Министерство образования и науки Челябинской области

государственное бюджетное образовательное учреждение профессиональная образовательная организация «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко»
(ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»)

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 008 от 19.05.2026 г.

Утверждено Приказом ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» приказ № 264 от 19.05.2026 г.

Директор
ГБОУ ПОО МТК / _____ / О.А. Пундикова
подпись

Согласовано с предприятием-работодателем ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»

Директор
ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
/ _____ / О.С. Боярова
подпись

2026 год

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (ред. от 03.07.2024) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебной работе ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» _____ З.А. Толканюк

Заместитель директора по учебно-производственной работе ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» _____ Е.В. Пушкарева

Заместитель директора по воспитательной работе ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» _____ О.М. Сильченко

Заместитель директора по учебно-методической работе ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко», к. культурологии _____ О.В. Лихонина

Заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ «Карталинский многоотраслевой техникум» _____ Т.А. Калугина

РЕКОМЕНДОВАНА

Педагогическим советом колледжа: протокол от 19.05.2026г. № 008

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК «Общественного питания и торговли»:

Руководитель ЦК _____ (подпись) А.К. Жигалова (ФИО)

ОРГАНИЗАЦИИ - РАЗРАБОТЧИКИ:

ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»

ГБПОУ «Карталинский многоотраслевой техникум»

Разработчики:

Методист ГБОУ ПОО МТК	О.А. Башкирова
Заведующий учебной практики ГБОУ ПОО МТК	Ю.С. Дрыгина
Преподаватель ГБОУ ПОО МТК	И.Д. Вайзер
Преподаватель ГБОУ ПОО МТК	Т.Ю. Крестьянова
Преподаватель ГБОУ ПОО МТК	Н.В. Пацекина
Преподаватель ГБОУ ПОО МТК	Ю.С. Ханина
Преподаватель ГБОУ ПОО МТК	В.В. Безверхая
Преподаватель ГБПОУ «КМТ»	И.В. Меньшенина
Преподаватель ГБПОУ «КМТ»	Е.Р. Малюченко

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

ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»

Содержание

Раздел 1. Общие положения **5**

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы *5*

1.2. Нормативные документы *5*

1.3. Перечень сокращений *6*

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **7**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **9**

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: *9*

3.2. Профессиональные стандарты *9*

3.3. Осваиваемые виды деятельности *10*

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **12**

4.1. Общие компетенции *12*

4.2. Профессиональные компетенции *15*

4.3. Матрица компетенций выпускника *79*

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **90**

5.1. Учебный план *90*

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы *96*

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) *98*

5.4. Календарный учебный график *102*

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 специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 03.07.2024) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

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/специальности среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 03.07.2024) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»);

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

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

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

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

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

Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»*;*

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

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

Локальные нормативные акты государственного бюджетного образовательного учреждения профессиональной образовательной организации «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко», регулирующие образовательный процесс в колледже.

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

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 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н) 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н) 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н)	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 03.07.2024) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»	
Квалификация (-и) выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	
в т.ч. дополнительные квалификации	- Пекарь	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940 ак. ч.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5940 ак. ч.	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	**4492**	**2132**
общеобразовательный цикл	1476	708
общий гуманитарный и социально-экономический цикл	466	116
математический и общий естественнонаучный цикл	186	76
общепрофессиональный цикл	624	214
профессиональный цикл	1740	1018
в т.ч. практика: - учебная - производственная	936 396 540	936 396 540
Вариативная часть образовательной программы	**1232**	**1232**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной	**1232**	**1232**

программы), включая цифровой образовательный модуль:		
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	38	38
ОП.04 Организация обслуживания	38	38
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	42	42
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	74	74
МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	108	108
МДК.02.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	68	68
УП.02 Учебная практика	36	36
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	90	90
МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	124	124
МДК.03.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	68	68
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	48	48
МДК.04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	20	20
МДК.04.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	68	68
УП.04 Учебная практика	36	36
МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	56	56
МДК.05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	24	24
МДК.05.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	68	68
УП.05 Учебная практика	36	36
МДК.06.02 Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов	104	104
УП.06 Учебная практика	36	36
МДК.07.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	50	50
ГИА в форме государственного экзамена или защиты дипломного проекта (работы)	**216**	
Всего	**5940**	**3364**

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 Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 г. № 113н	A Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	A/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			C Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	C/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
				C/02.5 Организация работы бригады поваров
				C/03.5 Контроль подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
2	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н	A Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	A/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				A/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			B Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерское и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	B/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
				B/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

3	33.014 Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 914н	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

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ. 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ. 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ. 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ. 07. Выполнение работ по рабочей профессии «16472 Пекарь»

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи

	деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов;
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;

		системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	**Практический опыт в:** выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения;
		Умения: выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;

		контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Практический опыт в:** выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		Умения: выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

		осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения);
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки;
		Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;

		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации;
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

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

		последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения; правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение	**Практический опыт в:** приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
		Умения:

	горячих соусов сложного ассортимента	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

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

	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Умения: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

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

		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

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

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

	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **Умения:** выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке;
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем;
		Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

		выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры;
		Знания: процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей	ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных	**Практический опыт:** выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Практический опыт в:** выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ;

		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

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

		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;

		требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

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

		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

		вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

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

		проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;

		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;
		Знания: процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

		контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;
		Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;

		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

		организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;
		Знания: реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;

		ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с	**Практический опыт в:** выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Умения:

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

		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;

		правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;
		Знания: процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с

		использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных	**Практический опыт в:** выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Умения:

	кондитерских изделий	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		Знания: процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт в:** приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;

		контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных	**Практический опыт в:** выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

		виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

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

		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК. 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	**Практический опыт:** выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки
		Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;

		представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления
		Знания: процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Практический опыт:** выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		Умения: разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;

		рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
		Знания: ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;

		системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	ПК. 6,2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	**Практический опыт:** выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала
		Умения: выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию
		Знания: знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат

	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	**Практический опыт:** выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
		Умения: выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4.	**Практический опыт:** организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;

	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
		Умения: выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала
		Знания: формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;

		современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	**Практический опыт:** выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
		Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
		Знания: знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

ПМ. 07. Выполнение работ по рабочей профессии «16472 Пекарь»	ПК.7.1 Приготавливать тесто различными способами и разделывать его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную	**Практический опыт в:**
		разработке ассортимента хлебобулочной продукции составлении заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции
		Умения:
		проводить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции
		Знания:
		требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента правила составления меню, заявок на продукты, ведение учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
	ПК.7.2 Проводить термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий	**Практический опыт в:**
		выпечке хлебобулочных изделий: сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных, сложного вида печенья. выпечке праздничного хлеба, тортов
		Умения:
		выпекать хлебобулочные изделия: сдобные, несдобные, сложные и мелкоштучные, сложного вида печенья. выпекать праздничный хлеб, торты
		Знания:
		специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции

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

Наименование вида деятельности	**Код и наименование профессиональной компетенции**	**Код профессионального стандарта**	**Код и наименование обобщенной трудовой функции**	**Код и наименование трудовой функции**
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое	33.011	ОТФ В Приготовление блюд,	ТФ В/02.4 Приготовление,

	оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		напитков и кулинарных изделий	оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом

		33.014	ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ C/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	33.011	ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ C/02.5 Организация работы бригады поваров
			ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	ТФ D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
		33.010	ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ C/02.5 Организация работы бригады кондитеров
		33.014	ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ C/02.5 Организация работы бригады пекарей
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	33.011	ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
			ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	ТФ D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания
		33.010	ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
		33.014	ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	33.011	ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	ТФ D/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания

		33.010	ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	ТФ D/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха
				ТФ D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха
		33.014	ОТФ D Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	ТФ D/01.6 Планирование процессов хлебобулочного
				ТФ D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	33.011	ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	ТФ D/04.6 Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания
		33.010	ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	ТФ D/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха
		33.014	ОТФ D Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	ТФ D/02.6 Организация и координация процессов хлебобулочного производства
Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь	ПК.7.1 Приготавливать тесто различными способами и разделывать его, в том числе с применением	33.014	ОТФ B - Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ B/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
	ПК.7.2 Проводить термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий	33.014	ОТФ B - Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ B/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий

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

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

| | | |

| | | |

| | | |

	использованием цифровых технологий																																											
УП.04	Учебная практика	О	О		О	О				О																				О	О	О	О	О	О									
УП.04	Производственная практика	О	О		О	О				О																				О	О	О	О	О	О									
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	О	О		О	О				О																							О	О	О	О	О	О						
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О	О		О	О				О																							О	О	О	О	О	О						
МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	О	О		О	О				О																							О	О	О	О	О	О						
МДК.05.03	Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	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						
ПП.05	Производственная практика	О	О		О	О				О																							О	О	О	О	О	О						
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	О	О		О	О				О																										О	О	О	О	О				
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	О	О		О	О				О																										О	О	О	О	О				
МДК.06.02	Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов	О	О		О	О				О																											О	О	О				
УП.06	Учебная практика	О	О		О	О				О																										О	О	О	О	О				
УП.06	Производственная практика	О	О		О	О				О																										О	О	О	О	О				
ПМ.07	**Выполнение работ по рабочей профессии Пекарь**	О	О	О	О	О	О	О		О																																О	О
МДК.07.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	О	О	О	О	О	О	О		О																																О	О
УП.07	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О		О																																О	О
УП.07	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						Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам									
											1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
О .00	**Общеобразовательный цикл**		**1476**	**708**	**620**	**784**				**72**	**476**	**616**	**136**	**176**					**1476**	
ОУДБ.00	**Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) базовые**		**1046**	**524**	**414**	**600**				**32**	**408**	**528**	**34**	**44**					**1046**	
ОУДБ.01	Русский язык	Э	88	48	30	48				10	34	44							88	
ОУДБ.02	Литература	ДЗ	156	62	94	62					34	44	34	44					156	
ОУДБ.03	Иностранный язык	ДЗ	156	78	78	78					68	88							156	
ОУДБ.04	Информатика	Э	88	48	30	48				10	34	44							88	
ОУДБ.05	Физика	ДЗ	78	48	30	48					34	44							78	
ОУДБ.06	Химия	Э	90	48	30	48				12	34	44							90	
ОУДБ.07	Биология	ДЗ	78	48	30	48					34	44							78	
ОУДБ.08	История	ДЗ	78	48	30	48					34	44							78	
ОУДБ.09	География	ДЗ	78	48	30	48					34	44							78	
ОУДБ.10	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура	ДЗ, ДЗ	78		2	76					34	44							78	
ОУДБ.11	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	78	48	30	48					34	44							78	
ОУДП.00	**Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) профильные**		**430**	**184**	**206**	**184**				**40**	**68**	**88**	**102**	**132**					**430**	
ОУДП.01	Математика	Э, Э	176	92	64	92				20	34	44	34	44					176	
ОУДП.02	Обществознание	Э, Э	232	84	128	84				20	34	22	68	88					232	

	Индивидуальный проект	ДЗ	22	8	14	8						22						22	
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		**466**	**116**	**114**	**296**			**56**				**170**	**60**	**68**	**64**	**68**	**36**	**466**	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	34	14	14	14			6				34						34	
ОГСЭ.02	История	ДЗ	34	14	14	14			6				34						34	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	182	74	70	74			38				34	30	34	32	34	18	182	
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	182		2	180							34	30	34	32	34	18	182	
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	34	14	14	14			6				34						34	
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**		**186**	**76**	**74**	**76**			**3618**				**102**	**84**					**186**	
ЕН.02	Химия	ДЗ	94	38	38	38			18				52	42					94	
ЕН.03	Экологические основы природопользования	ДЗ	92	38	36	38			142				50	42					92	
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**742**	**332**	**222**	**332**			**14**	**46**	**136**	**64**	**136**	**60**	**204**	**96**			**624**	**118**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	68	32	22	32			20		68								68	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	Э	106	46	32	46			14	8			68	30					68	38
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	ДЗ	68	32	22	32			20		68								68	
ОП.04	Организация обслуживания	Э	106	46	32	46			14	8			68	30					68	38
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	66	32	20	32			14						34	32			66	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	66	32	20	32			20						34	32			66	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	110	48	32	48			12	10					68	32			68	42
ОП.08	Охрана труда	Э	84	32	20	32			14	20		64							84	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	32	22	32									68				68	

ПП.00	**Профессиональный цикл**		**2854**	**2132**	**254**	**2132**	**1080**	**25**	**334**	**134**		**112**	**68**	**412**	**340**	**668**	**544**	**576**	**1740**	**1114**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**Э**	**326**	**264**	**20**	**264**	**180**		**26**	**16**		**68**	**34**	**208**					**326**	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	62	40	10	40			12			44	18						62	
МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	76	44	10	44			14	8		24	16	28					76	
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72	72		72	72							72					72	
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	108	108		108	108							108					108	
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**Э**	**537**	**388**	**52**	**388**	**180**		**66**	**31**					**170**	**336**			**251**	**286**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Э	122	72	18	72		25	22	10					34	78			48	74
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к	Э	156	92	24	92			30	10					68	78			48	108

	реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента																		
МДК.02.03	Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	ДЗ	68	44	10	44			14						68				68
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72	72		72	72									72			36	36
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	108	108		108	108									108			108	
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**Э**	**533**	**374**	**56**	**374**	**144**		**72**	**31**					**170**	**332**			**251**	**282**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Э	138	82	20	82			26	10					34	94			48	90
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	172	104	26	104			32	10					68	94			48	124
МДК.03.03	Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	ДЗ	68	44	10	44			14						68					68
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36	36		36	36									36			36	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	108	108		108	108									108			108	

ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**Э**	**402**	**302**	**38**	**302**			**52**	**10**							**188**	**204**	**230**	**172**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	104	66	16	66			22								68	36	56	48
МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	76	48	12	48			16								52	24	56	20
МДК.04.03	Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	ДЗ	68	44	10	44			14								68			68
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72	72		72	72											72	36	36
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72	72		72	72											72	72	
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий**	**Э**	**448**	**342**	**38**	**342**	**180**		**52**	**16**							**186**	**246**	**264**	**184**

	потребителей, видов и форм обслуживания																		
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	112	66	16	66			22	8							68	36	56	56
МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		80	52	12	52			16								50	30	56	24
МДК.05.03	Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	ДЗ	68	44	10	44			14								68			68
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72	72		72	72											72	36	36
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108	108		108	108											108	108	
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**Э**	**306**	**218**	**34**	**218**	**72**		**44**	**10**							**170**	**126**	**166**	**140**
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	ДЗ	120	78	18	78			24								102	18	120	
МДК.06.02	Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов	ДЗ	104	68	16	68			20								68	36		104
УП.06	Учебная практика		72	72		72	72											72	36	36
ПМ.07	**Выполнение работ по рабочей профессии "Пекарь"**	**Эк**	**302**	**244**	**16**	**244**	**180**		**22**	**20**		**44**	**34**	**204**					**252**	**50**
МДК.07.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	Э	110	64	16	64			22	8		44	34	24					60	50
УП.07	Учебная практика	ДЗ	144	144		144	144							144					144	
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	36	36		36	36							36					36	

ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		**216**															**216**	
Всего:			**5940**	**3364**	**1500**	**3620**	**1080**	**25**	**568**	**252**	**612**	**792**	**612**	**792**	**612**	**828**	**612**	**828**	**4708**	**1232**

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	38	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
2	ОП.04 Организация обслуживания	38	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
3	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	42	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
4	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	74	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
5	МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	108	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
6	МДК.02.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	68	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
7	УП.02 Учебная практика	36	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
8	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	90	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
9	МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	124	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»

10	МДК.03.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	68	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
11	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	48	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
12	МДК.04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	20	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
13	МДК.04.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	68	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
14	УП.04 Учебная практика	36	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
15	МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	56	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
16	МДК.05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	24	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
17	МДК.05.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	68	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
18	УП.05 Учебная практика	36	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
19	МДК.06.02 Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов	104	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
20	УП.06 Учебная практика	36	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»
21	МДК.07.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	50	ПОП-П / работодатель	ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ»

Итого	**1232**		

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Подготовка рабочих мест, обработка и подготовка сырья (овощи, грибы, рыба, мясо, птица, дичь). Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента (нарезка, панирование, фарширование, формовка). Порционирование, упаковка, маркировка, хранение. Оценка качества. Разработка и адаптация рецептур полуфабрикатов.	МДК.01.01, МДК.01.02, УП.01, ПП.01	108	4	Овощной цех, мясорыбный цех, цех доработки полуфабрикатов Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» ООО "ТД Хорека" Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный» Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково» Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе» ЧУ ДО ПАО «ММК» «ДООК»	Шеф-повар / заведующий производством
2.	Приготовление супов сложного ассортимента (пюреобразные, прозрачные, национальные), горячих соусов. Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, муки. Приготовление горячих блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи,	МДК.02.01, МДК.02.02, МДК.02.03, УП.02, ПП.02	108	6	Горячий цех (суповое, соусное, мясорыбное отделения), линия раздачи Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» ООО "ТД Хорека"	Шеф-повар / бригадир поваров

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
	кролика. Порционирование, творческое оформление, подготовка к реализации.				Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный» Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково» Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе» ЧУ ДО ПАО «ММК» «ДООК»	
3.	Приготовление холодных соусов и заправок. Приготовление салатов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Разработка и адаптация рецептур холодных блюд и закусок (в т.ч. авторских, брендовых). Оформление и подготовка к реализации.	МДК.03.01, МДК.03.02, МДК.03.03, УП.03, ПП.03	108	6	Холодный цех, цех оформления готовых блюд Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» ООО "ТД Хорека" Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный» Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково» Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе» ЧУ ДО ПАО «ММК» «ДООК»	Шеф-повар / технолог
4.	Приготовление холодных десертов (желе, муссы, самбуки, мороженое) и	МДК.04.01, МДК.04.02,	72	8	Кондитерский цех (десертный участок)	Шеф-кондитер / бар-менеджер

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
	горячих десертов (суфле, пудинги, сладкие блюда из яблок и др.). Приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, глинтвейн, фреши, коктейли). Разработка авторских десертов и напитков.	МДК.04.03, УП.04, ПП.04			ОАО "Магнитогорский хлебокомбинат" Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» ООО "ТД Хорека" Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный» Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково» Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе» ЧУ ДО ПАО «ММК» «ДООК» ООО «Лакомка»	
5.	Приготовление отделочных полуфабрикатов (кремы, глазури, помады). Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Приготовление мучных кондитерских изделий (пирожные, торты, кексы, печенье) сложного ассортимента. Разработка новых рецептур.	МДК.05.01, МДК.05.02, МДК.05.03, УП.05, ПП.05	108	8	Кондитерский цех (участок замеса, выпечки, отделки), хлебопекарный цех ОАО "Магнитогорский хлебокомбинат" Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» ООО "ТД Хорека" Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный»	Шеф-кондитер / пекарь-мастер

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
					Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково» Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе» ЧУ ДО ПАО «ММК» «ДООК» ООО «Лакомка»	
6.	Приготовление теста различными способами (вручную и с применением оборудования). Разделка теста. Выпечка хлебобулочных изделий (сдобных, несдобных, мелкоштучных, сложных видов). Выпечка праздничного хлеба. Отделка поверхности готовых изделий. Оценка качества.	МДК.07.01, УП.07, ПП.07	36	4	Хлебопекарный цех (участок замеса, разделки, выпечки) ОАО "Магнитогорский хлебокомбинат" Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный» Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково» Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе» ЧУ ДО ПАО «ММК» «ДООК» ООО «Лакомка»	Пекарь-мастер / начальник цеха

5.4. Календарный учебный график

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

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.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности 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 «БОЛЬШЕЖИЗНИ» при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;
- включает в себя отдельные 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 – 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 «БОЛЬШЕЖИЗНИ», на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы).

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

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

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

Кабинеты:

- кабинет «Русский язык»;
- кабинет «Литературы»;
- кабинет «Иностранного языка»;
- кабинет «Математики»;
- кабинет «Информатики»;
- кабинет «Физики»;
- кабинет «Истории»;
- кабинет «Обществознания»;
- кабинет «Географии»;
- кабинет «Физической культуры/Адаптивной физической культуры»;
- кабинет «Основы безопасности и защиты Родины»;
- кабинет «Химии»;
- кабинет «Биологии».

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона по видам работ № 1 «Поварское, кондитерское дело и хлебопечение»;
- Зона по видам работ № 2 «Технология кулинарного производства»;
- Зона по видам работ № 3 «Технология кондитерского производства»;
- Зона по видам работ № 4 «Ресторанный сервис и барное дело»;
- Зона по видам работ № 5 «Организация хранения, контроля запасов и сырья»;
- Зона по видам работ № 8 «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Спортивный комплекс

Залы:

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

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

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

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО «БОЛЬШЕЖИЗНИ», 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	Белых Елена Олеговна	ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»	директор производства	22 года

2	Марченко Ирина Александровна	ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»	ведущий инженер-технолог	17 лет
3	Нурмухаметова Гузалия Амировна	ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат»	начальник кремового производства	24 года

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет:

нормативные затраты на очную форму обучения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляют 111,050 тыс. руб. на одного обучающегося.

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА» 107

«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ» 136

«ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ» 203

«ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ» 272

«ПМ.05ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ» 317

«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА» 373

«ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ ПЕКАРЬ» 407

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ) 430

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 110

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 110
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля..... 110

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 117

2.1. Трудоемкость освоения модуля..... 117
2.2. Структура профессионального модуля 117
2.3. Содержание профессионального модуля 119

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 133

3.1. Материально-техническое обеспечение 133
3.2. Учебно-методическое обеспечение 133

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 134

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	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	устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 1.1.	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест,	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья,	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации

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

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

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

	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	срокам хранения упакованных полуфабрикатов	
ПК 1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.

	методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**104**	**84**
Курсовой проект (работа)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**26**	**-**
Практика, в т.ч.:	**180**	**180**
Учебная	72	72
Производственная	108	108
Промежуточная аттестация в форме экзамена, в том числе МДК 01.01 в форме зачета МДК 01.02 в форме экзамена УП 01, ПП 01 в форме комплексного зачета	**6** **6**	 **6**
Всего	**322**	**270**

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	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**62**	**40**	**50**	50	-	12		
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**68**	**44**	**54**	54	-	14		
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Учебная практика	**72**	**72**	**72**				**72**	

ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09ОК 04 ОК 05 ОК 09	Производственная практика	**108**	**108**	**108**					**108**
	Промежуточная аттестация	**12**	**6**						
	Всего:	**322**	**270**	**284**	**104**	**-**	**26**	**72**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**62**	
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**62**	
	2 семестр	**44**	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**16**	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Составление развернутого ответа по теме: «Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе».	2	
	Самостоятельная работа №2 Заполнение таблицы «Принципы производства и сочетаемости основных продуктов». Составление развернутого ответа по теме: «Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента»	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1 Составление и адаптация авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие №2. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
	Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
	Практическое занятие №4. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
	Практическое занятие №5. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**	**6**	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №3 Составление развернутого ответа по теме: Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ	2	

	30390-2013).		
	Самостоятельная работа №4 Заполнение таблицы «Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов».	2	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**	**14**	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Практическое занятие №6 Составление развернутого ответа по теме: «Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены».	2	
	Практическое занятие №7 Составление развернутого ответа по теме: Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Заполнение таблицы «Виды контроля качества»	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №8 Составление схем с правильной организацией рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами в заготовочном овощном цехе предприятия общественного питания с полным циклом производства	2	
	Практическое занятие №9 Составление схем с правильной организацией рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами в заготовочном	2	

	рыбном цехе предприятия общественного питания с полным циклом производства		
	Практическое занятие №10 Составление схем с правильной организацией рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами в заготовочном мясном цехе предприятия общественного питания с полным циклом производства	2	
	Практическое занятие №11 Составление схем с правильной организацией рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами в заготовочном птицегольевом цехе предприятия общественного питания с полным циклом производства	2	
Тема 1.4 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов	**Содержание**	**24**	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	ПК 1.1 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №12. Выполнение метрологических измерений циферблатных настольных весов (РН-10Ц13, ВЭ-15Т) с применением регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.	2	
	Практическое занятие№13. Составление алгоритма эксплуатации электрической мясорубки с применением регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований	2	
	Практическое занятие №14. Составление алгоритма эксплуатации фаршемешалки с применением регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований	2	
3 семестр		**18**	
	Практическое занятие №15. Составление алгоритма эксплуатации рыбоочистительной	2	ПК 1.1 ОК 01 ОК

	машины с применением регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований		02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Практическое занятие №16. Составление алгоритма эксплуатации холодильного оборудования с применением регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований	2	
	Практическое занятие №17. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	
	Практическое занятие №18. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
	Практическое занятие №19. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
	Практическое занятие №20. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из грибов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбного и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	

	Самостоятельная работа №6. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
Тема 1.5 Зачет	**Зачет**	**2**	
Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		**68**	
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**68**	
2 семестр		**24**	
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	**Содержание**	**8**	ПК 1.2 ОК 01 ОК 02 ОК 04ОК 05 ОК 09
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки овощей. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур: Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	2	

	Практическое занятие №1 Разработка технико-технологических карт приготовления кулинарных полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей и грибов с учетом изменения ассортимента, разработки и адаптации рецептур полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса	2	
	Лабораторная работа №1 Исследование процесса сложных форм нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	2	
Тема 2.2 Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**18**	ПК 1.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Основные характеристики редких и экзотических видов рыбы, различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы, различных моллюсков, осьминогов и ракообразных в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№ 2 Составление развернутого ответа по теме: «Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов». Составление схемы «Приготовление кулинарных полуфабрикатов из экзотических видов рыбы».	2	

	Самостоятельная работа № 3 Составление схемы «Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента из различных молюсков, осьминогов и ракообразных».	2	
	Практическое занятие № 2 Разработка технико-технологических карт приготовления кулинарных полуфабрикатов из редких и экзотических видов рыбы, различных моллюсков, осьминогов и ракообразных с учетом изменения ассортимента, разработки и адаптации рецептур полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса	2	
	Практическое занятие № 3 Разработка алгоритма приготовления кулинарных полуфабрикатов из редких и экзотических видов рыбы, различных моллюсков, осьминогов и ракообразных с учетом изменения ассортимента, разработки и адаптации рецептур полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса	2	
	Лабораторная работа № 2 Исследование органолептическим методом качества приготовления полуфабрикатов из филе рыбы, упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	
	Лабораторная работа № 3 Исследование органолептическим методом качества приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья, упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	
	Лабораторная работа № 4 Исследование процесса подбора вариантов пряностей и приправ с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ, для приготовления полуфабрикатов из рыбной рубленой массы.	2	
3 семестр		**16**	
	Лабораторная работа № 5 Исследование процесса измельчения, перемешивания, выбивания котлетной массы из рыбы. Формования полуфабрикатов с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка.	2	ПК 1.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09

Тема 2.3 Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции из мяса	**Содержание**	**18**	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.	2	ПК 1.4.ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №4 Составление развернутого ответа по теме: Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, характеристика методов, кулинарное назначение приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных.	2	
	Самостоятельная работа №5 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур «Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов».	2	
	Практическое занятие№ 4 Разработка технико-технологических карт приготовления кулинарных полуфабрикатов из мяса, с учетом изменения ассортимента, разработки и адаптации рецептур полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса	2	
	Лабораторная работа № 6 Исследование процесса приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья	2	

	Лабораторная работа № 7 Исследование процесса приготовления порционных полуфабрикатов из мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья.	2	
	Лабораторная работа № 8 Исследование процесса измельчения, перемешивания, рубленой массы и формования полуфабрикатов с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	2	
4 семестр		**28**	
	Лабораторная работа № 9 Исследование процесса измельчения, перемешивания, выбивания котлетной массы и формования полуфабрикатов с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	2	ПК 1.4.ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	Лабораторная работа № 10 Исследование процесса измельчения, перемешивания, кнельной массы и формования полуфабрикатов с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	2	
Тема 2.4 Обработка и подготовка пернатой дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**24**	
	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 1.4.ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№6 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур «Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке».	2	

	Самостоятельная работа №7 Составление развернутого ответа по теме: «Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки».	2	
	Практическое занятие № 5 Разработка технико-технологических карт приготовления кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени, с учетом изменения ассортимента, разработки и адаптации рецептур полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса	2	
	Практическое занятие № 6 Разработка алгоритма приготовления кулинарных полуфабрикатов из домашней птицы, с учетом изменения ассортимента, разработки и адаптации рецептур полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса	2	
	Лабораторная работа № 11 Исследование процесса разделки домашней птицы для приготовления полуфабрикатов, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья	2	
	Лабораторная работа № 12 Исследование процесса разделки домашней птицы для приготовления крупнокускового полуфабриката (рулета), с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья	2	
	Лабораторная работа № 13 Исследование процесса разделки домашней птицы на филе для приготовления полуфабрикатов, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья	2	
	Лабораторная работа № 14 Исследование процесса приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья	2	
	Лабораторная работа № 15 Исследование процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	2	
	Лабораторная работа№ 16 Исследование процесса измельчения домашней птицы для приготовления кнельной массы и полуфабрикатов из нее	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**6**	

Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	**72**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09

16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	**108**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09ОК 04 ОК 05 ОК 09
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**	

Всего	**322**	
Теоретические занятия	20	
Практические/лабораторные занятия	84	
Самостоятельная работа	26	
Учебная практика	72	
Производственная практика	108	
Экзамены	12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.,

Мастерские/зоны по видам работ: Поварское дело оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва: Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

2. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 c. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106860

3. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 144 с. — ISBN 978-5-507-47422-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/370229

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276437

5. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / Л. В. Селезнева. — Москва: КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: https://book.ru/book/949612 — Текст: электронный.

6. Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Л. В. Селезнева. — Москва: КноРус, 2024. — 124 с. — ISBN 978-5-406-12764-3. — URL: https://book.ru/book/952437 — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1.	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 1.2.	обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов; выполнение требований охраны труда и техники безопасности; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 1.3.	приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для	

	приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК.1.4	разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических,	
ОК 01	красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 02	Полнота охвата информационных источников; скорость нахождения и достоверность информации; обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	
ОК 04	Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства.	
ОК 05	Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках	

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ . 138

1.1. Цель и место профессионального модуляв структуре образовательной программы 138

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 138

2. Структура и содержание профессионального модуля 159

2.1. Трудоемкость освоения модуля 159

2.2. Структура профессионального модуля 159

2.3 Содержание профессионального модуля 162

3. Условия реализации профессионального модуля 196

3.1. Материально-техническое обеспечение 196

3.2. Учебно-методическое обеспечение 196

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 197

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуляв структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 2.1.	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

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

		правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 2.2.	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения	
ПК 2.3.	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

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

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

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

	сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	

	безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 2.5.	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	

		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 2.6.	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения,	

		ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 2.7.	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

	блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 2.8.	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,	выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем

	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Цифровые инструменты для творческого оформления и подачи блюд	Использование специализированных программ для дизайна блюд, создания визуальных рецептов, а также для организации онлайн-трансляций или презентаций кулинарных изделий.	МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	74	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс
			МДК 02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	108	
2	Использование базовых и специализированных программ для разработки технологических и калькуляционных карт	**Знание:** • знание основных программ (Microsoft Office, Word, Excel); • знание специализированных программ (Controlata); **Умение:** • умение работать с распространёнными офисными программами;	МДК.02.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	68	

		• умение использовать цифровые инструменты в профессиональной деятельности; **Навыки:** • работа с информацией; • управление данными: сбор, хранение, структурирование и анализ цифровой информации; • соблюдение цифрового этикета; умение писать по • работа с устройствами и сервисами: уверенная работа с компьютерами, смартфонами, облачными хранилищами, онлайн-платформами и системами.			

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	262	208
Курсовой проект (работа)	-	-
Самостоятельная работа	64	
Практика, в т.ч.:	**180**	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация в форме экзамена, в том числе *МДК 02.01, МДК 02.02 в форме экзамена* *МДК 02.03 в форме зачета* *УП 0, ПП 02 в форме зачета*	**22**	22
Всего	**528**	**410**

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	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа[1]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**112**	**72**	**112**	92		20		
ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**146**	**92**	**146**	116		30		
ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	**68**	**44**	**54**	54		14		
ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Учебная практика	**72**	**72**					**72**	
ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Производственная практика	**108**	**108**						**108**
	Промежуточная аттестация	**22**	**22**						
	Всего:	**528**	**410**	**312**	**262**		**64**	**72**	**108**

[1]*Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)	Объем, ак.ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**112**	
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			
5 семестр		**34**	
Тема 1.1 Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	**Содержание**	**12**	
	Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания.	2	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Перечень официальных нормативных правовых актов для предприятий общественного питания. Профессиональные стандарты. ГОСТы. СанПиН.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1 Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Самостоятельная работа №1 Терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа №2 Подготовка развёрнутого ответа по теме «ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».	2	
	Самостоятельная работа №3 Подготовка развёрнутого ответа по теме **«**Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе»	2	
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**16**	ПК 2.1. ОК 01, ОК 02 ОК 05, ОК 09
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов.	2	
	Основные способы термической обработки пищевых продуктов.	2	
	Технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	2	
	Комбинированные и вспомогательные способы термической обработки пищевых продуктов. Технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №2	2	

	Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН. Решение производственных ситуаций.		
	Практическое занятие №3 Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №4 Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №5 Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка. Решение производственных ситуаций.	2	
Тема 1.3 Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции.	**Содержание**	**6**	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №6 Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания. Решение производственных ситуаций	2	
	Практическое занятие №7 Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом метода обслуживания. Решение производственных ситуаций	2	

	Практическое занятие №8 Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом способа подачи. Решение производственных ситуаций.	2	
6 семестр		**78**	
Тема 1.4 Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи.	**Содержание**	**8**	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа №4 Правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
	Самостоятельная работа №5 Выбор посуды и приборов для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Критерии и правила выбора. Особенности. Выбор по типу блюда, месту подачи и другим факторам.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа №9 Выбор посуды и приборов для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №10 Сроки хранения и сроки годности готовой горячей кулинарной продукции. Решение производственных ситуаций.	2	
Тема 1.5	**Содержание**	**6**	ПК 2.1. ПК 2.8.

Выявление рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции	**В том числе самостоятельная работа обучающихся**		ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Самостоятельная работа №6 Решение ситуационных задач по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №11 Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №12 Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции. Решение производственных ситуаций.	2	
Тема 1.6 Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	**Содержание**	**28**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 05, ОК 09
	Самостоятельная работа №7 Адаптация рецептур (замена ингредиентов, повышение/понижение калорийности). Изменения технологии приготовления. Упрощение рецептуры.		
	Самостоятельная работа №8 Локализация под региональные вкусы. Правила и стратегии адаптации рецептур в кулинарии Нормативные инструкции.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №13	2	

	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья и продуктов. Решение производственных ситуаций.		
	Практическое занятие №14 Правила адаптации рецептур с учетом кондиции сырья и продуктов. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №15 Правила адаптации рецептур с учетом сезонности сырья и продуктов.	2	
	Практическое занятие №16 Правила адаптации рецептур с учетом использования региональных видов сырья и продуктов. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №17 Правила адаптации рецептур с учетом изменения выхода готовой продукции. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №18 Правила адаптации рецептур с учетом запросов различных категорий потребителей. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №19 Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №20 Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним. Решение производственных ситуаций.	2	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09

	Практическое занятие №21 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №22 Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт).	2	
	Практическое занятие №23 Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт). Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №24 Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Решение производственных ситуаций.	2	
Тема 1.7 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.	**Содержание**	**38**	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни в суповом отделении горячего цеха.	2	
	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни в соусном отделении горячего цеха.	2	
	Виды, назначение технологического оборудования, правила подбора и безопасного использования, правила эксплуатации и ухода.	2	
	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №9 Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Самостоятельная работа №10 Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов и соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №25 Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению и хранению супов. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №26 Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению и хранению соусов. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №27 Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению и хранению гарниров. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №28 Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению и хранению горячих блюд. Решение производственных ситуаций.	2	

	Практическое занятие №29 Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению и хранению кулинарных изделий. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №30 Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению и хранению горячих закусок. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №31 Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по реализации супов и соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №32 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №33 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест в различных зонах кухни кафе по приготовлению горячей кулинарной продукции. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №34 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест в различных зонах кухни столовых по приготовлению горячей кулинарной продукции. Решение производственных ситуаций.	2	

	Практическое занятие №35 Решение ситуационных задач по организации безопасных условий труда в различных зонах кухни специализированных предприятий по приготовлению горячей кулинарной продукции. Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №36 Решение ситуационных задач по организации безопасных условий труда в различных зонах кухни доготовочных предприятий (фуд-корт) по приготовлению горячей кулинарной продукции. Решение производственных ситуаций.	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**6**	
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**146**	
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		146	
	5 семестр	**68**	
Тема 2.1 Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание**	**38**	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента. Требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции.	2	
	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.	2	

	Правила варки бульонов. Правила приготовления мучных пассеровок.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.	2	
	Самостоятельная работа №2 Правила охлаждения и замораживания заготовок. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	2	
	Самостоятельная работа № 3 Технология приготовление и рецептуры сложных горячих соусов.	2	
	Самостоятельная работа №4 Правила сервировки стола и способы подачи соусов. Выбор посуды для отпуска.	2	
	Самостоятельная работа №5 Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие №1 Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов (консоме) с различными гарнирами супов-пюре, крем-	2	

	супов, супов региональной кухни, авторских, брендовых супов.		
	Лабораторное занятие №2 Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов (консоме) с различными гарнирами, супов-пюре, крем-супов, супов региональной кухни, авторских, брендовых супов.	2	
	Лабораторное занятие №3 Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов (консоме) с различными гарнирами, супов-пюре, крем-супов, супов региональной кухни, авторских, брендовых супов.	2	
	Практическое занятие №1 Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования.	2	
	Практическое занятие №2 Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	
	Практическое занятие №3 Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов.	2	

	Правила соусной композиции.		
	Практическое занятие №4 Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №5 Правила оформления и отпуска соусов.	2	
	Практическое занятие №6 Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи.	2	
	Практическое занятие №7 Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	
	Практическое занятие №8 Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	**Содержание**	**22**	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №6 Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования	2	

	гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.		
	Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов.	2	
	Самостоятельная работа №7 Рецептуры и технология приготовления сложных блюд и гарниров из овощей и грибов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №9 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	2	
	Практическое занятие №10 Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	2	
	Практическое занятие №11 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	2	
	Лабораторное занятие №4 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.	2	
	Лабораторное занятие №5	2	

	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.		
	Практическое занятие №12 Адаптация рецептур горячих блюд из овощей и грибов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
	Практическое занятие №13 Адаптация рецептур горячих блюд из овощей и грибов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	**Содержание**	**18**	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян	2	
	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых. Приготовление блюд из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс. Выбор начинок, соусов, формование и запекание. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам.	2	
	Практическое занятие №14	2	

	Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.		
	Практическое занятие №15 Методы проращивания различных типов зерна и семян. Пищевая ценность проростков.	2	
6 семестр		**78**	
Продолжение ***Тема 2.3*** *Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента*	**Содержание**	*8*	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №16 Адаптация рецептур горячих блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных	2	

	продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
	Лабораторное занятие №6 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп сложного ассортимента.	2	
	Лабораторное занятие №7 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из бобовых сложного ассортимента.	2	
	Лабораторное занятие №8 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из макаронных изделий, сложного ассортимента.	2	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	**Содержание**	**18**	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Ассортимент блюд из яиц сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц сложного ассортимента. Методы приготовления. Подготовка ингредиентов. Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления.	2	
	Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста.		

	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №8 Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов и технологий приготовления горячих блюд из сыра.	2	
	Самостоятельная работа №9 Ассортимент блюд из творога и сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из творога и сыра сложного ассортимента. Методы приготовления. Подготовка ингредиентов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №17	2	

	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.		
	Практическое занятие №18 Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
	Лабораторное занятие №9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц сложного ассортимента.	2	
	Лабораторное занятие №10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из творога и сыра сложного ассортимента.	2	
	Лабораторное занятие №11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из муки сложного ассортимента.	2	
Тема 2.5 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	**22**	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №10	2	

	Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №19 Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом	2	
	Практическое занятие №20 Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Практическое занятие №21 Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	2	
	Практическое занятие №22 Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных.	2	

	Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразныхи соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности.		
	Практическое занятие №23 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	2	
	Практическое занятие №24 Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.	2	
	Лабораторное занятие №12	2	

	Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.		
	Лабораторное занятие №13 Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.	2	
	Лабораторное занятие №14 Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.	2	
Тема 2.6 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	**Содержание**	**14**	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Практическое занятие №25 Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов.	2	
	Практическое занятие №26 Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя.	2	

	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Практическое занятие №27 Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
	Лабораторное занятие №15 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	2	
	Лабораторное занятие №16 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	2	
	Лабораторное занятие №17 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №11	2	

	Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.		
Тема 2.7 Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	**Содержание**	**16**	ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №28 Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	2	
	Лабораторное занятие №18 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	2	
	Лабораторное занятие №19 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Самостоятельная работа №12 Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. Техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания.	2	
	Самостоятельная работа №13 Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2	
	Самостоятельная работа №14 Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	2	

	Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.		
	Самостоятельная работа №15 Адаптация рецептур холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
	Контрольно-проверочное занятие	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**6**	
Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		**68**	
МДК 02.03. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		**68**	
5 семестр		**68**	
Тема 3.1 Основные термины и понятия. Нормативные документы для калькуляции в общественном питании.	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Основные термины и понятия. Классификация предприятий питания. Технологические процессы и потери.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Правовые основы разработки документации для предприятий питания.	2	
	Самостоятельная работа №2 Нормативные документы для калькуляции в общественном питании.	2	

	Самостоятельная работа №3 Технологическая карта (ТК) Технико-технологическая карта (ТТК) Виды карт. Структура карт.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1 Порядок разработки технико-технологической карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №2 Порядок разработки технико-технологической карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №3 Порядок разработки технико-технологической карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №4 Расчет калорийности на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий. (КЖБУ).	2	
	Практическое занятие №5 Расчет калорийности на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий. (КЖБУ).	2	
	Практическое занятие №6 Расчет калорийности на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий. (КЖБУ).	2	
Тема 3.2 Правила пользования Сборником рецептур	**Содержание**		ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий питания. Приложения к Сборнику.		

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №7 Пересчет нормы затрат сырья для других кондиций. Пересчет при замене продуктов. Правила пользования приложением к Сборнику.	2	
	Практическое занятие №8 Пересчет нормы затрат сырья для других кондиций. Пересчет при замене продуктов. Правила пользования приложением к Сборнику.	2	
	Практическое занятие №9 Пересчет нормы затрат сырья для других кондиций. Пересчет при замене продуктов. Правила пользования приложением к Сборнику.	2	
Тема 3.3 Новые и фирменные блюда/десерты и напитки	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Контрольные проработки. Новые и фирменные блюда. Технико-технологическая карта.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №10 Контрольные проработки блюд в сфере общественного питания.	2	
	Практическое занятие №11 Разработка технико-технологической карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Самостоятельная работа №4 Цели проработки блюд. Порядок проработки.	2	
	Практическое занятие №12 Разработка технико-технологической карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №13	2	

	Разработка технико-технологической карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.		
Тема 3.4 Ценообразование в общественном питании. Калькуляционные карты.	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Понятие цены. Способы определения продажной цены		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5 Калькуляционная карта. Порядок заполнения. Этапы заполнения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №14 Составление калькуляционной карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №15 Составление калькуляционной карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №16 Составление калькуляционной карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №17 Составление калькуляционной карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №18 Составление калькуляционной карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	

	Практическое занятие №19 Составление калькуляционной карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №20 Составление калькуляционной карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №21 Составление калькуляционной карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №22 Составление калькуляционной карты на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
Тема 3.5 Учет на производстве	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №6 Учет на производстве (кухне). Движение полуфабрикатов. Отпуск готовой продукции. Документальное оформление операций с использованием цифровых технологий.		
	Самостоятельная работа №7 Учет реализации в общественном питании. Товарный отчет. Документальное оформление операций с использованием цифровых технологий.	2	
	Контрольно-проверочное занятие	**2**	
Учебная практика **Виды работ:**		**72**	

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		

13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика	**108**	
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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация	**22**	
Всего		
Теоретические занятия	54	
Практические и лабораторные занятия	208	
Самостоятельная работа	66	
Учебная практика	72	
Производственная практика	108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерская/зона по видам работ «Поварское дело», оснащенныев соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: https://book.ru/book/951020 — Текст: электронный.

2. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва: Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

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/131009

4. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва: Академия, 2024. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

5. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное издание / Соколова Е. И. - Москва: Академия, 2024. - 288 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

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	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 2.2	приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;	

	выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.3	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	

	обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	
ПК 2.5	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки	

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.6	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.7	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда	

	и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.8	выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 01	- Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности;	

	- соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); - степень точности выполнения поставленных задач.	
ОК 02	- Полнота охвата информационных источников; - скорость нахождения и достоверность информации; - обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	
ОК 04	- Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; - отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства.	
ОК 05	- Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	- Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; - составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках	

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....205

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....205

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 205

2. Структура и содержание профессионального модуля 229

2.1. Трудоемкость освоения модуля 229

2.2. Структура профессионального модуля.....229

2.3 Примерное содержание профессионального модуля.....232

3. Условия реализации профессионального модуля.....266

3.1. Материально-техническое обеспечение.....266

3.2. Учебно-методическое обеспечение 266

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 267

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить 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	-

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

ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 3.1.	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд,

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

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

	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой,	дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	

	с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать,	современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	

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

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

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

	контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

	оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 3.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного	сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы,	рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	

	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	

	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 3.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

	видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов	

	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на	промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	

	раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 3.7	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами,	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями

	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Цифровые инструменты для творческого оформления и подачи блюд	Использование специализированных программ для дизайна блюд, создания визуальных рецептов, а также для организации	МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд,	90	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс

		онлайн-трансляций или презентаций кулинарных изделий.	кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		
			МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента	124	
2	Использование базовых и специализированных программ для разработки технологических и калькуляционных карт	**Знание:** • знание основных программ (Microsoft Office, Word, Excel); • знание специализированных программ (Controlata); **Умение:** • умение работать с распространёнными офисными программами; • умение использовать цифровые инструменты в профессиональной деятельности; **Навыки:** • работа с информацией; • управление данными: сбор, хранение, структурирование и анализ цифровой информации; • соблюдение цифрового	МДК.03.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	68	

		этикета; умение писать по • работа с устройствами и сервисами: уверенная работа с компьютерами, смартфонами, облачными хранилищами, онлайн-платформами и системами.			

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**288**	**230**
Курсовой проект (работа)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**70**	
Практика, в т.ч.:	**144**	**144**
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация в форме экзамена, в том числе *МДК 03.01, МДК 03.02в форме экзамена, МДК 03.03 в форме зачета* *УП 03, ПП 03 в форме зачета*	**21**	**21**
Всего	**523**	**395**

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	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа[1]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09 11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**128**	**82**	**128**	104		24		
ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**162**	**104**	**162**	130		32		
ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	**68**	**44**	**68**	54		14		
ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02	Учебная практика	**36**	**36**					**36**	

[1]*Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

ОК 04, ОК 05, ОК 09									
ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Производственная практика	**108**	**108**						**108**
	Промежуточная аттестация	**21**	**21**						
	Всего:	**523**	**395**	**358**	**288**		**70**	**36**	**108**

2.3 Примерное содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**128**	
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			
	5 семестр	**34**	ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание учебного материала**	**54**	
	Значение холодных блюд, кулинарных изделий и закусок в питании. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	2	
	Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2	
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов	2	
	Самостоятельная работа №2	2	

	Составить доклад по теме: Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания		
	Самостоятельная работа №3 Требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №1 Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов.	2	
	Практическое занятие №2 Разработка рецептур кулинарных изделий.	2	
	Практическое занятие №3 Решение ситуационных задач **а**даптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	2	
	Практическое занятие №4 Решение ситуационных задач **а**даптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	2	
	Практическое занятие №5 Решение ситуационных задач: адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	2	
	Практическое занятие №6	2	

	Определение массы отходов, овощей, плодов, грибов с учетом сезона, по расчету количества порций блюд из заданного количества сырья для приготовления открытых бутербродов		
	Практическое занятие №7 Определение массы отходов овощей, плодов, грибов с учетом сезона, по расчету количества порций блюд из заданного количества сырья для приготовления закрытых бутербродов, сандвичей.	2	
	Практическое занятие №8 Определение массы отходов, овощей, плодов, грибов с учетом сезона, по расчету количества порций блюд из заданного количества сырья для приготовления канапе	2	
	Практическое занятие №9 Разработка рецептур холодных блюд и закусок.	2	
	Практическое занятие №10 Оценивание наличия и прогнозирование потребности в сырье и материалах для приготовления холодных блюд в соответствии с имеющимися условиями хранения.	2	
	Практическое занятие №11 Определение массы нетто, овощей, плодов, грибов с учетом сезона, по расчету количества порций блюд из заданного количества сырья для приготовления открытых бутербродов	2	
	6 семестр	**94**	
	Практическое занятие №12 Определение массы нетто овощей, плодов, грибов с учетом сезона, по расчету количества порций блюд из заданного количества сырья для приготовления закрытых бутербродов, сандвичей.	2	
	Практическое занятие №13	2	

	Определение массы нетто овощей, плодов, грибов с учетом сезона, по расчету количества порций блюд из заданного количества сырья для приготовления канапе		
	Практическое занятие №14 Определение массы брутто, овощей, плодов, грибов с учетом сезона, по расчету количества порций блюд из заданного количества сырья для приготовления открытых бутербродов	2	
	Практическое занятие №15 Определение массы брутто овощей, плодов, грибов с учетом сезона, по расчету количества порций блюд из заданного количества сырья для приготовления закрытых бутербродов, сандвичей.	2	
	Практическое занятие №16 Определение массы брутто овощей, плодов, грибов с учетом сезона, по расчету количества порций блюд из заданного количества сырья для приготовления канапе	2	
	Практическое занятие №17 Определение массы отходов, массы нетто, массы брутто сельскохозяйственной (домашней) птицы с учетом сезона, по расчету количества порций блюд из заданного количества сырья для приготовления сложных холодных блюд и закусок	2	
	Практическое занятие №18 Определение количества порций из заданного количества сырья сложных холодных закусок из мяса и мясных продуктов.	2	
	Практическое занятие №19 Определение количества порций из заданного количества сырья сложных холодных закусок из рыбы и нерыбных продуктов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Самостоятельная работа№4 Подготовка презентации по теме: Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции	2	
	Самостоятельная работа№5 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание учебного материала**	**42**	ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Методы подготовки продуктов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Правила подбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок Методы сервировки, способы и температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации, и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013.) Требования к качеству,	2	

	температурный и санитарный режим хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №20 Определение правил подбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	Лабораторное занятие №1 Исследование методов подготовки продуктов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	Лабораторное занятие №2 Исследование методов сервировки, способов и температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	Практическое занятие №21 Составление технико-технологических карт приготовления холодных соусов сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие №22 Составление технико-технологических карт приготовления холодных заправок сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие №23 Составление технико-технологических карт приготовления салатов сложного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие №3 Исследование органолептическим методом качества сырья при приготовлении открытых бутербродов, закрытых бутербродов, канапе	2	

	Лабораторное занятие №4 Исследование процесса приготовления открытых бутербродов, закрытых бутербродов, канапе	2	
	Лабораторное занятие №5 Исследование органолептическим методом качества приготовления открытых бутербродов, закрытых бутербродов, канапе	2	
	Практическое занятие №24 Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество холодной кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН	2	
	Практическое занятие №25 Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности холодной кулинарной продукции	2	
	Практическое занятие №26 Решение ситуационных задач по процессам, формирующим качество холодной кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН	2	
	Практическое занятие №27 Контроль качества и безопасности полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
	Практическое занятие №28 Заполнение таблицы: «Температурный и санитарный режим хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Самостоятельная работа№6 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет по теме: «Сервировка и оформление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок».	2	
	Самостоятельная работа№7 Составить развернутый ответ по теме: «Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	Самостоятельная работа№8 Подготовка презентации по теме: «Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации, и безопасность готовой продукции»	2	
	Самостоятельная работа№9 Подготовить доклад по теме: «Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок».	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание учебного материала**	**32**	ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №28	2	

	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		
	Практическое занятие №29 Санитарно -гигиенические требования к производству холодных блюд и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки их к реализации.	2	
	Практическое занятие №30 Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению холодной кулинарной продукции	2	
	Виды холодильного оборудования. Назначение холодильного оборудования Правила подбора и безопасного использования холодильного оборудования,	2	
	Практическое занятие №31 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	2	
	Практическое занятие №32 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие №33 Техника безопасности при работе с оборудованием. Отработка навыков	2	
	Лабораторное занятие №6 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2	

	Лабораторное занятие №7 Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2	
	Лабораторное занятие №8 Тренинг по отработке практических умений по организации процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№10 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов	2	
	Самостоятельная работа№11 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	
	Самостоятельная работа№12 Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**162**	

МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**162**	
5 семестр		**68**	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**34**	ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов, заправок сложного ассортимента Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов, заправок. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		

	Практическое занятие №1 .Исследование качества сырья для приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие №2 Расчет массы сырья для приготовления заданного количества сложных холодных заправок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов	2	
	Практическое занятие №3 Расчет массы сырья для приготовления заданного количества сложных холодных соусов с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	2	
	Практическое занятие №4 Расчет стоимости холодных соусов и заправок.	2	
	Практическое занятие №5 Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №6 Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента Решение производственных ситуаций.	2	
	Практическое занятие №7 Определение способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности холодных соусов, заправок сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие №8	2	

	Адаптация, разработка рецептур заправок сложного ассортимента на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка.		
	Практическое занятие №9 Адаптация, разработка рецептур холодных соусов сложного ассортимента на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов	2	
	Практическое занятие №10 Адаптация, разработка рецептур приготовления холодных соусов сложного ассортимента на основе фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени	2	
	Лабораторное занятие №1 Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатных заправок сложного ассортимента на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка	2	
	Лабораторное занятие №2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов (региональной кухни, авторских, брендовых соусов).	2	
	Лабораторное занятие №3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных соусов сложного ассортимента на основе фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№1 Составление схем, рецептур салатных заправок сложного ассортимента. Оформление документации (технико- технологической карты, калькуляционной карты)	2	
	Самостоятельная работа№2 Составление схем, рецептур холодных соусов сложного ассортимента. Оформление документации (технико- технологической карты, калькуляционной карты)	2	

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**34**	ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Несмешанные салаты; салаты-коктейли; теплые салаты. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №11 Расчет массы сырья для приготовления заданного количества салатов сложного ассортимента с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов	2	
	Практическое занятие №12 Адаптация, разработка рецептур приготовления салатов сложного ассортимента (салат «цезарь», салат» нисуаз», салат мясной, салат рыбный)	2	
	Практическое занятие №13 Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2	
	Практическое занятие №14 Отпуск салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2	
	Лабораторное занятие №4 Тренинг по отработке практических умений сервировки стола для подачи салатов и винегретов	2	

	Практическое занятие №15 Выбор посуды для отпуска салатов, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2	
	Практическое занятие №16 Решение ситуационных задач по контролю хранения салатов и расхода продуктов.	2	
	Практическое занятие №17 Порционирование и подготовка салатов для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	2	
	Лабораторное занятие №5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов из свежих овощей сложного ассортимента (салат витаминный, салат с сельдереем, авокадо, яблоком и кедровыми орехами)	2	
	Лабораторное занятие№6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация винегретов и салатов из вареных овощей сложного ассортимента.	2	
	Лабораторное занятие №7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№3 Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) салата в соответствии с заданием. Составление акта проработки.	2	
	Самостоятельная работа№4 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах салатов и подготовка сообщений и презентаций. Правила подбора заправок к салатам сложного	2	

	ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.		
	Самостоятельная работа№5 Ассортимент, пищевая ценность салатов сложного ассортимента Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для салатов сложного ассортимента Особенности приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента	2	
	Самостоятельная работа№6 Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.	2	
	Самостоятельная работа№7 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	2	
6 семестр		**94**	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок	**Содержание учебного материала**	**42**	ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты,	2	

сложного ассортимента	селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №8 Правила выбора основных гастрономических и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств канапе, холодных закусок.	2	

	Самостоятельная работа №9 Подготовка развернутого ответа по теме: Ассортимент, пищевая ценность канапе, закусок сложного ассортимента. Особенности приготовления канапе.	2	
	Самостоятельная работа №10 Современные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2	
	Самостоятельная работа №11 Современные методы приготовления холодных закусок сложного ассортимента паштетов и муссов (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.) с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов.	2	
	Самостоятельная работа №12 Рецептуры, варианты подачи холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Самостоятельная работа №13 Подготовка презентации по теме: Приготовление, оформление и отпуск террина, паштета и суфле из птицы: (паштет из птицы в тесте, террин из индейки и можжевельника, суфле из утки, печеночный паштет с яблоками).	2	
	Самостоятельная работа №14 Подготовка презентации по теме: «Приготовление, оформление и отпуск маринованных холодных закусок из рыбы (хве из рыбы, малосольная сёмга, маринованная с апельсиновым соком, севиче из голубого тунца с авокадо, сельдь в горчичном соусе)».	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №18 Расчет массы сырья для приготовления заданного количества канапе с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	2	

	Практическое занятие №19 Расчет массы сырья для приготовления заданного количества сложных холодных закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	2	
	Лабораторное занятие №8 Приготовление, оформление, отпуск и презентация масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного). В том числе масляных смесей авторских, брендовых, региональной кухни.	2	
	Практическое занятие №20 Адаптация рецептур канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
	Лабораторное занятие №9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения карпаччо (из мяса и рыбы) тартара; несладкого мильфея в том числе блюд авторских, брендовых, региональной кухни.	2	
	Лабораторное занятие №10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация: террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, нерыбного водного сырья).	2	
	Лабораторное занятие №11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация. овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	2	
	Лабораторное занятие №12	2	

	Приготовление, оформление, отпуск и презентация фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.		
	Практическое занятие №21 Выбор посуды для отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2	
	Практическое занятие №22 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок сложного ассортимента для отпуска на вынос.	2	
	Практическое занятие №23 Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Решение производственных ситуаций	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**30**	ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии	2	

	продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №15 Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №24 Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам	2	
	Практическое занятие №25	2	

	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества холодных блюд из рыбы с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.		
	Практическое занятие №26 Расчет массы сырья для приготовления заданного количества холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.	2	
	Практическое занятие №27 Определение способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности холодных блюд из рыбы сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие №28 Определение способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	
	Лабораторное занятие №13 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: (рыба заливная целиком и порционными кусками заливные крабы, креветки, гребешки).	2	
	Лабораторное занятие №14 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: (рыба фаршированная (целиком и порционными кусками); рулеты из рыбы, кальмары, фаршированные рубленым лососем).	2	
	Лабораторное занятие №15 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вид, витамикс, компрессии продуктов.	2	
	Практическое занятие №29	2	

	Выбор посуды для отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).		
	Практическое занятие №30 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для отпуска на вынос.	2	
	Практическое занятие №31 Контроль хранения и расхода рыбных продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Решение производственных ситуаций	2	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**22**	ПК 3.1. ПК 3.7. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок, запеченный с гарниром, рулетики из мяса, галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулеты из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов.. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	2	
	Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование	2	

	и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №16 Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Лабораторное занятие №16 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса (студень свиной, свиная корейка на ребрышках, поросенок, запеченный с гарниром, поросенок фаршированный заливной), в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	
	Лабораторное занятие №17 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента: (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулеты из птицы), в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	
	Лабораторное занятие №18	2	

	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мясных продуктов: (язык заливной, ассорти мясное, рулеты из мяса, паштет из печени), в том числе авторских, брендовых, региональных		
	Практическое занятие №32 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя.	2	
	Практическое занятие №33 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента для отпуска на вынос.	2	
	Практическое занятие №34 Контроль хранения и расхода рыбных продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Решение производственных ситуаций	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**6**	
Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		**68**	
МДК 02.03. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		**68**	
5 семестр		**68**	
Тема 3. 1	**Содержание учебного материала**	**24**	

Разработка технико-технологических и калькуляционных карт холодных соусов, заправок сложного ассортимента с использованием цифровых технологий	Основные термины и понятия Калькуляция: определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов. Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания». Ознакомление с основными понятиями ценообразования в общественном питании Нормативные документы для калькуляции в общественном питании. Ознакомление с основными разделами сборника рецептур. Нормы потерь при холодной и тепловой обработке овощей. Нормы взаимовзаименяемости продуктов при приготовлении блюд. Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий Порядок составления рецептур, технологических карт, технико-технологическх карт, калькуляции для холодных соусов, заправок сложного ассортимента	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №1 Расчет потребного количества сырья по рецептурам. Определение количества отходов при обработке овощей.	2	
	Практическое занятие №2 Расчет расхода сырья, выхода п/ф и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов	2	
	Практическое занятие №3 Решение практических задач с применением Сборника рецептур по определению веса нетто и веса брутто продуктов.	2	
	Практическое занятие №4 Порядок разработки технико-технологической карты салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №5	2	

	Порядок разработки технико-технологической карты холодных соусов сложного ассортимента на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов с использованием цифровых технологий.		
	Практическое занятие №6 Порядок разработки технико-технологической карты холодных соусов сложного ассортимента на основе фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №7 Составление калькуляционных карт для салатных заправок сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие №8 Составление калькуляционных карт для холодных соусов сложного ассортимента	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Составление развернутого ответа по теме: «Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания». Ознакомление с основными понятиями ценообразования в общественном питании».	2	
	Самостоятельная работа №2 Нормативные документы для калькуляции в общественном питании. Технологическая карта, как первичный документ учета.	2	
	Самостоятельная работа №3 Составления рецептур на новые и фирменные соусы и заправки	2	
	Содержание учебного материала	**16**	ОК 01, ОК 02

Тема 3. 2 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт бутербродов, холодных закусок из овощей, яиц, сыра. рыбы, мяса сложного ассортимента	Понятие о документах учета: (план-меню, требование в кладовую, накладная на отпуск товаров, дневной заборный лист, закупочный акт и тд.). Подсчет себестоимости блюд. Построение и порядок пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Кондиция сырья и сезон для которого рассчитано брутто в рецептурах сборника Перерасчет норм затрат сырья для других кондиций. Порядок проведения контрольных проработок Составление актов списания. Порядок составления рецептур, технологических карт, технико-технологическх карт, калькуляции для бутербродов, холодных закусок из овощей, яиц, сыра. рыбы, мяса сложного ассортимента	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №4 Порядок проведения контрольных проработок.	2	
	Самостоятельная работа №5 Подсчет себестоимости закусок.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №9 Составление рецептур для холодных закусок из овощей, яиц, сыра. рыбы, мяса сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие №10 Составление калькуляции приготовления фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд). Оформление калькуляционных карт.	2	
	Практическое занятие №11 Разработка технико-технологических карт: (тартара; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), с использованием цифровых технологий.	2	

	Практическое занятие №12 Разработка технико-технологических карт приготовления канапе, с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №13 Составление актов списания закусок	2	
Тема 3. 3 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Учет на производстве (кухне). Движение полуфабрикатов. Отпуск готовой продукции. Документальное оформление операций с использованием цифровых технологий. Правила пользования приложением к Сборнику рецептур блюд Изменение вида разделки. Перерасчет при замене продуктов. Технологические процессы и потери. Порядок составления рецептур, технологических карт, технико-технологическх карт, калькуляции для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №6 Учет на производстве (кухне). Документальное оформление операций с использованием цифровых технологий.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №14 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы.	2	
	Практическое занятие №15 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из морепродуктов.	2	
	Практическое занятие №16	2	

	Разработка технико-технологических карт: рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная (целиком и порционными кусками); ассорти из рыбы с использованием цифровых технологий.		
	Практическое занятие №17 Разработка технико-технологических карт: кальмары фаршированные, суфле из мидий, паштет из креветокс использованием цифровых технологий	2	
	Практическое занятие №18 Составление калькуляционных карт холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	2	
Тема 3. 4 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт олодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Обработка сырья для приготовления холодных блюд из мяса. Технологические процессы и потери. Работа со сборником рецептур при использовании нестандартного сырья. Учет расхода сырья для новых и фирменных блюд из мяса и птицы. Порядок составления рецептур, технологических карт, технико-технологическх карт, калькуляции для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Организация проведения работ по отработке рецептур. Оформление технико-технологических и калькуляционных карт	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №7 Учет расхода сырья для новых и фирменных блюд из мяса и птицы. Определение количества отходов при обработке мяса. Решение производственных ситуаций	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №19 Расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд из мяса, домашней птицы.	2	

	Практическое занятие №20 Разработка технико-технологических карт холодных блюд из мяса, сложного ассортимента: (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок, запеченный с гарниром, рулет из мяса), с использованием цифровых технологий	2	
	Практическое занятие №21 Разработка технико-технологических карт холодных блюд из домашней птицы, дичи (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулет изиндейки), с использованием цифровых технологий	2	
	Практическое занятие №22 Составление калькуляционных карт холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	2	
Тема 3.5 Зачет	**Зачет**	2	
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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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.		**36**	

5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том 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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции 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 блюд, кулинарных изделий, закусок.		

18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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. 20. 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных	**108**	

изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация	**21**	
Всего	**523**	
Теоретические занятия	58	
Практические и лабораторные занятия	232	
Самостоятельная работа	70	
Учебная практика	36	
Производственная практика	108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерская/зона по видам работПоварское дело, оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва: КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: https://book.ru/book/949430 — Текст: электронный.

2. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2023. — 249 с. — ISBN 978-5-406-10140-7. — URL: https://book.ru/book/946413 — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК.3.1.	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК.3.2	приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;	

	обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.3.3	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.3.4	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;	

	соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.3.5	приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими	

	картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.3.6	приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.3.7	разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих	

	веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 01	- Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности; - соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); - степень точности выполнения поставленных задач.	
ОК 02	- Полнота охвата информационных источников; - скорость нахождения и достоверность информации; - обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	
ОК 04	- Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; - отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства.	
ОК 05	- Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	- Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; - составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках	

Приложение 1.4
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 274

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 274
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля..... 274

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 291

2.1. Трудоемкость освоения модуля..... 291
2.2. Структура профессионального модуля 291
2.3 Содержание профессионального модуля..... 293

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 312

3.1. Материально-техническое обеспечение..... 312
3.2. Учебно-методическое обеспечение 312

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 313

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	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	результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 4.1.	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности,	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного

	инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

	чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 4.2.	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания	выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в	основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;	

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

	иностранном языке, оказывать им помощь в выборе		
ПК 4.3.	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом,	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.	ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 4.4.	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать,	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать	напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы	потребителей, видов и форм обслуживания

	приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности	инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	

	пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе		
ПК 4.5.	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов,	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

	вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на	способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	

	раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе		
ПК 4.6.	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

	обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Цифровые инструменты для творческого оформления и подачи блюд	Использование специализированных программ для дизайна блюд, создания визуальных рецептов, а также для организации онлайн-трансляций или презентаций кулинарных изделий.	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	48	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс
			МДК 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	20	

2	Использование базовых и специализированных программ для разработки технологических и калькуляционных карт	**Знание:** • знание основных программ (Microsoft Office, Word, Excel); • знание специализированных программ (Controlata); **Умение:** • умение работать с распространёнными офисными программами; • умение использовать цифровые инструменты в профессиональной деятельности; **Навыки:** • работа с информацией; • управление данными: сбор, хранение, структурирование и анализ цифровой информации; • соблюдение цифрового этикета; умение писать по • работа с устройствами и сервисами: уверенная работа с компьютерами, смартфонами, облачными хранилищами, онлайн-платформами и системами.	МДК.04.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	68	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**196**	**158**
Курсовой проект (работа)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	52	-
Практика, в т.ч.:	**144**	**144**
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация в форме экзамена, в том числе *МДК 04.01, МДК 04.02, МДК 04.03 в форме зачета* *УП 04, ПП 04 в форме зачета*	**10**	**10**
Всего	**402**	**312**

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	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа[1]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**104**	**66**	**104**	82		22		
ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных	**76**	**48**	**76**	60		16		

[1]*Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

	и горячих десертов, напитков сложного ассортимента								
ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	**68**	**44**	**68**	54		14		
ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Учебная практика	**72**	**72**					**72**	
ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Производственная практика	**72**	**72**						**72**
	Промежуточная аттестация	**10**	**10**						
	Всего:	**402**	**312**	**248**	**196**		**52**	**72**	**72**

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)	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		**104**	
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**104**	
7 семестр		**68**	
Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Потребительские предпочтения. Рост интереса к натуральным вкусовым решениям. Развитие инноваций для десертов и напитков. Тренд на мини-форматы.	2	
Тема 1.2 Правила адаптации, разработки рецептур десертов	**Содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №2 Принципы адаптации рецептур.	2	

	стратегии адаптации рецептур. Нормативная база.		
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №1 Правила адаптации, разработки рецептур десертов с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	
	Практическое занятие №2 Правила адаптации, разработки рецептур десертов с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	
Тема 1.3 Правила адаптации, разработки рецептур напитков	**Содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №3 Правила адаптации, разработки рецептур напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	
	Практическое занятие №4 Правила адаптации, разработки рецептур напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №3 Правила адаптации, разработки рецептур. Использование остатков продуктов**.** Корректировка специй и соусов**.** Адаптация рецепта для разных устройств приготовления.	2	
Тема 1.4 Адаптация рецептур	**Содержание**	**16**	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05,
	В том числе практические и лабораторные занятия		

десертов	**Практическое занятие №5** Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса.	2	ОК 09
	Практическое занятие №6 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с учетом правил сочетаемости сырья и продуктов.	2	
	Практическое занятие №7 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с учетом взаимозаменяемости продуктов.	2	
	Практическое занятие №8 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с учетом изменения выхода готовой продукции.	2	
	Практическое занятие №9 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии использования сезонных, региональных продуктов.	2	
	Практическое занятие №10 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с учетом потребностей различных категорий потребителей.	2	
	Практическое занятие №11 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с учетом методов обслуживания.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №4 Процесс адаптации традиционных кулинарных рецептов в условиях трансформации потребительских предпочтений, связанных с ростом интереса к осознанному, экологичному и функциональному питанию.	2	
Тема 1.5	**Содержание**		

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №12 Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	Практическое занятие №13 Технологический цикл приготовления напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом ассортимента продукции.	2	
	Практическое занятие №14 Комбинирование способов приготовления горячих десертов с учетом ассортимента продукции.	2	
	Практическое занятие №15 Комбинирование способов приготовления холодных десертов с учетом ассортимента продукции.	2	
	Практическое занятие №16 Комбинирование способов приготовления напитков с учетом ассортимента продукции.	2	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	2	
	Практическое занятие №17 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5 Характеристика циклов, последовательность этапов.	2	
	Самостоятельная работа №6 Правила комбинирования различных способов и современные методы приготовления десертов.	2	
	Самостоятельная работа №7	2	

	Требования к хранению полуфабрикатов (свежие фрукты, ягоды, замороженное сырье и т.д.). Требования к готовым десертам и напиткам. Систематический контроль для предприятий питания на всех этапах производства.		
Тема 1.6 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №18 Особенности организации работ (расположение рабочих мест, организация рабочего места, оборудование рабочего места, подготовка к реализации, Санитарно-гигиенические требования к организации.	2	
	Практическое занятие №19 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
Тема 1.7 Виды, назначение технологического оборудования	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.		
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №20 Правила подбора оборудования, инвентаря, инструментов, приборов, посуды и безопасного использования.	2	
	Практическое занятие №21 Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.	2	
8 семестр		**36**	
Тема 1.8	**Содержание**	**6**	ОК 01, ОК 02

Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №8 Упаковка и подготовка готовой продукции к отпуску на вынос.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №22 Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка.	2	
Тема 1.9 Санитарно-гигиенические требования	**Содержание**	**4**	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практические и лабораторные занятия	2	
	Практическое занятие №23 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №9 Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
Тема 1.10 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	**Содержание**	**26**	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практические и лабораторные занятия	2	
	Практическое занятие №24 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента.		
	Практическое занятие №25 Организация рабочего места повара по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №26 Организация рабочего места повара по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №27 Организация рабочего места повара по приготовлению, хранению,	2	

	подготовке к реализации горячих напитков сложного ассортимента.		
	Практическое занятие №28 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №29 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №30 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №31 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №32 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №33 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №10 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	Самостоятельная работа №11	2	

	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента.		
	Зачет	2	
Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**76**	
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		76	
7 семестр		**52**	
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**38**	ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	
	Самостоятельная работа №2 Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	2	
	Самостоятельная работа №3 Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Самостоятельная работа №4 Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Самостоятельная работа №5 Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2	

	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №1 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №3 Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента. Холодные соусы для десертов.	2	
	Практическое занятие №4 Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента, творческое оформление и эстетичная подача.	2	
	Практическое занятие №5 Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	Практическое занятие №6 Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие №7 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	2	
	Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Лабораторная работа №2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента.	2	

	Лабораторная работа №4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Лабораторная работа №5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Лабораторная работа №6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента.	2	
Тема 2.12 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**20**	ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №8 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Практическое занятие №9 Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента. Горячие соусы и начинки для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	Лабораторная работа №7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	

	Лабораторная работа №8 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	
	Лабораторная работа №9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	
	8 семестр	**24**	
	Лабораторная работа №10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Лабораторная работа №11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	
	Лабораторная работа №12 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	2	
Тема 2.22 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**6**	ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №6 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Самостоятельная работа №7 Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента, творческое оформление и эстетичная подача.	2	

	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 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).		
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**12**	ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №8 Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента, 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. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	

	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №13 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	Лабораторная работа №14 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	Лабораторная работа №15 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	Зачет	2	
Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		**68**	
МДК 04.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		**68**	
7 семестр		**68**	
Тема 3.1 Основные термины и понятия. Нормативные документы для калькуляции в общественном питании.	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Основные термины и понятия. Классификация предприятий питания. Технологические процессы и потери.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Правовые основы разработки документации для предприятий питания.	2	
	Самостоятельная работа №2 Нормативные документы для калькуляции в общественном питании.	2	
	Самостоятельная работа №3 Технологическая карта (ТК) Технико-технологическая карта (ТТК) Виды карт. Структура карт.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №1	2	

	Порядок разработки технико-технологической карты на холодные десерты с использованием цифровых технологий.		
	Практическое занятие №2 Порядок разработки технико-технологической карты на горячие десерты с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №3 Порядок разработки технико-технологической карты на холодные и горячие напитки с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №4 Расчет калорийности холодных десертов (КЖБУ).	2	
	Практическое занятие №5 Расчет калорийности горячих десертов (КЖБУ).	2	
	Практическое занятие №6 Расчет калорийности холодных и горячих напитков (КЖБУ).	2	
Тема 3.2 Правила пользования Сборником рецептур	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий питания. Приложения к Сборнику.		
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №7 Пересчет нормы затрат сырья для других кондиций. Пересчет при замене продуктов. Правила пользования приложением к Сборнику.	2	
	Практическое занятие №8 Пересчет нормы затрат сырья для других кондиций. Пересчет при замене продуктов. Правила пользования приложением к Сборнику.	2	
	Практическое занятие №9 Пересчет нормы затрат сырья для других кондиций. Пересчет при замене продуктов. Правила пользования приложением к Сборнику.	2	
Тема 3.3	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02

Новые и фирменные блюда/десерты и напитки	Контрольные проработки. Новые и фирменные блюда. Технико-технологическая карта.		ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №10 Контрольные проработки блюд в сфере общественного питания.	2	
	Практическое занятие №11 Разработка технико-технологической карты на приготовление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №12 Разработка технико-технологической карты на приготовление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №13 Разработка технико-технологической карты на приготовление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №4 Цели проработки блюд. Порядок проработки.	2	
Тема 3.4 Ценообразование в общественном питании. Калькуляционные карты.	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Понятие цены. Способы определения продажной цены.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5 Калькуляционная карта. Порядок заполнения. Этапы заполнения.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №14 Составление калькуляционной карты на десерты сложного ассортимента.	2	

	Практическое занятие №15 Составление калькуляционной карты на десерты сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №16 Составление калькуляционной карты на десерты сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №17 Составление калькуляционной карты на десерты сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №18 Составление калькуляционной карты на десерты сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №19 Составление калькуляционной карты на напитки сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №20 Составление калькуляционной карты на напитки сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №21 Составление калькуляционной карты на напитки сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
	Практическое занятие №22 Составление калькуляционной карты на напитки сложного ассортимента с использованием цифровых технологий.	2	
Тема 3.5 Учет на производстве	**Содержание**	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №6 Учет на производстве (кухне). Движение полуфабрикатов. Отпуск готовой продукции. Документальное оформление операций с использованием цифровых технологий.		
	Самостоятельная работа №7 Учет реализации в общественном питании.	2	

	Товарный отчет. Документальное оформление операций с использованием цифровых технологий.		
	Контрольно-проверочное занятие	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
Учебная практика		**72**	
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 десертов, напитков сложного 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 ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 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 сложного ассортимента 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 десертов, напитков сложного 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, 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 сложного ассортимента 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. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
Производственная практика	**72**	
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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**10**	
Всего	**402**	
Теоретические занятия	38	
Практические и лабораторные занятия	158	
Самостоятельная работа	52	
Учебная практика	72	
Производственная практика	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерская/зона по видам работ Кондитерское дело, оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богачева, А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 143 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35286-1. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1276494

2. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2023. — 249 с. — ISBN 978-5-406-10140-7. — URL: https://book.ru/book/946413 — Текст: электронный.

3. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва: Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

4. 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/131009

5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7908-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167187

6. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва: Академия, 2024. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

7. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/328556

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	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК. 4.2	десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;	

	соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.4.3	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.4.4	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии	

	с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.5.	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного	

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 01	- Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности; - соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); - степень точности выполнения поставленных задач.	
ОК 02	- Полнота охвата информационных источников; - скорость нахождения и достоверность информации; - обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	
ОК 04	- Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; - отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства.	
ОК 05	- Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	- Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; - составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках	

Приложение 1.5
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

«ПМ.05ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ» 317

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 319

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 319
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 319
2.1. Трудоемкость освоения модуля 344
2.2. Структура профессионального модуля 344
2.3. Содержание профессионального модуля 346

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 368

3.1. Материально-техническое обеспечение 368
3.2. Учебно-методическое обеспечение 368

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 369

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	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	информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о	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	-

	своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

	санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.2	выполнять и контролировать	процессы приготовления, хранения и презентации	выполнения приготовления и хранения

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

	отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного		

	производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления,		

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

	требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать,	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	

	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки		

	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		

	сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия		

	и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
ПК 5.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать,	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания	

	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий		

	сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование,		

	производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей,		

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

	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы	раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	

	приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник,		

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

	(комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
ПК 5.6.	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки

	разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом	продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости	

	норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления		

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Цифровые инструменты для творческого оформления и подачи блюд	Использование специализированных программ для дизайна блюд, создания визуальных рецептов, а также для организации онлайн-трансляций или презентаций кулинарных изделий.	МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	56	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс
			МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	24	
2	Использование базовых и специализированны	**Знание:** • знание основных программ	МДК.05.03 Разработка технико-	68	

	х программ для разработки технологических и калькуляционных карт	(Microsoft Office, Word, Excel); • знание специализированных программ (Controlata); **Умение:** • умение работать с распространёнными офисными программами; • умение использовать цифровые инструменты в профессиональной деятельности; **Навыки:** • работа с информацией; • управление данными: сбор, хранение, структурирование и анализ цифровой информации; • соблюдение цифрового этикета; умение писать по • работа с устройствами и сервисами: уверенная работа с компьютерами, смартфонами, облачными хранилищами, онлайн-платформами и системами.	технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**200**	**162**
Курсовой проект (работа)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**52**	-
Практика, в т.ч.:	**180**	**180**
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация в форме экзамена, в том числе *МДК 05.01, МДК 05.02 в форме экзамена* *МДК 05.03 в форме зачета* *УП 05, ПП 05 в форме зачета*	**16**	16
Всего	**448**	**358**

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	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа[1]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.-ПК 5.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**104**	**66**	**104**	82		22		
ПК 5.1.-ПК 5.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**80**	**52**	**80**	64		16		
ПК 5.1.-ПК 5.6.	Раздел 3. Разработка технико-технологических и	**68**	**44**	**68**	54		14		

[1]*Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	калькуляционных карт с использование цифровых технологий								
ПК 5.1.-ПК 5.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Учебная практика	**72**	**72**					72	
ПК 5.1.-ПК 5.6. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Производственная практика	**108**	**108**						108
	Промежуточная аттестация	**16**	**16**						
	Всего:	**448**	**358**	**252**	**200**		**52**	**72**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)	Объем, ак.ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**104**	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**104**	
7 семестр		**68**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	**Содержание**	**20**	
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	ПК 5.1- ПК 5.4 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1 Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	2	
	Практическое занятие № 2 Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие №3 Разработка, изменение ассортимента хлебобулочных, мучных	2	

	кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
	Практическое занятие № 4 Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие № 5 Решение ситуационных задач по правилам оформления заявок на склад	2	
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2	
	Практическое занятие № 6 Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие № 7 Разработка фирменных и новых сложных отделочных полуфабрикатов (разработка рецептуры, расчет пищевой ценности)	2	
	Практическое занятие № 8 Расчет рабочих рецептур на ассортимент кремов, приготовленных на сливочном масле.	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**12**	ПК 5.1- ПК 5.4 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1	2	

	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Самостоятельная работа№2 Процессы оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	2	
	Самостоятельная работа№3 Подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие № 9 Изучение этапов технологического цикла производства хлебобулочных изделий	2	
	Практическое занятие № 10 Анализ технологической схемы производства мучных кондитерских изделий	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**26**	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	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	
	Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 11 Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации	2	

	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды		
	Практическое занятие № 12 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2	
	Практическое занятие № 13 Безопасная эксплуатация технологического оборудования	2	
	Практическое занятие № 14 Соблюдение норм санитарии и гигиены в кондитерском цехе	2	
	Лабораторное занятие № 1 Организация и проведение подготовки рабочих мест в кондитерском цехе.	2	
	Лабораторное занятие № 2 Подбор и безопасное использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие № 3 Подбор и безопасное использование производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Самостоятельная работа№4 Оптимизация расстановки оборудования в кондитерском цехе: принципы зонирования	2	
	Самостоятельная работа№5 Современные тенденции в оснащении кондитерских цехов: автоматизация и умные технологии	2	
	Самостоятельная работа№6 Уход за инвентарём и посудой: санитарные нормы и продление срока службы	2	
Тема 1.4.	**Содержание**	**46**	ПК 5.1- ПК 5.6

Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 15 Составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	2	
	Лабораторное занятие № 4 Исследование органолептическим способом качества приготовления отделочных полуфабрикатов промышленного производства	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 7 Анализ ассортимента кондитерских смесей промышленного производства	2	
8 семестр		**36**	
	Лабораторное занятие № 5 Приготовление изделий с использованием готовых кондитерских смесей	2	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Лабораторное занятие № 6 Исследование свойств готовых отделочных полуфабрикатов	2	
	Лабораторное занятие № 7	2	

	Изучение функциональных свойств пищевых добавок		
	Лабораторное занятие № 8 Влияние разрыхлителей на качество мучных изделий	2	
	Лабораторное занятие № 9 Использование стабилизаторов и эмульгаторов в кремах	2	
	Практическое занятие № 16 Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2	
	Практическое занятие № 17 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	
	Практическое занятие № 18 Расчет количества и взаимозаменяемость сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие № 19 Расчет расхода муки и воды для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие № 20 Расчет упека, припека и выхода готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	2	
	Практическое занятие № 21 Расчёт потребности в сырье для производства партии кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие № 22 Расчет сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие № 23 Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие № 24 Использование пищевых добавок (красителей, ароматизаторов, стабилизаторов) в кондитерском производстве: нормы и	2	

	безопасность		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 8 Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	
	Самостоятельная работа № 9 Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	2	
	Самостоятельная работа № 10 Экологичные и биоразлагаемые упаковочные материалы в кондитерском деле	2	
	Самостоятельная работа № 11 Контроль качества сырья при приёмке на склад кондитерского цеха	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**8**	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**80**	
МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**80**	
7 семестр		**50**	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**30**	
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки	2	

	хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1 Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие № 2 Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Практическое занятие № 3 Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Практическое занятие № 4 Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	Практическое занятие № 5	2	

	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Практическое занятие № 6 Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Практическое занятие № 7 Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	
	Практическое занятие № 8 Составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	2	
	Лабораторное занятие № 1 Приготовление, оформление сложных отделочных полуфабрикатов.	2	
	Лабораторное занятие № 2 Приготовление, оформление сложных отделочных полуфабрикатов.	2	
	Лабораторное занятие № 3 Приготовление, оформление сложных отделочных полуфабрикатов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1 Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	**Содержание**	**20**	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 2 Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	Самостоятельная работа № 3 Оценка качества сложных хлебобулочных изделий и	2	

	праздничного хлеба. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Самостоятельная работа № 4 Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	
	Самостоятельная работа № 5 Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 9 Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2	
	Практическое занятие № 10 Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	Лабораторное занятие № 4 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Лабораторное занятие № 5 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Лабораторное занятие № 6 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	

8 семестр		**30**	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**	**14**	
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 11 Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	
	Практическое занятие № 12 Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	2	
	Лабораторное занятие № 7 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Лабораторное занятие №8 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Лабораторное занятие №9	2	

	Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №6 Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	**Содержание**	**16**	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 13 Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	2	
	Практическое занятие № 14 Составление технологических карт и сырьевых ведомостей для приготовления праздничных тортов, пирожных	2	
	Лабораторное занятие № 10 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Лабораторное занятие № 11 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	Лабораторное занятие № 12 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 7 Оценка качества пирожных и тортов из различных видов теста. Условия и сроки хранения пирожных и тортов.	2	
	Самостоятельная работа № 8 Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использование цифровых технологий		**68**	
МДК 05.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использование цифровых технологий			
7 семестр		**68**	
Тема 3.1. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использование цифровых технологий	**Содержание**	**68**	
	Основы нормативно-технологической документации Технологическая документация, порядок ее разработки.	2	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	2	
	Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2	
	Калькуляция и ценообразование. Цифровые технологии в расчётах	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 1 Изучение структуры и требований к ТТК – разбор обязательных разделов ТТК; – анализ типовых ошибок при заполнении;	2	

	– работа с ГОСТ, СанПиН, техническими регламентами.		
	Практическое занятие № 2 Анализ существующих сборников рецептур – сравнение рецептур одного блюда в разных сборниках; – определение норм отходов и потерь сырья по таблицам; – адаптация рецептур под специфику предприятия.	2	
	Практическое занятие № 3 Разработка ТТК на традиционные блюда – составление рецептуры с указанием брутто/нетто; – описание технологического процесса; – расчёт выхода полуфабриката и готового блюда.	2	
	Практическое занятие № 4 Расчёт себестоимости сырьевого набора – определение стоимости ингредиентов на порцию и 100 порций; – учёт сезонных колебаний цен на сырьё; – расчёт потерь при механической и тепловой обработке.	2	
	Практическое занятие № 5 Заполнение калькуляционной карты (форма ОП-1 и современные аналоги) – перенос данных из ТТК в калькуляционную карту; – расчёт наценки и продажной цены; – оформление документа согласно требованиям.	2	
	Практическое занятие № 6 Калькуляция блюд с взаимозаменяемым сырьём – подбор аналогов ингредиентов с сохранением пищевой ценности; – перерасчёт себестоимости при замене компонентов; – оценка влияния на рентабельность.	2	
	Практическое занятие № 7 Расчёт пищевой и энергетической ценности – использование справочников химического состава	2	

	продуктов; – формула расчёта калорийности: Ккал=(белки×4)+(жиры×9)+(углеводы×4) – корректировка данных с учётом потерь при приготовлении.		
	Практическое занятие № 8 Работа с программами автоматизации (1С: Общепит, iiko, R-Keeper) – ввод рецептур в базу данных; – настройка справочников сырья и цен поставщиков; – генерация ТТК и калькуляционных карт из программы.	2	
	Практическое занятие № 9 Автоматизированный расчёт себестоимости и цен – обновление данных при изменении закупочных цен; – формирование отчётов по рентабельности блюд; – анализ оборачиваемости позиций меню.	2	
	Практическое занятие № 10 Интеграция с товароучётными системами – синхронизация данных о движении сырья; – контроль списания продуктов по рецептурам; – выявление отклонений и их причин.	2	
	Практическое занятие № 11 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	
	Практическое занятие № 12 Разработка ТТК и калькуляции для авторских блюд – создание уникальной рецептуры; – обоснование сроков годности и условий хранения; – расчёт себестоимости нестандартного сырья.	2	
	Практическое занятие № 13 Адаптация рецептур для диетического и детского питания	2	

	– снижение калорийности, исключение аллергенов; – пересчёт пищевой ценности; – соответствие СанПиН для ДОУ и ЛПУ.		
	Практическое занятие № 14 Анализ меню на рентабельность – группировка блюд по маржинальности; – оптимизация ассортимента (ABC-анализ); – рекомендации по изменению цен или рецептур.	2	
	Практическое занятие № 15 Анализ меню на рентабельность – сбор данных по 10 блюдам из меню реального предприятия; – ABC-анализ по маржинальности и оборачиваемости; – подготовка рекомендаций: какие позиции убрать, оставить или продвигать.	2	
	Практическое занятие № 16 Бракераж готовой продукции и корректировка документации – органолептическая оценка блюд; – внесение изменений в ТТК при несоответствии качества; – оформление актов бракеража.	2	
	Практическое занятие № 17 Бракераж и корректировка документации – органолептическая оценка 3 блюд по критериям: вкус, запах, цвет, текстура; – заполнение акта бракеража; – внесение изменений в ТТК при выявлении несоответствий.	2	
	Практическое занятие № 18 Полный цикл разработки блюда: от идеи до меню	2	
	Практическое занятие № 19 Полный цикл разработки блюда	2	

	– подбор рецептуры и сырья для нового блюда; – составление ТТК и калькуляционной карты; – расчёт продажной цены и оформление карточки меню с фото.		
	Практическое занятие № 20 Проект «Сезонное меню» – разработка 5–7 блюд с учётом сезонности сырья; – автоматизированный расчёт себестоимости; – презентация меню с обоснованием цен и пищевой ценности.	2	
	Практическое занятие № 21 Аудит существующей документации на предприятии – проверка соответствия ТТК и калькуляций фактическим процессам; – поиск ошибок и путей оптимизации; – подготовка отчёта с рекомендациями.	2	
	Практическое занятие № 22 Оформление форм отчётности по практическим занятиям: – заполненные ТТК и калькуляционные карты; – расчёты себестоимости и пищевой ценности; – скриншоты работы в программах автоматизации; – аналитические таблицы и графики (рентабельность, оборачиваемость); – презентации меню.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Самостоятельная работа № 1 Работа со справочниками и сборниками рецептур – подбор рецептуры для 3 блюд разных категорий (первые, вторые, десерты); – расчёт норм отходов и потерь сырья по таблицам для сезонных продуктов; – адаптация рецептур под специфику кафе/ресторана.	2	
	Самостоятельная работа № 2 Расчёт себестоимости сырьевого набора – выбор 2 блюд с разной сложностью рецептуры; – определение закупочных цен на сырьё (на основе прайс-листов поставщиков); – расчёт себестоимости на порцию и на 100 порций с учётом потерь при обработке.	2	
	Самостоятельная работа № 3 Заполнение калькуляционной карты – перенос данных из ТТК в калькуляционную карту; – расчёт наценки (15 %, 30 %, 50 %) и продажной цены для каждого блюда; – оформление карты в электронном и печатном виде.	2	
	Самостоятельная работа № 4 Расчёт пищевой и энергетической ценности – использование справочников химического состава продуктов; – расчёт калорийности по формуле: Ккал=(белки×4)+(жиры×9)+(углеводы×4) – корректировка данных с учётом потерь при тепловой обработке (10–30 %)	2	
	Самостоятельная работа № 5 Калькуляция блюд с взаимозаменяемым сырьём – подбор 2 аналогов для 3 ключевых ингредиентов в рецепте;	2	

	– перерасчёт себестоимости и пищевой ценности при замене; – оценка влияния на рентабельность блюда.		
	Самостоятельная работа № 6 Работа с цифровыми инструментами Освоение программ автоматизации – регистрация в демо-версии 1С: Общепит / iiko / R-Keeper; – создание справочника сырья с указанием единиц измерения и закупочных цен; – ввод рецептуры одного блюда и генерация ТТК из программы.	2	
	Самостоятельная работа № 7 Автоматизированный расчёт себестоимости – настройка расчёта наценки и продажной цены в программе; – моделирование изменения цен поставщиков и анализ влияния на итоговую стоимость; – экспорт отчётов по рентабельности блюд.	2	
	Зачет	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
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.		**72**	ОК 01,02,04,05,09 ПК 5.1-5.6

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

19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика **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 сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	**108**	ОК 01,02,04,05,09 ПК 5.1-5.6
Промежуточная аттестация 16 часов		

Всего	**448**	
Теоретические занятия	38	
Практические и лабораторные занятия	162	
Самостоятельная работа	52	
Учебная практика	72	
Производственная практика	108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерская/зона по видам работ «Хлебопечение», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/135501.html

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 247 с. — ISBN 978-5-406-12865-7. — URL: https://book.ru/book/952985 — Текст: электронный.

3. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211007

4. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/220502

5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291203

6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/328556

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	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 5.2	приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для при приготовлении и хранения отделочных	

	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.4	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских	

	изделий сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.5	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.6	разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	

	потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности; обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 01	- Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности; - соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); - степень точности выполнения поставленных задач.	
ОК 02	- Полнота охвата информационных источников; - скорость нахождения и достоверность информации; - обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	
ОК 04	- Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; - отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства.	
ОК 05	- Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	- Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; - составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках	

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 375

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 375

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 375

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 383

2.1. Трудоемкость освоения модуля 383

2.2. Структура профессионального модуля 383

2.3. Содержание профессионального модуля 384

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 403

3.1. Материально-техническое обеспечение 403

3.2. Учебно-методическое обеспечение 403

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 404

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	ровать 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	няемых в профессиональной деятельности ✓ приемы структурирования информации ✓ формат оформления результатов поиска информации ✓ современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и ✓ программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства ✓ психологические основы деятельности коллектива	
ОК 04	✓ организовывать работу коллектива и команды ✓ взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	✓ психологические особенности личности ✓ правила оформления документов	-
ОК 05	✓ грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке ✓ проявлять толерантность в рабочем коллективе	✓ правила построения устных сообщений ✓ особенности социального и культурного контекста	-
ОК 09	✓ понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы ✓ участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы ✓ строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности ✓ кратко обосновывать и	✓ 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 направ-	-

	объяснять свои действия (текущие и планируемые) ✓ писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	ленности	
ПК 6.1	✓ разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ✓ анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; ✓ разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ✓ принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; ✓ рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; ✓ рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; ✓ предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; ✓ составлять понятные и привлекательные описания	✓ ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ✓ актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; ✓ классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; ✓ взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; ✓ названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ✓ ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; ✓ основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; ✓ основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; ✓ примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; ✓ правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

	блюд и напитков; ✓ выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; ✓ владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; ✓ анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	✓ методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; ✓ правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; ✓ возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; ✓ правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; ✓ системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания	
ПК 6.2	✓ выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; ✓ составлять графики работы с учетом потребности организации питания; ✓ управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; ✓ предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; ✓ рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;	✓ знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; ✓ дисциплинарные процедуры в организации питания; ✓ методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; ✓ методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; ✓ способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; ✓ личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; ✓ принципы разработки должностных обязанностей,	✓ выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; ✓ координации деятельности подчиненного персонала

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

	дуктов	продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; ✓ графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; ✓ современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; ✓ методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; ✓ процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания	
ПК 6.4	✓ выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; ✓ контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; ✓ определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; ✓ органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; ✓ определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; ✓ организовывать рабочие места различных зон кухни; ✓ оценивать работу под-	✓ формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; ✓ особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; ✓ отраслевые стандарты; ✓ правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; ✓ структуру организации питания; ✓ принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской	✓ организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; ✓ планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);

	чиненного персонала	продукции, способы ее реализации; ✓ правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; ✓ правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; ✓ методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; ✓ схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения ✓ организации питания; ✓ правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; ✓ контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; ✓ современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; ✓ правила составления графиков выхода на работу	
ПК 6.5.	✓ анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; ✓ выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; ✓ оценивать результаты обучения; ✓ координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; ✓ объяснять риски нарушения инструкций, регла-	✓ знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); ✓ способы и формы инструктирования персонала; ✓ формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; ✓ роль наставничества в обучении на рабочем месте; ✓ методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; ✓ личная ответственность	✓ выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; ✓ оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников

	ментов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; ✓ проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	работников в области обучения и оценки результатов обучения; ✓ правила составления программ обучения; ✓ способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; ✓ принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; ✓ законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; ✓ современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения	поварского и кондитерского дела на рабочем месте

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Цифровые инструменты в организации и контроле текущей деятельности подчиненного персонала	Использование цифровых устройств, приложений и сетей для доступа к информации и управления ею.	МДК 06.02 Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов	104	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**180**	**146**
Курсовой проект (работа)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**44**	-
Практика, в т.ч.:	**72**	**72**
учебная	72	72
производственная	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена, в том числе *МДК 06.01, МДК 06.02 в форме зачета* *УП 06 в форме зачета*	**10**	10
Всего	**306**	**228**

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	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1.- ПК 6.5. ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**120**	**78**	**120**	96		24		
ПК 6.1.- ПК 6.5. ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 2 Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов	**104**	**68**	**104**	84		20		
ПК 6.1.- ПК 6.5. ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Учебная практика	**72**	**72**					72	
	Промежуточная аттестация	**10**	**10**						
	Всего:	**306**	**228**	**224**	**180**		**44**	**72**	**-**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем в часах	Код ОК, ПК
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**120**	
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		**120**	
	7 семестр	**102**	
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	**Содержание**	**10**	
	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	2	ОК 01, 02, 04, 05, 09 ПК 6.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 1 Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Международная классификация предприятий питания (файн дайнинг, фаст кэжуал и т.д.). Требования к организациям питании различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	2	
	Самостоятельная работа 2 Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 1 Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	2	

	Практическое занятие 2 Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	2	
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	**Содержание**	**14**	ОК 01, 02, 04, 05, 09 ПК 6.1
	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 3 Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.	2	
	Самостоятельная работа 4 Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания.	2	

	Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 3 Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	2	
	Практическое занятие 4 Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	2	
	Практическое занятие 5 Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2	
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**12**	ОК 01, 02, 04, 05, 09 ПК 6.3
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных.	2	
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 5 Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 6 Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	2	
	Практическое занятие 7 Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	2	
	Практическое занятие 8 Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	**Содержание**	**22**	ОК 01, 02, 04, 05, 09 ПК 6.5
	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 9 Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	2	
	Практическое занятие10 Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала.	2	

	Методы дисциплинарного воздействия		
	Практическое занятие 11 Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2	
	Практическое занятие 12 Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2	
	Практическое занятие13 Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2	
	Практическое занятие14 Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	2	
	Практическое занятие 15 Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2	
	Практическое занятие 16 Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2	
	Практическое занятие 17 Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 6 Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	2	
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**12**	ОК 01, 02, 04, 05, 09 ПК 6.2
	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания.	2	

	Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания		
	Самостоятельная работа 7 Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	2	
	Самостоятельная работа 8 Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 18 Планирование производственного задания (программы)	2	
	Практическое занятие 19 Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2	
	Практическое занятие 20 Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2	
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	**Содержание**	**32**	ОК 01, 02, 04, 05, 09 ПК 6.2, 6.3, 6.4
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	2	
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета.	2	
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 21 Производительность труда, факторы роста.	2	

	Практическое занятие 22 Методика расчета основных производственных показателей	2	
	Практическое занятие 23 Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	2	
	Практическое занятие 24 Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.	2	
	Практическое занятие 25 Расчет производственной мощности	2	
	Практическое занятие 26 Расчет товарооборота	2	
	Практическое занятие 27 Расчет производительности труда	2	
	Практическое занятие 28 Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2	
	Практическое занятие 29 Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	2	
	Практическое занятие 30 Оформление документов: дневного заборного листа	2	
	Практическое занятие 31 Разработка нормативно-технологической документации	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 9 Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2	
	Самостоятельная работа 10 Принципы работы в автоматизированных системах предприятий питания, виды функций систе-	2	

	мы: учет движения товаров, калькуляции блюд, многофункциональной инвентаризации, документооборота. Единые государственные автоматизированные системы Меркурий, ЕГАИС. Общие требования, принципы работы		
8 семестр		**18**	
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	**Содержание**	**18**	
	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	-	ОК 01, 02, 04, 05, 09 ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 32 Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2	
	Практическое занятие 33 Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2	
	Практическое занятие 34 Разработка схемы взаимодействия подразделений, служб организации питания с учётом типа, класса, форм обслуживания	2	
	Практическое занятие 35 Анализ производственных процессов и оптимизация взаимодействия между подразделениями.	2	
	Практическое занятие 36 Распределение заданий по объёму и требуемому времени с учётом сроков исполнения в стандартных и нестандартных ситуациях.	2	
	Практическое занятие 37 Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров с учётом квалификации исполнителей и их опыта, планирования этапов выполнения с указанием конкретных сроков, адаптации плана при возникновении непредвиденных обстоятельств.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 11	2	

	Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания.		
	Самостоятельная работа 12 Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	2	
	ЗАЧЕТ	2	
Раздел 2. Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов		**104**	
МДК.06.02 Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов		**104**	
7 семестр		**68**	
Тема 2.1. **Информационные технологии и управление человеческими ресурсами**	**Содержание**	**18**	
	Информационные технологии и управление человеческими ресурсами Использование информационных технологий в разных отраслях экономики. HR-сфера. Цифровая культура: история возникновения и тенденции развития Амбивалентность цифровой культуры Основные тенденции развития IT. Современное состояние IT. Реинжиниринг предприятия. Современное состояние IT Цифровое пространство Искусственный интеллект, роботы и боты. Виртуальная реальность. Риски для развития современного общества и отдельной личности. Роль информационных технологий в жизнедеятельности предприятий. Положительные и отрицательные факторы влияния ИТ на исполнение системных функций предприятия в обществе	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 6.1-6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 1	2	

	Разработать буклет в программе MS Publisher «Кодекс цифровой культуры» — список правил поведения в цифровом пространстве для современного человека.		
	Практическое занятие 2 Разработка инструкции по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря и плана проведения инструктажа в программе MS Word.	2	
	Практическое занятие 3 Разработка базы данных «Системы учета кадров сотрудников компании» в программе MS Access: -Создать базу данных сотрудников с полями: ФИО, должность, отдел, стаж, оклад. -Разработать интерфейс для ввода новых сотрудников и редактирования существующих записей.	2	
	Практическое занятие 4 Разработка базы данных «Системы учета кадров сотрудников компании» в программе MS Access: -Реализовать функционал расчета зарплаты с учетом премий и вычетов. -Подготовить отчетность по сотрудникам и фонду оплаты труда.	2	
	Практическое занятие 5 Разработка базы данных «Расчета заработной платы сотрудников компании» в программе MS Excel: -Создать базу данных сотрудников с полями: ФИО, должность, отдел, стаж, оклад. -Разработать интерфейс для ввода новых сотрудников и редактирования существующих записей.	2	
	Практическое занятие 6 Разработка базы данных «Расчета заработной платы сотрудников компании» в программе MS Excel: -Реализовать функционал расчета зарплаты с учетом премий и вычетов. -Подготовить отчетность по сотрудникам и фонду оплаты труда.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 1 Подготовить сообщение на тему: - Влияние социальных сетей на коммуникацию. - Цифровое искусство и новые формы творчества. - Кибербезопасность и цифровая этика.	2	

	- Виртуальная и дополненная реальность в повседневной жизни.		
	Самостоятельная работа 2 Оценить влияние внедрения IT-технологий на ключевые показатели эффективности отдела кадров (снижение времени поиска кандидатов, повышение качества найма, снижение текучести кадров). Предложить рекомендации по выбору оптимального решения для конкретной компании исходя из ее размера, отрасли и текущих потребностей.	2	
Тема 2.2. **Роботизация поиска и подбора персонала.**	**Содержание**	**8**	
	Роботизация поиска и подбора персонала. Преимущества роботов в подборе персонала. Применение роботов и ботов при использовании их для совершенствования трудозатратных функций таких, как поиск, привлечение и подбор персонала в современные компании. Экономия человеческих ресурсов при подборе. Сравнение возможностей западных и отечественных разработок роботов и ботов. Компании-лидеры по производству роботов. Робот Вера как рекрутер. Этические вопросы: робот-друг, помощник или конкурент рекрутера.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 6.1-6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 7 Сравнительный анализ работы рекрутинговых роботов и традиционных рекрутеров.	2	
	Практическое занятие 8 Использование шаблонов для составления профессионального резюме в программе MS Word.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 3 Анализ влияния роботизации на процессы поиска и подбора персонала. - Описать методы поиска кандидатов - Дать определение понятиям бот, робот. - Описать основные задачи, которые решают роботы и ИИ в подборе персонала (например, скрининг резюме, первичное интервью, оценка кандидатов). - Кратко описать актуальность темы для российского рынка труда. - Пояснить, каким образом робот проводит анализ резюме. - Как компании сделать правильный выбор между бот и роботом?	2	
Тема 2.3.	**Содержание**	**6**	

IT-сервисы для управления персоналом	**IT-сервисы для управления персоналом** Кадровое делопроизводство. Электронный документооборот. Функционал и возможности. Электронный архив документов организации. Договорной документооборот через цифровое пространство. Цифровой учет рабочего времени Учет рабочего времени. Цифровое управление временем. Цифровая экономика.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 6.1-6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 9 Знакомство с популярными HR-сервисами (например, 1С:ЗУП, SAP SuccessFactors, Workday, AmoCRM, HeadHunter Talent, Worki, Битрикс24), анализ их функционала и настройка сервиса под задачи конкретной компании.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 4 Анализ эффективности IT-сервисов для управления персоналом. -Исследовать рынок актуальных IT-решений для HR (например, SAP SuccessFactors, BambooHR, Zoho People). -Изучить кейсы успешного внедрения таких сервисов в российских и зарубежных компаниях. -Опираясь на примеры компаний, выделить основные факторы успеха и возможные риски при внедрении подобных решений. -Разработать рекомендации по выбору и внедрению IT-сервисов для предприятий малого, среднего и крупного бизнеса.	2	
Тема 2.4. **IT-сервисы для обучения и оценки персонала**	**Содержание**	**6**	
	IT-сервисы для обучения и оценки персонала Новые формы обучения сотрудников через цифровые устройства. Вебинары, видеоконференции, информационные порталы компаний. Новые концепции управления знаниями. E-learning – как тренд последнего десятилетия. Сущность оценки персонала через IT-пространство Использование IT для оценки персонала.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 6.1-6.5

	Существенная экономия времени, финансов и человеческих ресурсов. Возможности повышения объективности оценки за счет математических моделей. Краткий обзор рынка IT-сервисов для HR: LMS (системы управления обучением), платформы для оценки персонала, инструменты для тестирования и геймификации. Примеры популярных сервисов: iSpring, WebTutor, Эквио, TalentTech, Google Forms, SurveyMonkey, Kahoot! и др.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 10 Тестирование IT-сервисов (например, GetCourse и Testograf) для обучения и оценки персонала	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 5 Исследование и выбор IT-сервисов для обучения и оценки персонала. -Изучить популярные платформы дистанционного обучения (LMS): Moodle, Coursera for Business, GetCourse, iSpring Suite. -Рассмотреть специализированные сервисы для проведения оценок компетенций и тестирования сотрудников (например, Testograf, Skillaz, HRMIS). -Сформулировать критерии выбора оптимальной LMS и системы оценки для вашей компании (масштаб, бюджет, интеграция с другими системами). -Представить рекомендации по внедрению выбранного набора сервисов.	2	
Тема 2.5. **IT-сервисы для управления лояльностью и вовлеченностью персонала**	**Содержание**	**8**	
	IT-сервисы для управления лояльностью и вовлеченностью персонала Управление лояльностью и вовлеченностью персонала через цифровые инструменты Возможности проведения исследований в области мотивации, лояльности, вовлеченности персонала современной организации с помощью IT-сервисов (Googleформы). Специфика управления лояльностью персонала через платформы Talent Q и Happy Job. Методы управления лояльностью персонала на российских и зарубежных предприятиях. Обратная связь как ресурс Возможности развития сотрудников и руководителей через цифровое пространство. Обратная связь высокого качества и возможность обучения и мотивации на примере платформы Happy Job.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 6.1-6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 11 Разработка анкеты через Гугл-формы	2	

	Практическое занятие 12 Использование IT-сервисов для повышения лояльности и вовлеченности сотрудников (например, Officevibe, Peakon, Toggl).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 6 Анализ и оценка IT-сервисов для повышения лояльности и вовлеченности сотрудников. -Соберать информацию о нескольких популярных инструментах для управления лояльностью и вовлеченностью (например, Officevibe, TINYpulse, Peakon). -Описать функциональные особенности каждого сервиса, включая сбор обратной связи, мотивационные механизмы и аналитические функции. -Провести SWOT-анализ каждого инструмента, выявляя сильные стороны, слабые места, возможности и угрозы. -На основе проведенного анализа сформулировать рекомендации по выбору оптимального инструмента для конкретной компании.	2	
Тема 2.6. **Коммуникации в организации и IT-пространство**	**Содержание**	**8**	
	Коммуникации в организации и IT-пространство IT и коммуникационное пространство Коммуникационное поле современной организации – ключевой инструмент управления и важный помощник в принятии решений. Информационное пространство в современной организации существенно расширяет возможности общения: сети Интернет и Интранет, видеоконференции и вебинары, опросы и анкетирование через цифровые инструменты. Социальные сети и их возможности Использование социальных сетей в бизнес-целях. Особенности современной деловой переписки с использованием IT-сервисов.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 6.1-6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 13 Деловая игра с использованием социальной сети и сети Интернет	2	
	Практическое занятие 14 Организация виртуального совещания с использованием IT-инструментов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 7 Анализ роли IT-технологий в коммуникациях внутри организации.	2	

	-Описать традиционные каналы коммуникаций в организациях (совещания, почта, телефон), выделить их ограничения. -Изучить актуальные IT-инструменты для корпоративных коммуникаций (Slack, Microsoft Teams, Zoom, Telegram-каналы). -Провести сравнительный анализ указанных инструментов по удобству, безопасности, масштабируемости и затратам. -Рекомендовать оптимальное сочетание каналов и инструментов для эффективной внутрикорпоративной коммуникации.		
Тема 2.7. **Цифровой мониторинг в пищевой промышленности.**	**Содержание**	**14**	
	Цифровой мониторинг в пищевой промышленности. Особенности цифрового мониторинга в пищевой промышленности: задачи и цели. Цифровые инструменты для контроля соблюдения технологических процессов и санитарных норм. Правовые и этические аспекты цифрового контроля сотрудников в пищевой отрасли. Кибербезопасность и защита персональных данных при цифровом контроле на пищевом предприятии.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 6.1-6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 15 **Программные решения для учёта рабочего времени и выполнения сменных заданий на пищевом производстве.** Обзор программных решений для мониторинга активности сотрудников (тайм-трекеры, системы учёта задач, CRM).	2	
	Практическое занятие 16 **Внедрение систем KPI и цифровых дашбордов для оценки эффективности работы технологов и операторов.** Анализ эффективности работы сотрудников на основе цифровых данных.	2	
	Практическое занятие 17 **Автоматизация контроля качества продукции с помощью цифровых инструментов.** Использование BI-систем для визуализации и анализа показателей работы команды. Автоматизация контроля и отчётности: плюсы и минусы.	2	
	Практическое занятие 18 **Использование мобильных приложений и QR-кодов для мониторинга выполнения операций на производстве.**	2	

	Практическое занятие 19 **Анализ данных о работе персонала с помощью BI-систем: выявление узких мест и повышение эффективности.** Внедрение систем KPI и цифровых дашбордов для оценки эффективности сотрудников.	2	
	Практическое занятие 20 **Кейсы внедрения цифровых инструментов мониторинга.** Кейсы внедрения цифровых инструментов мониторинга на российских пищевых предприятиях: опыт, результаты, выводы.	2	
8 семестр		**36**	
Тема 2.8. **Битрикс-24. Онлайн-сервис для работы с задачами и проектами**	**Введение в Битрикс-24** Обзор интерфейса и основных модулей Категории основного инструмента Битрикс 24 Практические рекомендации и ошибки при внедрении	-	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 6.1-6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 21 Начало работы с Битрикс-24 Запуск регистрация и первичная настройка Зарегистрировать портал, настроить личный профиль, изучить структуру меню.	2	
	Практическое занятие 22 Настройка рабочего пространства Главные разделы системы	2	
	Практическое занятие 23 Работа с функционалом Битрикс24	2	
	Практическое занятие 24 Добавление коллег и подчиненных Создать тестовую компанию, добавить 3–5 сотрудников.	2	
	Практическое занятие 25 Распределение прав доступа (администратор, менеджер, сотрудник).	2	
	Практическое занятие 26 Средства общения в Битрикс-24 Использование инструментов внутренних коммуникаций. Создать групповой чат для отдела.	2	

	Провести тестовый видеозвонок с демонстрацией экрана. Записать и сохранить видеоконференцию.		
	Практическое занятие 27 Работа с документами и облачным хранилищем. Диск – инструмент для хранения и совместной работы с файлами. Загрузить в «Диск» шаблон коммерческого предложения. Предоставить доступ коллегам для совместного редактирования. Использовать историю версий документа.	2	
	Практическое занятие 28 Работа с календарем, настройка календаря, добавление событий	2	
	Практическое занятие 29 Контроль рабочего времени	2	
	Практическое занятие 30 Встроенный конструктор сайтов Раздел «Маркетплейс»	2	
	Практическое занятие 31 Встроенная CRM-система – лиды, сделки и счета. Настройка CRM, работа с лидами, сделками, контактами, воронка продаж, автоматизация процессов. Добавить в CRM 5–7 тестовых лидов (имитируя входящие заявки). Провести лиды по воронке продаж до статуса «Сделка». Настроить автоматические действия (например, при создании лида — отправить письмо или поставить задачу менеджеру).	2	
	Практическое занятие 32 Работа с задачами и проектами. Создать проект «Организация корпоратива». Внутри проекта поставить задачи разным сотрудникам с дедлайнами и чек-листами. Контроль выполнения задач.	2	
	Практическое занятие 33 Построение отчётов по работе отдела. Построить отчёт по эффективности менеджеров (количество закрытых сделок, средний чек). Проанализировать воронку продаж и выявить «узкие места»	2	
	Практическое занятие 34	2	

	Контроль качества обслуживания в Битрикс24. Настройка оценки качества в Битрикс24. Управление оценками и аналитика. Инструменты для расширенного контроля.		
	Самостоятельная работа 8 **Коммуникации и совместная работа** Изучение функционала «Мгновенные сообщения». Настройка окна Бизнес-чата. Использование чатов, видеозвонков, новостной ленты, рабочих групп для организации командной работы.	2	
	Самостоятельная работа 9 **Автоматизация бизнес-процессов** Настройка роботов и бизнес-процессов для автоматизации рутинных операций (например, автоматическая постановка задач, уведомления, рассылки).	2	
	Самостоятельная работа 10 **Мобильное приложение Битрикс24** Изучение возможностей мобильного приложения, работа с задачами, CRM, чатами вне офиса. Изучение возможности интеграции Битрикс24 с внешними сервисами.	2	
	Зачет	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
Учебная практика **Виды работ:** 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.		**72**	

9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов		
Промежуточная аттестация в форме зачета	**24**	
Всего	**306**	
Теоретические занятия	180	
Практические занятия	146	
Самостоятельная работа	44	
Учебная практика	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерские/зоны по видам работ «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение», оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2023. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-1659-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134198

2. Фёдорова, Н. В., Управление персоналом : учебник / Н. В. Фёдорова, О. Ю. Минченкова. — Москва : КноРус, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-406-12907-4. — URL: https://book.ru/book/952922 — Текст : электронный.

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	✓ разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ✓ анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; ✓ выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ✓ разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ✓ выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	✓ Контрольные работы, ✓ зачеты, квалификационные испытания, ✓ экзамены. ✓ Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, ✓ оценка решения ситуационных задач, ✓ оценка тестового контроля.
ПК 6.2	Выполнять: ✓ текущее планирование; ✓ координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; ✓ составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; ✓ распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; ✓ регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; ✓ предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; ✓ проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	
ПК 6.3	Выполнять: ✓ обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; ✓ контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; ✓ обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; ✓ подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала;	

	✓ проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	
ПК 6.4	Выполнять: ✓ соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; ✓ соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, ✓ кулинарных, кондитерских изделий, напитков; ✓ проведение бракеража; ✓ ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5	Выполнять: ✓ инструктирование подчиненного персонала; ✓ оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; ✓ составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; ✓ сбор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; ✓ обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; ✓ проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания; ✓ оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	
ОК 01	✓ Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности; ✓ соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); ✓ степень точности выполнения поставленных задач.	
ОК 02	✓ Полнота охвата информационных источников; ✓ скорость нахождения и достоверность информации; ✓ обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	
ОК 04	✓ Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег;	

	✓ отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства.	
ОК 05	✓ Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	✓ Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; ✓ составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках	

Приложение 1.7
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ ПЕКАРЬ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....

1.1. Цель и место профессионального модуля «ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии ПЕКАРЬ» в структуре образовательной программы.....

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

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

2.1. Трудоемкость освоения модуля .....

2.2. Структура профессионального модуля .....

2.3. Содержание профессионального модуля .....

3. Условия реализации профессионального модуля .....

3.1. Материально-техническое обеспечение.....

3.2. Учебно-методическое обеспечение .....

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии ПЕКАРЬ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и профессиональным стандартом Пекарь, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 «Сервис и туризм».

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать	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	-

	результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и	правила построения устных сообщений	-

	оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	-
Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 №914н «Профессиональный стандарт «Пекарь» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)			
ПК 7.1 Приготавливать тесто различными способами и разделывать его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную	проводить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной	требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

	продукции		
ПК 7.2 Проводить термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий	выпекать хлебобулочные изделия: сдобные, несдобные, сложные и мелкоштучные, сложного вида печенья. выпекать праздничный хлеб, торты	специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции	в выпечке хлебобулочных изделий: сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных, сложного вида печенья. выпечке праздничного хлеба, тортов

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Цифровые инструменты для творческого оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Использование специализированных программ для дизайна хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, создания визуальных рецептов, а также для организации онлайн-трансляций или презентаций хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	МДК 07.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	50	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**80**	**64**
Курсовой проект (работа)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**22**	-
Практика, в т.ч.:	**180**	**180**
учебная	144	144
производственная	36	36
Промежуточная аттестация в форме экзамена, в том числе *МДК 07.01 в форме экзамена* *УП 07, ПП 07 в форме зачета*	**20**	**20**
Всего	**302**	**264**

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	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1.- ПК 7.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	**102**	**64**	**102**	80		22		
ПК 7.1.- ПК 7.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Учебная практика	**144**	**144**					**144**	
ПК 7.1.- ПК 7.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09	Производственная практика	**36**	**36**						**36**

	Промежуточная аттестация	**20**	**20**						
	Всего:	**3022**	**264**	**102**	**80**		**22**	**144**	**36**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)	Объем, ак.ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий		**102**	ПК 7.1- ПК 7.2 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	2 семестр	**44**	
МДК. 07.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий			
Тема 1.1. Хранение и подготовка основного и дополнительного сырья.	Содержание учебного материала	**8**	
	Хранение и подготовка основного и дополнительного сырья. Хранение муки в тарных и бестарных складах. Подготовка пшеничной и ржаной муки. Хранение и подготовка дрожжей. Активация дрожжей. Подготовка и хранение соли. Подготовка воды. Хранение и подготовка сахара и сахаристых продуктов. Хранение и подготовка жиров.	2	ПК 7.1- ПК 7.2 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1 Взаимозаменяемость сырья.	2	

	Расчет количества сухого вещества и влаги в сырье.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1 Техника безопасности. Организация рабочего места. Ознакомление с оборудованием для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству. Правила эксплуатации.	2	
	Самостоятельная работа № 2 Хранение и подготовка основного и дополнительного сырья. Ознакомление с оборудованием для подготовки сырья для производства хлеба. Правила эксплуатации.	2	
Тема 1.2. Способы замеса теста	Содержание учебного материала	**6**	
	Способы замеса теста. Дозирование сырья. Способы разрыхления теста. Сравнительная оценка способов разрыхления теста. Способы брожения теста. Спиртовое брожение. Молочнокислое брожение. Приготовление жидких дрожжей.	2	ПК 7.1- ПК 7.2 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 3 Техника безопасности. Организация рабочего места. Доставка, прием, размещение и хранение муки в тарных и бестарных складах. Методы контроля качества муки и ознакомление с механическим оборудованием транспортировки муки. Ознакомление с дозаторами муки.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие № 2 Производственная рецептура для замеса теста.	2	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	**4**	

Способы приготовления пшеничного теста	Приготовление теста на больших жидких опарах. Приготовление теста на концентрированной молочнокислой закваске. Приготовление теста на мезофильной закваске и на диспергированной фазе. Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Приготовление теста на сухих смесях.	2	ПК 7.1- ПК 7.2 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №4 Подготовка развернутого ответа по темам «Приготовление теста однофазным и ускоренным способами», «Приготовление теста по интенсивной технологии».	2	
Тема 1.4. Приготовление ржаного теста	Содержание учебного материала	**6**	
	Микрофлора ржаных заквасок и теста. Способы приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Приготовление теста на густой закваске. Однофазные технологии приготовления ржаного теста. Определение готовности теста.	2	ПК 7.1- ПК 7.2 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 3 Составление технологических карт.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 5 Техника безопасности на рабочем месте в тестоприготовительном отделении. Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. Способы приготовления ржаного теста.	2	
Тема 1.5. Приготовление дрожжевого теста для мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	**26**	ПК 7.1- ПК 7.2 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК
	Способы разрыхления теста для мучных кондитерских изделий. Дрожжевое безопарное тесто.	2	

	Дрожжевое опарное тесто. Дрожжевое слоеное тесто. Приготовление блинного теста. Приготовление теста для оладий.		09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 6 Техника безопасности рабочего места в тестоприготовительном отделении. Приготовление теста безопарным способом. Порядок загрузки сырья. Ускоренные способы приготовления теста.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 4 Расчет рабочей рецептуры на приготовление изделий из дрожжевого безопарного и опарного теста.	2	
	Практическое занятие № 5 Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из дрожжевого безопарного и опарного теста.	2	
	Лабораторное занятие №1 Приготовление дрожжевого безопарного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	Лабораторное занятие №2 Приготовление дрожжевого безопарного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	Лабораторное занятие №3 Приготовление дрожжевого безопарного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	Практическое занятие № 6 Расчет рабочей рецептуры на приготовление изделий из дрожжевого опарного теста.	2	

	Лабораторное занятие № 4 Приготовление дрожжевого опарного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	Лабораторное занятие № 5 Приготовление дрожжевого опарного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
3 семестр		**34**	
	Лабораторное занятие № 6 Приготовление дрожжевого опарного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	ПК 7.1- ПК 7.2
	Практическое занятие № 7 Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста.	2	
	Лабораторное занятие № 7 Приготовление дрожжевого слоеного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	Лабораторное занятие № 8 Приготовление дрожжевого слоеного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	Лабораторное занятие № 9 Приготовление дрожжевого слоеного теста, формование, выпечка, отделка хлебобулочных изделий.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 7 Составление технологических карт по теме «Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста»	2	
Тема 1.6. Приготовление бездрожжевого теста для мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		
	Способы приготовления безрожжевого теста для мучных кондитерских изделий. (пресное сдобное, песочное, пряничное)	2	ПК 7.1- ПК 7.2 ОК 01, ОК 02

			ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Способы приготовления безрожжевого теста для мучных кондитерских изделий. (заварное,бисквитное тесто)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 8 Составление технологических карт по теме «Приготовление изделий из сдобного пресного и песочного теста»	2	
	Самостоятельная работа № 9 Составление технологических карт по теме «Приготовление изделий из пряничного теста»	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 8 Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из сдобного пресного и песочного теста.	2	
	Лабораторное занятие №10 Приготовление сдобного пресного и песочного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №11 Приготовление сдобного пресного и песочного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №12 Приготовление сдобного пресного и песочного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие № 9 Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из пряничного теста.	2	
	Лабораторное занятие №13 Приготовление пряничного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	

	Лабораторное занятие №14 Приготовление пряничного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	4 семестр	**24**	
	Лабораторное занятие №15 Приготовление пряничного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	ПК 7.1- ПК 7.2 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Практическое занятие № 10 Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из бисквитного теста.	2	
	Лабораторное занятие №16 Приготовление бисквитного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №17 Приготовление бисквитного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №18 Приготовление бисквитного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Практическое занятие № 11 Выбор ассортимента и описание технологических процессов приготовления изделий из заварного теста.	2	
	Лабораторное занятие №19 Приготовление заварного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №20 Приготовление заварного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №21 Приготовление заварного теста, формование, выпечка, отделка мучных кондитерских изделий.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 10 Составление технологических карт по теме «Приготовление изделий из бисквитного теста»	2	
	Самостоятельная работа № 11 Составление технологических карт по теме «Приготовление изделий из заварного теста»	2	
	Контрольно-проверочное занятие	2	
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена			
Учебная практика 144 часа **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. 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 пшеничных хлебобулочных изделий однофазным способом. 8. Приготовление пшеничных хлебобулочных изделий многофазным способом. 9. Приготовление ржано-пшеничных хлебобулочных изделий многофазным способом. 10. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. 11. Приготовление национальных хлебобулочных изделий. 12. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных изделий , в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения			

режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 13. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 14. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 15. Хранение хлебобулочных, мучных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 16. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 17. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 18. Хранение хлебобулочных, мучных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 19. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 20. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 21. 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). 22. 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. 23. 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 36 часов **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 сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация 24 часа		
Всего 282 часа		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерская/зона по видам работ «Хлебопечение», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/135501.html

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 247 с. — ISBN 978-5-406-12865-7. — URL: https://book.ru/book/952985 — Текст: электронный.

3. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211007

4. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/220502

5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291203

6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/328556

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 7.1	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 7.2	приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для при приготовлении и хранения отделочных	

	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 7.3	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 7.4	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских	

	изделий сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 7.5	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ОК 01	- Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности;	

	- соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); - степень точности выполнения поставленных задач.	
ОК 02	- Полнота охвата информационных источников; - скорость нахождения и достоверность информации; - обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	
ОК 04	- Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; - отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства.	
ОК 05	- Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	- Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; - составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках	

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

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	ПМ (индекс, наименование)	Вид практики (учебная/ производственная	Тип (этап) практики (при наличии)	Семестр	Объем в часах
УП. 01	ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Учебная практика	*технологическая*	4	72
УП. 02	ПМ. 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Учебная практика	*технологическая*	6	72
УП. 03	ПМ. 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Учебная практика	*технологическая*	6	36
УП. 04	ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Учебная практика	*технологическая*	8	72

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
УП. 05	ПМ. 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Учебная практика	*технологическая*	8	72
УП. 06	ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Учебная практика	*технологическая*	8	72
УП. 07	ПМ. 07. Выполнение работ по рабочей профессии «16472 Пекарь»	Учебная практика	*технологическая*	4	144
		Всего УП	X	X	540
ПП. 01	ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Производственная практика	*технологическая*	4	108
ПП. 02	ПМ. 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производственная практика	*технологическая*	6	108
ПП. 03	ПМ. 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производственная практика	*технологическая*	6	108
ПП. 04	ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	Производственная практика	*технологическая*	8	72

	холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
ПП. 05	ПМ. 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производственная практика	*технологическая*	8	108
ПП. 06	ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Производственная практика		-	-
ПП. 07	ПМ. 07. Выполнение работ по рабочей профессии «16472 Пекарь»	Производственная практика	*технологическая*	4	36
		Всего ПП	X	X	540
		Итого практики	X	X	1080

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01 ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
УП.02 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
УП.03 ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
УП.04 ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
УП.05 ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
УП.06 ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
УП.06 ПМ 07 Выполнение работ по рабочей профессии «16472 Пекарь»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ..... 433
1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:..... 433
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики..... 440
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П 475
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ..... 477
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики 477
2.2. Структура учебной практики 477
2.3. Содержание учебной практики..... 512
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ..... 603
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики..... 603
3.2. Учебно-методическое обеспечение 603
3.3. Общие требования к организации учебной практики 604
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики 504
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 605

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов по поварскому и кондитерскому делу в соответствии с ФГОС СПО по профессии / специальности _43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»_____
(код и наименование специальности, профессии)

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

*УП 01 _ Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента_* *код и наименование УП*	*ПМ 01 _ Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента_* *код и наименование ПМ*	*МДК 01.01 _ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов_* *код и наименование МДК* *МДК 01.02 _ Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов_* *код и наименование МДК*
УП 02 _ Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания _ *код и наименование УП*	*ПМ 02 _ Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания_* *код и наименование ПМ*	*МДК 02.01 _ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента_* *код и наименование МДК* *МДК 02.02 _ Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента_* *код и наименование МДК* *МДК 02.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий* *код и наименование МДК*
УП 03 _ Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	*ПМ 03 _ Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,*	*МДК 03.01 _ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента* *код и наименование МДК* *МДК 03.02 _ Процессы приготовления и подготовки*

*видов и форм обслуживания_* *код и наименование УП*	*видов и форм обслуживания_* *код и наименование ПМ*	*к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента_* *код и наименование МДК* *МДК 03.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий* *код и наименование МДК*
*УП 04 _ Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания_* *код и наименование УП*	*ПМ 04 _ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента_* *код и наименование ПМ*	*МДК 04.01 _ Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков _* *код и наименование МДК* *МДК 04.02 _ Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента_* *код и наименование МДК* *МДК 04.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий_* *код и наименование МДК*
*УП 05 _ Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания_* *код и наименование УП*	*ПМ 05 _ Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания_* *код и наименование ПМ*	*МДК 05.01 _ Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий_* *код и наименование МДК* *МДК 05.02 _ Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента_* *код и наименование МДК* *МДК 05.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий_* *код и наименование МДК*
УП 06 _ Организация и	*ПМ 06 _ Организация и*	*МДК 06.01 _ Оперативное*

контроль текущей деятельности подчиненного персонала *код и наименование УП*	*контроль текущей деятельности подчиненного персонала_* *код и наименование ПМ*	*управление деятельностью подчиненного персонала_* *код и наименование МДК* *МДК 06.02 _ Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инстументов _* *код и наименование МДК*
УП 07 _ Выполнение работ по рабочей профессии "Пекарь" "_ *код и наименование УП*	*ПМ 07 _ Выполнение работ по рабочей профессии "Пекарь"_* *код и наименование ПМ*	*МДК 07.01 _ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий _* *код и наименование МДК*

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

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	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 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

	потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК. 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
ПК 7.1	Приготавливать тесто различными способами и разделывать его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную
ПК 7.2	Проводить термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»», «Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь»».

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

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

Наименование вида деятельности	**Практический опыт / умения**
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов;

	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения; выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд,

	кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения); выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки; выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности

	готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации;
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	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной

	безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к

	безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и

	способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи,

	требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

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

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

	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем; выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов,

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного

	ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов сложного ассортимента выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на

	производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.

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

	контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта

	при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления

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

	брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;

	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в

	приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;

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

	категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;
Организация и ведение процессов приготовления,	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и

оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание,

	отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и

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

	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных

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

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

	приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;

	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала выполнять и контролировать текущее планирование, координацию

	деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала

	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
Выполнение работ по рабочей профессии «16472 Пекарь»	разработке ассортимента хлебобулочной продукции составлении заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции проводить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции выпечке хлебобулочных изделий: сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных, сложного вида печенья. выпечке праздничного хлеба, тортов выпекать хлебобулочные изделия: сдобные, несдобные, сложные и мелкоштучные, сложного вида печенья. выпекать праздничный хлеб, торты

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Цифровые инструменты для творческого оформления и подачи блюд, хлебобулочных, мучных	Использование специализированных программ для дизайна блюд, хлебобулочных, мучных кондитерских	УП.01	36	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс
			УП 04 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	36	

	кондитерских изделий	изделий, создания визуальных рецептов, а также для организации онлайн-трансляций или презентаций хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
			УП.05	36	
			УП.06	36	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	72	концентрированно	4	зачет
УП. 02	72	концентрированно	6	зачет
УП. 03	36	концентрированно	6	зачет
УП. 04	72	концентрированно	8	зачет
УП. 05	72	концентрированно	8	зачет
УП. 06	72	концентрированно	8	зачет
УП. 07	144	концентрированно	4	зачет
Всего УП	540	X	X	X

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. МДК 01.01.	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и	Тема 1.1 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбы.	6
			Тема 1.2. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	6

		экзотических видов рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 10. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	Тема 1.3. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбы для запекания	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**18**

ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой	Тема 2.1 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из домашней птицы.	6
			Тема 2.2 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка порционных полуфабрикатов из домашней птицы	6
			Тема 2.3 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы.	6
			Тема 2.4 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из котлетной (кнельной) массы домашней птицы.	6
			Тема 2.5. Приготовление, органолептическая оценка порционных полуфабрикатов из мяса.	6
			Тема 2.6. Приготовление, органолептическая оценка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6
			Тема 2.7. Приготовление, органолептическая оценка полуфабрикатов из рубленой массы.	6

		услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 10. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	Тема 2.8. Приготовление, органолептическая оценка полуфабрикатов из котлетной массы.	6
			Тема 2.9. Контрольно – проверочный урок в форме зачета и оценивания результатов прохождения учебной практики по формированию общих и профессиональных компетенций	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	54
УП 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				72
ПК 2.1 ПК 2.2. ПК 2.3.	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение,	Тема 1.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации заправочных супов сложного ассортимента	6
			Тема 1.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации супов сложного ассортимента	6
			Тема 1.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	6

		комбинирование методов приготовления бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бульонов, супов, соусов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 10.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	18
ПК 2.1. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6.	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями	Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	6

		заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из овощей, грибов, сложного ассортимента 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий.		

		11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих гарниров из круп, макаронных изделий . 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих гарниров из круп, макаронных изделий . 8. Подготовка к реализации горячих гарниров из круп, макаронных изделий и, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование	Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд и гарниров из круп, макаронных изделий сложного ассортимента	6

		(комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих гарниров из круп, макаронных изделий на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости гарниров из круп, макаронных изделий . 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления мучных блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание	Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	6

		горячих мучных блюд и кулинарных изделий 8. Подготовка к реализации горячих мучных блюд и кулинарных изделий в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих мучных блюд и кулинарных изделий на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих мучных блюд и кулинарных изделий 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из мяса. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры,	Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного сырья сложного ассортимента	6

		порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из мяса, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья . 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из мяса. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация	Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной и кнельной массы сложного ассортимента	6

		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из мяса, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья . 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	30
ПК 2.7. ПК 2.8.	Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с	Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из мяса и субпродуктов сложного ассортимента	6
			Тема 3.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из натуральной рубленой массы	6

		изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из мяса и субпродуктов , домашней птицы, дичи и кролика. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из мяса и субпродуктов , домашней птицы, дичи и кролика. 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из мяса и субпродуктов , домашней птицы, дичи и кролика, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из мяса и субпродуктов домашней птицы, дичи и кролика на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из мяса и субпродуктов , домашней птицы, дичи и кролика. 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара	сложного ассортимента	
			Тема 3.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из котлетной массы сложного ассортимента	6
			Тема 3.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи и колика сложного ассортимента	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				**24**
УП 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного				

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления закрытых, открытых и сложных бутербродов 5. Определение степени готовности закрытых, открытых и сложных бутербродов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление закрытых, открытых и сложных бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закрытых, открытых и сложных бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8.Соблюдение температурного и временного режима при хранении закрытых, открытых и сложных бутербродов.	Тема 1.1. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление бутербродов сложного ассортимента	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	6
ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.5	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и	Тема 2.1. Организация процесса	6

ПК 3.6	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов сырых овощей 4. Определение степени готовности салатов сырых овощей , определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов сырых овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов сырых овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов сырых овощей	приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление салатов из сырых овощей	
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего	Тема 2.2. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление салатов из вареных овощей	6

		места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов из вареных овощей. 5. Определение степени готовности салатов из вареных овощей , определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление салатов из вареных овощей и винегретов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из вареных овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из вареных овощей.		
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из овощей. 5. Определение степени готовности холодных блюд и	Тема 2.3. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из овощей	6

		закусок из овощей, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок из овощей.		
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога , определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога с учетом	Тема 2.4. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога	6

		требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога .		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	24
ПК 3.7.	Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления горячих закусок 5. Определение степени готовности горячих закусок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи горячих закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного	Тема 3.1. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из птицы	6

		режима при хранении основных горячих закусок.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	6
УП 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				**72**
ПК 4.1. ПК 4.4.	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	Тема 1.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению компотов и киселей	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	6
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.5. ПК 4.6.	Раздел 2. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	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. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.	Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению желе	6
			Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению муссов	6

		4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 9. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности	Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению самбука	
			Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению пудингов	6
			Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению сладких блюд и десертов из яблок	6
			Тема 2.6. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению горячих напитков (кофе, чай)	6
			Тема 2.7. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению горячих напитков (какао, горячий шоколад)	6

		пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос 11. Хранение с учётом температуры подачи холодных сладких блюд на раздаче 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, сложного ассортимента. для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд с учётом требований к безопасности пищевых продуктов 14. Хранение холодных сладких блюд с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования 16. Разработка ассортимента холодных сладких блюд с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 17. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, ассортимента. 18. Расчёт стоимости	Тема 2.8. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению холодных напитков	6
			Тема 2.9. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению прохладительных напитков	6
			Тема 2.10. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению молочных безалкогольных коктейлей	6

		холодных сладких блюд 19.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд эффективное использование профессиональной терминологии 20. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) 21.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 22. Проведение текущей уборки рабочего места повара в оответствии 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		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	60
ПК 4.1. ПК 4.5.	Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	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.	Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению горячих безалкогольных напитков	6

		3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 9. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности		

		пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос 11. Хранение с учётом температуры подачи холодных сладких блюд на раздаче 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, сложного ассортимента. для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд с учётом требований к безопасности пищевых продуктов 14. Хранение холодных сладких блюд с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования 16. Разработка ассортимента холодных сладких блюд с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 17. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, ассортимента. 18. Расчёт стоимости		

		холодных сладких блюд 19.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд эффективное использование профессиональной терминологии 20. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) 21.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 22. Проведение текущей уборки рабочего места повара в оответствии 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		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	6
УП 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				**72**
ПК 5.1. ПК 5.2.	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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	Тема 1.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста	6

		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.		
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5.	Раздел 2. Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 2. 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. 3. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов,	Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	6
			Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного и сдобного пресного теста	6
			Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста	6

		полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 7. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по	Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	6
			Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста	6
			Тема 2.6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного пресного теста	6
			Тема 2.7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного теста	6
			Тема 2.8. Подготовка сырья к кондитерскому производству, приготовление, проведение бракеража, использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	6

		безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 12. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 13. 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). 14. 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. 15. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 16. мытье вручную и в посудомоечной машине,	Тема 2.9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных	6
			Тема 2.10. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных	6

		чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	60
ПК 5.2. ПК 5.6.	Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 2. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	6
УП 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				**72**
ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.5.	Раздел 1. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	1. Анализ нормативной базы: Изучение актуальных положений ФЗ «О бухгалтерском учете» и ПБУ применительно к специфике общественного питания. 2. Разработка учетной политики: Составление проекта фрагмента учетной политики для конкретного предприятия питания (методы оценки запасов, способы начисления	Тема 1.1. Законодательное регулирование бухучета. Организация бухгалтерского учета и учетная политика с целью осуществления контроля за текущей деятельностью подчиненного	6

		амортизации). 3. Проектирование системы контроля: Создание графика документооборота и должностных инструкций для подчиненного персонала с целью минимизации рисков хищений или ошибок. 4. Учет основных средств: Документальное оформление приемки и ввода в эксплуатацию технологического оборудования (печи, холодильники) и расчет их амортизации. 5. Проведение инвентаризации: Организация и участие в плановой инвентаризации внеоборотных активов и производственных запасов (продуктов, упаковки). 6. Документирование движения ТМЦ: Оформление приходных ордеров, накладных и актов списания сырья со склада в производство. 7. Контроль норм закладки: Сопоставление фактического расхода продуктов с данными технико-технологических карт (ТТК) для выявления перерасхода или экономии. 8. Ведение кассовых операций: Оформление первичных кассовых документов (ПКО, РКО) и сверка ежедневных отчетов по Z-отчетам с фактической выручкой. 9. Координация расчетов с поставщиками: Формирование платежного календаря и контроль дебиторской/кредиторской задолженности за поставленные продукты и услуги. 10. Оценка	персонала. Принципы учета.	
			Тема 1.2. Учет внеоборотных активов организаций общественного питания как элемент ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.	6
			Тема 1.3. Учет материально-производственных запасов с целью ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.	6
			Тема 1.4. Учет денежных средств организаций питания и осуществление координации деятельности подчиненного персонала с другими подразделениями и контрагентами.	6
			Тема 1.5. Учет расчетов с персоналом по оплате труда. Взаимосвязь обучения, инструктирования поваров, кондитеров и других работников на рабочем месте и уровнем заработной платы.	6
			Тема 1.6. Учет затрат на производство продукции	6

		эффективности использования ресурсов: Анализ показателей фондоотдачи оборудования и оборачиваемости запасов для оптимизации работы персонала.	организаций питания. Разработка сметы затрат кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				36
ПК 6.1. ПК 6.3. ПК 6.4.	Раздел 2. Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов	1. Разработка инструкций по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря с помощью различных прикладных программ. 2. Разработка базы данных «Системы учета кадров сотрудников компании с помощью различных прикладных программ. 3. Разработка базы данных «Расчета заработной платы сотрудников компании» с помощью различных прикладных программ. 4. Анализ функционала и настройка HR-сервиса под задачи конкретной компании (1С:ЗУП, SAP SuccessFactors, Workday, AmoCRM, HeadHunter Talent, Worki, Битрикс24). 5. Анализ функционала платформ дистанционного обучения (LMS): Moodle, Coursera for Business,	Тема 2.1. Информационные технологии и управление человеческими ресурсами	6
			Тема 2.2. IT-сервисы для управления, обучения и оценки персонала	6
			Тема 2.3. Коммуникации в организации и IT-пространство	6
			Тема 2.4. Цифровой мониторинг в пищевой промышленности	6
			Тема 2.5. Битрикс-24. Онлайн-сервис для работы с задачами и проектами	6
			Тема 2.6. Контрольно-проверочный урок в форме зачета и	6

		GetCourse, iSpring Suite . 6. Анализ актуальных IT-инструментов для корпоративных коммуникаций (Slack, Microsoft Teams, Zoom, Telegram-каналы). 7. Анализ данных о работе персонала с помощью BI-систем: выявление узких мест и повышение эффективности. 8. Применение онлайн-сервиса Битрикс-24 для работы с задачами и проектами. 9. Защита итогового кейса: Решение комплексной ситуационной задачи по использованию онлайн-сервиса в профессиональной деятельности (для контрольно-проверочного урока).	оценивания результатов прохождения учебной практики по формированию общих и профессиональных компетенций	
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	36
УП 07. Выполнение работ по рабочей профессии "Пекарь"				**144**
ПК 7.1 ПК 7.2	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	1. Личная гигиена и подготовка формы: Приведение в порядок спецодежды 2. Организация рабочего места: Проверка чистоты столов, инвентаря и исправности оборудования (тестомеса, расстоечного шкафа, печи). 3. Подготовка сырья к работе: Просеивание муки, подготовка дрожжей, соли, воды нужной температуры и дополнительных	Тема 1.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов	6
			Тема 1.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации видов теста для декоративных изделий	6

		ингредиентов. 4. Дозирование (взвешивание): Точное взвешивание всех компонентов согласно технологической карте. 5. Замес теста: Соединение ингредиентов в тестомесе или вручную. Контроль времени замеса и температуры теста для правильного развития клейковины. 6. Первичное брожение (ферментация): 7. Деление теста на порции: 8. Предварительная расстойка: 9. Формование изделий: 10. Окончательная расстойка: 11. Оформление и отделка заготовок: Нанесение надрезов (для пшеничного хлеба и багетов), смазывание льезоном, посыпка кунжутом, маком или мукой согласно теме задания. 12. Выпекание. Контроль температуры, времени и подачи пара. 13. Органолептический контроль: Проверка готовности по цвету корочки, звуку при постукивании по донышку и внутреннему состоянию мякиша. 14. Охлаждение и подготовка к реализации: Выкладка готовых изделий на деревянные стеллажи или решетки для «отдыха». 15. Санитарная обработка: Уборка рабочего места, чистка оборудования и инвентаря после завершения смены.	Тема 1.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации плетёных изделий	6
			Тема 1.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пшеничного хлеба	6
			Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации ржаного хлеба	6
			Тема 1.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации многозернового хлеба	
			Тема 1.7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации многозернового хлеба	
			Тема 1.8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации цельнозернового хлеба	
			Тема 1.9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации багетов и батонов	
			Тема 1.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из	

			дрожжевого безопарного теста	
			Тема 1.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации осетинских пирогов	
			Тема 1.12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации чиабатт	
			Тема 1.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации фокаччи	
			Тема 1.14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации питы и брецели	
			Тема 1.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пиццы	
			Тема 1.16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста (булочка домашняя, сдоба кулебяка, расстегаи)	
			Тема 1.17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	

			(ромовая баба, кекс майский, кекс кондитерский, кулич)	
			Тема 1.18. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий жареных в жире	
			Тема 1.19. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста (слойка с повидлом; булочка слоеная; слойка с марципаном; ватрушка венгерская)	
			Тема 1.20. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста (круассаны, слоеные изделия с цветным тестом)	
			Тема 1.21. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста (печенье песочное, печенье «Листик», печенье «Курабье», печенье «Звездочка»)	
			Тема 1.22. Приготовление,	

			оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного сдобного теста (ватрушка; сочни с творогом; пирожки сдобные пресные с различными фаршами)	
			Тема 1.23. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий пряничного теста (пряники медовые, коврижка двухслойная с фруктовой начинкой, коржи молочные)	
			Тема 1.24. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий из бисквитного теста (пирог бисквитный с повидлом; бисквит для рулета; рулет фруктовый с фруктовой начинкой; кекс столичный)	
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	144

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	**Содержание работ**	**Объем, ак.ч.**
УП 01. ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		72

Раздел 1. МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		18
Тема 1.1. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбы.	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских блюд. 4. Составление технико-технологических карт полуфабрикатов из рыбы. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии технологическим требованиям. 9. Определение последовательности технологических операций подготовки рыбы. 10. Приготовление полуфабрикатов из рыбы сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • рыба фри, • рыба жареная с зеленым маслом, • рыба в тесте, • зразы донские,	6

	• кругляши. 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции полуфабрикатов из рыбы. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 1.2. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских блюд. 4. Составление технико-технологических карт полуфабрикатов из рыбы. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов (Модуль А. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена) 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии технологическим требованиям. 9. Определение последовательности технологических операций подготовки рыбы.	6

	10. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • котлеты, • биточки, • тельное, • рулет. 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции полуфабрикатов из рыбы. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 1.3. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбы для запекания	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских блюд. 4. Составление технико-технологических карт полуфабрикатов из рыбы. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом	6

	адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии технологическим требованиям. 9. Определение последовательности технологических операций подготовки рыбы. 10. Приготовление полуфабрикатов из рыбы сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • щука фаршированная целиком, • карп фаршированный, • дорадо фаршированная, • судак фаршированный. 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции полуфабрикатов из рыбы. Подведение итогов выполненной работы.	
Раздел 2. МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		24
Тема 2.1. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из домашней птицы.	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских блюд. 4. Составление технико-технологических карт полуфабрикатов из домашней птицы. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки	6

	упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии технологическим требованиям. 9. Определение последовательности технологических операций подготовки домашней птицы. 10. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • курица фаршированная, • рулет из мякоти птицы, • ножки фаршированные, • котлеты «пожарские», • суфле, кнели. 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции полуфабрикатов из домашней птицы. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.2. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка порционных полуфабрикатов из домашней птицы	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских блюд. 4. Составление технико-технологических карт полуфабрикатов из домашней птицы. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в	6

	начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии технологическим требованиям. 9. Определение последовательности технологических операций подготовки домашней птицы. 10. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • котлеты натуральные, панированные; • шницель столичный; • котлета по-киевски; • филе фаршированное молочным соусом с грибами. 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции полуфабрикатов из домашней птицы. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.3. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы.	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских блюд. 4. Составление технико-технологических	6

	карт полуфабрикатов из домашней птицы. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии технологическим требованиям. 9. Определение последовательности технологических операций подготовки домашней птицы. 10 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • рагу; • чахохбили; • плов. 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции полуфабрикатов из домашней птицы. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.4 Приготовление, порционирование,	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий:	6

органолептическая оценка полуфабрикатов из котлетной (кнельной) массы домашней птицы.	1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских блюд. 4. Составление технико-технологических карт полуфабрикатов из домашней птицы. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии технологическим требованиям. 9. Определение последовательности технологических операций подготовки домашней птицы. 10.Приготовление полуфабрикатов из котлетной (кнельной) массы домашней птицы сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • котлеты, биточки; • котлеты пожарские; • кнели, суфле. 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом	

	требований к безопасности готовой продукции. 12.Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции полуфабрикатов из домашней птицы. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.5 Приготовление, органолептическая оценка порционных полуфабрикатов из мяса.	**Содержание**	
	Приготовление, органолептическая оценка порционных полуфабрикатов из мяса. Алгоритм трудовых действий: 1.Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских блюд. 4. Составление технико-технологических карт полуфабрикатов из мяса. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии технологическим требованиям. 9. Определение последовательности технологических операций подготовки мяса. 10. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических	6

	и редких видов сырья: • бифштекс, лангет, филе, зразы; • ромштекс, шницель отбивной; • рулет натуральный, фаршированный. 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции полуфабрикатов из мяса. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.6 Приготовление, органолептическая оценка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских блюд. 4. Составление технико-технологических карт полуфабрикатов из мяса. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов (Модуль А. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена) 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии	6

	технологическим требованиям. 9. Определение последовательности технологических операций подготовки мяса. 10. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • гуляш, • плов, азу, • бефстроганов. 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13.Расчет калькуляции полуфабрикатов из мяса. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.7 Приготовление, органолептическая оценка полуфабрикатов из рубленой массы.	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских блюд. 4. Составление технико-технологических карт полуфабрикатов из мяса. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов (Модуль А. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена) 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического	6

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии технологическим требованиям. 9. Определение последовательности технологических операций подготовки мяса. 10. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • бифштекс рубленный, • котлеты натуральные рубленые, • котлеты полтавские, • шницель натуральный рубленый, • фрикадельки, • люля-кебаб. 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12.Выполнение заключительных работ. 13.Расчет калькуляции полуфабрикатов из мяса. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.8 Приготовление, органолептическая оценка полуфабрикатов из котлетной массы.	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских блюд. 4. Составление технико-технологических карт полуфабрикатов из мяса. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства	6

	индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов (Модуль А. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена) 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии технологическим требованиям. 9. Определение последовательности технологических операций подготовки мяса. 10. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • котлеты, биточки, • шницель, • зразы, • тефтели, • рулет мясной. 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции полуфабрикатов из мяса. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.9 Контрольно – проверочный урок в форме зачета и оценивания результатов прохождения учебной практики по формированию общих и профессиональных компетенций	**Содержание**	
	в форме зачета оценивания результатов прохождения учебной практики по формированию умений и первоначального практического опыта, элементов общих профессиональных компетеций (представление бизнес-идеи: первоначальные шаги по разработке бизнес-плана): - технико-технологическая карта; - калькуляция полуфабрикатов для авторских блюд.	6
Промежуточная аттестация в форме по УП 01		
УП 02. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации		72

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Раздел 1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		18
Тема 1.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации заправочных супов сложного ассортимента	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должеы вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, сложного ассортимента. 3. Приемка сырья по количеству и качеству. 4. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 5. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 6. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 7. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 8. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 9. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами 10. Порционирование сырья и приготовление сложных супов, в том числе	6

	авторских, брендовых, региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: • Борщ черниговский • Щи суточные • Рассольник по-россошански • Солянка донская • Суп–крем из цветной капусты и цуккини • Суп гаспачо • Суп бозбаш 11. Проведение бракеража сложных супов на соответствие требованиям к качеству. 12. Определение сроков реализации и условий хранения сложных супов. 13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 14. Хранение свежеприготовленных сложных супов, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции 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. Выполнение заключительных работ.	
Тема 1.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должеы вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике	6

	безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, сложного ассортимента. 3. Приемка сырья по количеству и качеству. 4. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 5. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 6. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 7. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 8. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 9. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами 10. Порционирование сырья и приготовление сложных супов, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: • Прозрачный бульон из птицы с профитролями • Уха рыбная из трески • Борщок с острыми гренками • Консоме: 11. Проведение бракеража сложных супов на соответствие требованиям к качеству. 12. Определение сроков реализации и условий хранения сложных супов. 13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности	

	готовой продукции. 14. Хранение свежеприготовленных сложных супов, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции 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. Выполнение заключительных работ.	
Тема 1.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должеы вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих соусов, сложного ассортимента. 3. Приемка сырья по количеству и качеству. 4. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 5. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 6. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 7. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 8. Проведение бракеража полуфабрикатов	6

	на соответствие требованиям к качеству. 9. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами 10. Порционирование сырья и приготовление сложных соусов, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: • красный с луком и корнишонами на коричневом бульоне • луковый с горчицей • красный с вином • красный кисло-сладкий • томатный на мясном бульоне • белый с рассолом на рыбном бульоне • паровой на мясном бульоне • сметанный с луком и томатом • соус бешамель • соус субиз • соус велюте 11. Проведение бракеража сложных соусов на соответствие требованиям к качеству. 12. Определение сроков реализации и условий хранения сложных соусов. 13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих соусов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 14. Хранение свежеприготовленных сложных соусов, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции 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. Выполнение заключительных работ.	
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 02		
Раздел 2 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		24
Тема 2.1.	**Содержание**	

Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должеы вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, сложного ассортимента. 3. Приемка сырья по количеству и качеству. 4. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 5. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 6. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 7. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 8. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 9. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами 10. Порционирование сырья и приготовление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий и сыра, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,	6

	обеспечения безопасности готовой продукции: • рагу из овощей • картофель «пай» • картофель, жареный во фритюре • шницель капустный • зразы картофельные со сметаной • крокеты картофельные • рулет картофельный • суфле из моркови • пудинг из тыквы и яблок • кабачки, фаршированные овощами • грибы в сметанном соусе • овощи, в жидком фондю из сыра 11. Проведение бракеража сложных горячих блюд на соответствие требованиям к качеству. 12. Определение сроков реализации и условий хранения сложных горячих блюд. 13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 14. Хранение свежеприготовленных сложных горячих блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции 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. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд и гарниров из круп, макаронных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должеы вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно	6

	• Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, сложного ассортимента. 3. Приемка сырья по количеству и качеству. 4. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 5. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 6. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 7. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 8. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 9. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами 10. Порционирование сырья и приготовление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий и сыра, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: • паста • крупеник гречневый • лазанья 11. Проведение бракеража сложных горячих блюд на соответствие требованиям к качеству. 12. Определение сроков реализации и условий хранения сложных горячих блюд. 13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций,	

	рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 14. Хранение свежеприготовленных сложных горячих блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции 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. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.3. **Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента**	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должеы вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, сложного ассортимента. 3. Приемка сырья по количеству и качеству. 4. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 5. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 6. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6

	7. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 8. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 9. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами 10. Порционирование сырья и приготовление сложных мучных блюд и кулинарных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: • пироги с различными фаршами • пицца • кулебяка • блины • пончики • расстегаи • штрудели с различными фаршами • равиоли • пельмени • курник из пресного теста • курник из слоеного теста • хачапури 11. Проведение бракеража сложных мучных блюд и кулинарных изделий на соответствие требованиям к качеству. 12. Определение сроков реализации и условий хранения. 13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление мучных блюд и кулинарных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 14. Хранение свежеприготовленных мучных блюд и кулинарных изделий, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции 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. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи по выбору авторского блюда «Горячее блюдо из рыбы». 3. Разработка проекта рецептуры. 4. Составление описания технологического процесса приготовления блюда. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должеы вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, сложного ассортимента. 7. Приемка сырья по количеству и качеству. 8. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 9. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 10. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 11. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 12. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 13. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	6

	инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами. 14. Порционирование сырья и приготовление сложных горячих блюд из рыбы, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: • горячие блюда из отварной и припущенной рыбы • рыба отварная целиком • галантин из рыбы • рулет из рыбы • рыба (филе) припущенная • рыба (непластованная кусками) припущенная • филе из рыбы фаршированное • рыба фаршированная • из жареной и запеченной рыбы • рыба, жаренная во фритюре • рыба жареная с зеленым маслом • рыба в тесте жареная • зразы «Донские» • рыба, запеченная с картофелем по-русски • рыба, запеченная в сметанном соусе • рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски 15. Проведение бракеража сложных блюд из жареной и запеченной рыбы на соответствие требованиям к качеству. 16. Определение сроков реализации и условий хранения сложных горячих блюд. 17. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 18. Хранение свежеприготовленных сложных горячих блюд , с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 19. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 20. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы	

	обслуживания. 21. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной и кнельной массы сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, сложного ассортимента. 3. Приемка сырья по количеству и качеству. 4. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 5. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 6. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 7. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 8. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 9. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами 10. Порционирование сырья и приготовление сложных горячих блюд из рыбной котлетной и кнельной массы, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов	6

	приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: • тельное • рулет из котлетной массы • шницель рыбный • зразы рубленые • кнели рыбные • фрикадельки • тефтели 11. Проведение бракеража сложных горячих блюд на соответствие требованиям к качеству. 12. Определение сроков реализации и условий хранения сложных горячих блюд. 13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 14. Хранение свежеприготовленных сложных горячих блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции 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. Выполнение заключительных работ.	
Раздел 3 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		6
Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из мяса и субпродуктов сложного ассортимента	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства	6

	индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, сложного ассортимента. 3. Приемка сырья по количеству и качеству. 4. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 5. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 6. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 7. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 8. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 9. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с инструкциями и регламентами 10. Порционирование сырья и приготовление сложных горячих блюд из жареного мяса и субпродуктов, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: • горячие блюда из жареного мяса: • бифштекс • филе • антрекот • ростбиф • котлеты натуральные • эскалоп • шницель отбивной • грудинка фаршированная • рулет из лопатки фаршированный • шашлык из баранины • бефстроганов • из субпродуктов: • печень жареная • почки жареные с грибами 11. Проведение бракеража сложных горячих блюд на соответствие требованиям к	

	качеству. 12. Определение сроков реализации и условий хранения сложных горячих блюд. 13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 14. Хранение свежеприготовленных сложных горячих блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции 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. Выполнение заключительных работ.	
Тема 3.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из натуральной рубленой массы сложного ассортимента	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи по выбору авторского блюда «Горячее блюдо из мяса» - Основные ингредиенты. • Используйте продукты с общего стола; • Используйте продукты из заказанного списка. 3. Разработка проекта рецептуры. 4. Составление описания технологического процесса приготовления блюда. 5. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должеы вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки	6

	упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд сложного ассортимента. 7. Приемка сырья по количеству и качеству. 8. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 9. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 10. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 11. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 12. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 13. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 14. Порционирование сырья и приготовление сложных горячих мясных блюд из натуральной рубленой, котлетной массы с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: • бифштекс рубленый • шницель натуральный рубленый 15. Проведение бракеража сложных горячих блюд на соответствие требованиям к качеству. 16. Определение сроков реализации и условий хранения сложных горячих блюд. 17. Порционирование, сервировка и творческое оформление горячих блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 18. Хранение свежеприготовленных сложных горячих блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	

	19. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 20. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 21. Выполнение заключительных работ.	
Тема 3.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из котлетной массы сложного ассортимента	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи по выбору авторского блюда «Горячее блюдо из мяса» - Основные ингредиенты. • Используйте продукты с общего стола; • Используйте продукты из заказанного списка. 3. Разработка проекта рецептуры. 4. Составление описания технологического процесса приготовления блюда. 5. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должеы вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд сложного ассортимента. 7. Приемка сырья по количеству и качеству. 8. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 9. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 10. Выбор, подготовка основных продуктов	6

	и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 11. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 12. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 13. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 14. Порционирование сырья и приготовление сложных горячих мясных блюд из натуральной рубленой, котлетной массы с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: • зразы рубленые • котлеты натуральные рубленые • люля-кебаб • суфле • рулет • кнели 15. Проведение бракеража сложных горячих блюд на соответствие требованиям к качеству. 16. Определение сроков реализации и условий хранения сложных горячих блюд. 17. Порционирование, сервировка и творческое оформление горячих блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 18. Хранение свежеприготовленных сложных горячих блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 19. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 20. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 21. Выполнение заключительных работ.	
Тема 3.4. Приготовление,	**Содержание**	

творческое оформление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи и колика сложного ассортимента	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи по выбору авторского блюда «Горячее блюдо из птицы». 3. Разработка проекта рецептуры. 4. Составление описания технологического процесса приготовления блюда. 5. Выполнение подготовительных работ В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. Раковины и рабочие поверхности не загромождены Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должеы вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки Работать чисто, аккуратно и эффективно Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд сложного ассортимента. 7. Приемка сырья по количеству и качеству. 8. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 9. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 10. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 11. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 12. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 13. Выбор способа приготовления, с учетом безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 14. Порционирование сырья и	6

	приготовление сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции: • куры жареные • утка фаршированная • галантин • рулет из мякоти птицы • котлеты натуральные из филе кур • котлеты, панированные из филе кур • шницель столичный • котлеты по-киевски 15. Проведение бракеража сложных горячих блюд на соответствие требованиям к качеству. 16. Определение сроков реализации и условий хранения сложных горячих блюд. 17. Порционирование, сервировка и творческое оформление горячих блюд сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 18. Хранение свежеприготовленных сложных горячих блюд, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 19. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 20. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 21. Выполнение заключительных работ.	
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 02		
УП 03. ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		72
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		6
Тема 1.1. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража,	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления бутербродов.	6

сервирование и оформление бутербродов сложного ассортимента	3. Разработка полуфабрикатов для авторских бутербродов. 4. Составление технико-технологических карт приготовления бутербродов. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии с технологическими требованиями. 9. Определение последовательности технологических операций приготовления бутербродов. 10. Приготовление бутербродов сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья 10.1 закрытые: • закрытые бутерброды с мясными или мясными гастрономическими продуктами • закрытые бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами 10.2 .закусочные: • закусочные бутерброды (канапе) • корзиночки с салатом 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их	

	упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции бутербродов. Подведение итогов выполненной работы.	
Раздел 2 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		24
Тема 2.1. **Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление салатов из сырых овощей**	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления салатов из сырых овощей. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских салатов из овощей. 4. Составление технико-технологических карт приготовления салатов из овощей. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов (Модуль А. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена) 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии с технологическими требованиями. 9. Определение последовательности технологических операций приготовления салатов из овощей.	6

	10. Приготовление салатов из овощей сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья • салат из свежих огурцов, редиса • салат из свежих помидоров и огурцов • салат «Весна» • салат из белокочанной капусты • салат витаминный 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции бутербродов. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.2. **Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление салатов из вареных овощей**	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления салатов из вареных овощей. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских салатов из овощей. 4. Составление технико-технологических карт приготовления салатов из овощей. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры в зависимости от	6

	изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии с технологическими требованиями. 9. Определение последовательности технологических операций приготовления салатов из овощей. 10. Приготовление салатов из вареных овощей сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья • салат картофельный с огурцами • салат рыбный • салат мясной • салат столичный • винегрет овощной • винегрет с сельдью • винегрет мясной • Салат оливье 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции салатов из вареных овощей Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.3. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из овощей	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских холодных блюд и закусок из овощей, грибов 4. Составление технико-технологических карт приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно	6

	• Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии с технологическими требованиями. 9. Определение последовательности технологических операций приготовления холодных блюд и закусок из овощей 10. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, грибов сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • тыква в маринаде • маринованная свекла • грибы, фаршированные яйцами, луком и сыром • икра грибная 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции холодных блюд и закусок из овощей, грибов. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.4. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога 4. Составление технико-технологических карт приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога 5. Выполнение подготовительных работ.	6

	• В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии с технологическими требованиями. 9. Определение последовательности технологических операций приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога 10. Приготовление холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • яйца под майонезом • сырные шарики • творог с зеленью и чесноком на хлебной основе • творожный паштет • творожный террин 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции холодных блюд и закусок из овощей, грибов. Подведение итогов выполненной работы.	

Раздел 3 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		6
Тема 3.1. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из птицы	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления холодных блюд и закусок из птицы. 3. Разработка рецептуры «Холодная закуска паштет из куриной печени» 4. Составление технико-технологических карт приготовления холодных блюд и закусок из птицы. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии с технологическими требованиями. 9. Определение последовательности технологических операций приготовления холодных блюд и закусок из птицы. 10. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • рулет из птицы	6

	• паштет из печени • заливное из птицы 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы. Подведение итогов выполненной работы.	
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 03		
УП 04. ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		72
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6
Тема 1.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению компотов и киселей	**Содержание**	
	1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных сладких блюд: • Компот из свежих плодов	6

	• Компот из смеси свежих плодов • Компот из апельсинов или мандаринов • Компот из смеси сухофруктов • Кисель из плодов или ягод свежих • Кисель из апельсинов или мандаринов • Кисель из яблок (густой) • Кисель молочный (густой) 8. Проведение бракеража холодных сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. 12. Выполнение заключительных работ.	
Раздел 2 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		60
Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению желе.	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов	6

	на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных сладких блюд: • Желе из плодов или ягод свежих • Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов • Желе из молока 8. Проведение бракеража холодных сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению муссов	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи по выбору авторского блюда «Мусс». 3. Разработка проекта рецептуры. «Мусс»: Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Обязательные компоненты десерта: • Мусс (основной компонент десерта) • Декоративный элемент из изомальта или карамели • Соус холодный - Особенности подачи. • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г. 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка подаётся для оценки измеримых	6

	показателей, две тарелки подаются в дегустацию. - Основные ингредиенты. • Используйте продукты с общего стола; • Используйте продукты из заказанного списка. 4. Составление описания технологического процесса приготовления блюда. 5. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Приемка сырья по количеству и качеству. 7. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 8. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 9. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 10. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 11. Приготовление «Мусса». 12. Проведение бракеража холодного сладкого блюда на соответствие требованиям к качеству. 13. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 14. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 15. Обоснование выбора способа сервировки. 16. Выполнение заключительных работ. 17. Расчет себестоимости (калькуляции) блюда, определение продажной цены.	

	18. Разработка и оформление калькуляционной карты. 19. Разработка и оформление технико-технологической карты. 20. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению самбука	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных сладких блюд: • Самбук яблочный • Самбук абрикосовый 8. Проведение бракеража холодных сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки.	6

	Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению пудингов	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление горячих сладких блюд: • Пудинг сухарный • Пудинг яблочный с орехами 8. Проведение бракеража горячих сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих сладких блюд . 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ	6
Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению сладких блюд и десертов из	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи по выбору авторского блюда «Яблоки печеные	6

яблок	(запеченные)». 3. Разработка проекта рецептуры. 4. Составление описания технологического процесса приготовления блюда. 5. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Приемка сырья по количеству и качеству. 7. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 8. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 9. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 10. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 11. Приготовление авторского блюда «Яблоки печеные (запеченные)». 12. Проведение бракеража горячих сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 13. Определение сроков реализации и условий хранения горячих сладких блюд . 14. Обоснование выбора варианта оформления горячих сладких блюд, температура подачи. 15. Обоснование выбора способа сервировки. 16. Выполнение заключительных работ. 17. Расчет себестоимости (калькуляции) блюда, определение продажной цены. 18. Разработка и оформление калькуляционной карты. 19. Разработка и оформление технико-	

	технологической карты. 20. Подведение итогов выполненной работы	
Тема 2.6. **Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению горячих напитков (кофе, чай)**	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатои подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовлениегорячих напитков: • Кофе • Чай 8. Проведение бракеража горячих напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	6
Тема 2.7. **Приготовление, творческое оформление, подготовка к**	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий:	6

реализации, хранению горячих напитков (какао, горячий шоколад)	1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовлениегорячих напитков: • Какао • Горячий шоколад 8. Проведение бракеража горячих напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.8. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению холодных напитков	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми,	6

	опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных напитков: • Кофе черный с мороженым (гляссе) • Молочный прохладительный напиток с соком плодовым или ягодным 8. Проведение бракеража холодных напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.9. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению прохладительных напитков	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и	6

	эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление прохладительных напитков: • морс • фреш 8. Проведение бракеража прохладительных напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления прохладительных напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.10. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению молочных безалкогольных коктейлей	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты	6

	хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Выполнение Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление молочного коктейля: • Молочно-ягодный коктейль с мороженым 9. Проведение бракеража молочного коктейля на соответствие требованиям к качеству. 10. Определение сроков реализации и условий хранения молочного коктейля. 11. Обоснование выбора варианта оформления молочного коктейля, температуры подачи. 12. Обоснование выбора способа сервировки. 13. Выполнение заключительных работ.	
Раздел 3 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		6
Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению горячих безалкогольных напитков	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов	6

	2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление горячих напитков: • безалкогольный грог • безалкогольный глинтвейн 8. Проведение бракеража горячих напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 04		
УП 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		72
Раздел 1 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6
Тема 1.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из дрожжевого безопарного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста. • ватрушка с творожным фаршем • ватрушка с повидлом • пирожки печеные с различными фаршами • пирог московский • булочка домашняя • булочка дорожная • сдоба обыкновенная • булочка с мучной посыпкой • рулет с маком • рулет с изюмом • кулебяка	6

	• расстегаи • кекс майский • кекс кондитерский Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Раздел 2 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		60
Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из дрожжевого слоеного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. □ булочка слоеная □ слойка с повидлом Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	6

	- выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного и сдобного пресного теста	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из песочного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из песочного теста. • печенье песочное • печенье листик • печенье ромашка • печенье звездочка Приготовление хлебобулочных изделий из сдобного пресного теста. • сочни с творогом • ватрушки • чебуреки • хачапури Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного и пресного сдобного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом	6

	требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.3. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из пряничного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из пряничного теста. • пряники медовые • коврижка двухслойная с фруктовой начинкой • коржи молочные Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	6
Тема 2.4. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из бисквитного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из бисквитного теста. • пирог бисквитный с повидлом • бисквит для рулета • рулет фруктовый с фруктовой начинкой • кекс столичный Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	6

	Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.5. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста**	<u>Алгоритм трудовых действий:</u> Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из заварного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из заварного теста. • кольцо заварное • трубочка заварная • профитроли Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование),	6

	упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.6. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного пресного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из слоеного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из заварного теста. • пирожки слоеные с различными фаршами • языки слоеные • трубочка слоеная. Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного теста.. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	6
Тема 2.7. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из воздушного теста. Приготовление кондитерских изделий из воздушного теста. • торт «Полет» • торт «Киевский» • белковый-ореховый рулет • белковый рулет Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного теста.	6

	Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы.	
Тема 2.8. **Подготовка сырья к кондитерскому производству, приготовление, проведение бракеража, использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.**	Выбор, применение, комбинирование способов подготовки сырья при приготовлении заварных кремов. Приготовление заварных кремов: • крем белковый заварной • крем белковый с вареньем • крем заварной • крем пражский • крем масляный основной • крем «Новый» • крем масляный шоколадный • крем масляный ореховый • крем масляный кофейный	6

	• крем белковый заварной Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения ароматических веществ. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление крема; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.9. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении бисквитных, песочных пирожных Приготовление бисквитных пирожных. • бисквитное пирожное с масляным кремом • бисквитное пирожное с белковым кремом • картошка "Обсыпная" • пирожное бисквитное «буше» с масляным кремом • пирожное бисквитное «буше» с белковым кремом Подготовка к реализации бисквитных пирожных Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производстве нного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка бисквитных пирожных	6

	сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.10. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении заварных пирожных Приготовление заварных пирожных. • трубочка заварная с масляным кремом • трубочка заварная с белковым кремом • кольцо заварное с заварным кремом • трубочка слоеная с масляным кремом • трубочка слоеная с белковым кремом Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении заварных пирожных Приготовление заварных пирожных. Подготовка к реализации заварных пирожных Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка заварных, слоеных пирожных сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда,	6

	охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы.	
Раздел 3 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		
Тема 3.1. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов**	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению авторского торта Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении тортов Приготовление тортов • торт бисквитно-кремовый • торт бисквитно- фруктовый • торт с абрикосовым джемом • торт « Подарочный» • торт "Сказка" • торт «Крещатик» • торт миндально- фруктовый • торт «Три шоколада» • - десерт тирамису • - торт «Джаконда» • торт песочно-кремовый • торт песочный с фруктами и желе Подготовка к реализации тортов Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка тортов сложного ассортимента, в том числе региональных;	6

	- упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы, защита бизнес-проекта авторских тортов	
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 05		
УП 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		**72**
Раздел 1 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		**36**
Тема 1.1. Законодательное регулирование бухучета. Организация бухгалтерского учета и учетная политика с целью осуществления контроля за текущей деятельностью подчиненного персонала. Принципы учета.	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий 1. Изучение ФЗ № 402 «О бухгалтерском учете», 2. Ознакомление с Положениями (стандартами) по бухгалтерскому учету; 3. Внутренние нормативные документы предприятий (учетная политика организации и рабочий план счетов). 4. Изучение элементов метода бухгалтерского учета. Алгоритм трудовых действий: 1. Организация бухгалтерского учета в общественном питании. 2. Метод бухгалтерского учета. 3. Бухгалтерский баланс.	6
Тема 1.2. **Учет внеоборотных активов организаций общественного питания как элемент ресурсного обеспечения деятельности подчиненного**	Алгоритм трудовых действий: 1. Нормативное регулирование учета внеоборотных активов организации. 2. Понятие классификация и оценка внеоборотных активов организации. 3. Характеристика счетов для учета	6

персонала.	хозяйственных операций с внеоборотными активами	
Тема 1.3. Учет материально-производственных запасов с целью ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.	Алгоритм трудовых действий: 1. Нормативное регулирование учета материально-производственных запасов организации. 2. Понятие классификация и оценка материально-производственных запасов организации. 3. Характеристика счетов для учета хозяйственных операций с материально-производственными запасами организации.	6
Тема 1.4. Учет денежных средств организаций питания и осуществление координации деятельности подчиненного персонала с другими подразделениями и контрагентами.	Учет денежных средств организаций питания Алгоритм трудовых действий: 1. Нормативное регулирование учета денежных средств; 2. Порядок введения кассовых операций и операций по расчетному и валютному счетам; Характеристика счетов для учета хозяйственных операций с денежным средствами.	6
Тема 1.5. Учет расчетов с персоналом по оплате труда. Взаимосвязь обучения, инструктирования поваров, кондитеров и других работников на рабочем месте и уровнем заработной платы.	Учет расчетов с персоналом по оплате труда Алгоритм трудовых действий: 1. Нормативное регулирование учета расчетов с персоналом по оплате труда; 2. Организация заработной платы в организациях общественного питания; 3. Характеристика счетов для учета хозяйственных операций по учету расчетов с персоналом по оплате труда.	6
Тема 1.6. Учет затрат на производство продукции организаций питания. Разработка сметы затрат кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Алгоритм трудовых действий 1. Нормативное регулирование учета затрат на производство продукции организаций общественного питания; 2. Состав, классификация и методы учета затрат на производство продукции организаций общественного питания; 3. Характеристика счетов для учета затрат на производство продукции организаций общественного питания.	6
Раздел 2 Мониторинг и контроль работы сотрудников с использованием цифровых инструментов		**36**
Тема 2.1. Информационные технологии и управление человеческими ресурсами	**Содержание**	
	1. Использование информационных технологий в разных отраслях экономики. 2. Разработка инструкции по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря и плана проведения инструктажа в программе MS Word.	6

	3. Разработка базы данных «Системы учета кадров сотрудников компании» в программах MS Excel и MS Access. 4. Разработка базы данных «Расчета заработной платы сотрудников компании» в программах MS Access и MS Excel	
Тема 2.2. IT-сервисы для управления, обучения и оценки персонала.	**Содержание**	
	1. Использование шаблонов для составления профессионального резюме в программе MS Word. 2. Анализ функционала и настройка популярных HR-сервисов (например, 1С:ЗУП, SAP SuccessFactors, Workday, AmoCRM, HeadHunter Talent, Worki, Битрикс24) под задачи конкретной компании. 3. Разработка анкеты через Гугл-формы. 4. Анализ функционала популярных инструментов для управления лояльностью и вовлеченностью (например, Officevibe, TINYpulse, Peakon).	6
Тема 2.3. Коммуникации в организации и IT-пространство	**Содержание**	
	1. Анализ актуальных IT-инструментов для корпоративных коммуникаций (Slack, Microsoft Teams, Zoom, Telegram-каналы). 2. Организация виртуального совещания с использованием IT-инструментов. 3. Поиск и выявление оптимального сочетания каналов и инструментов для эффективной внутрикорпоративной коммуникации	6
Тема 2.4. Цифровой мониторинг в пищевой промышленности	**Содержание**	
	1. Использование прикладных программных продуктов для учёта рабочего времени и выполнения сменных заданий на пищевом производстве. 2. Использование систем KPI и цифровых дашбордов для оценки эффективности работы технологов и операторов	6

	3. Осуществление автоматизации контроля качества продукции с помощью цифровых инструментов 4. Использование мобильных приложений и QR-кодов для мониторинга выполнения операций на производстве 5. Анализ данных о работе персонала с помощью BI-систем: выявление узких мест и повышение эффективности	
Тема 2.5. Битрикс-24. Онлайн-сервис для работы с задачами и проектами	**Содержание**	
	Выполнение практических заданий с использованием онлайн-сервиса Битрикс 24: - оптимизация совместной работы структурных отделов предприятия (бизнеса) за счет объединения различных инструментов манипуляции целями, порталов, площадок, CRM, - организация пространства для документооборота, планирования по календарям, достижения целей, оценки результатов, делового общения в беседах и чатах и даже для оперативного ознакомления персонала с важной информацией с помощью новостных лент	6
Тема 2.6. Контрольно-проверочный урок в форме зачета и оценивания результатов прохождения учебной практики по формированию общих и профессиональных компетенций	**Содержание**	
	Обеспечение предоставления документов: дневник практики (с приложениями - графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике). отчет о практике с применением цифровых ресурсов.	6
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 06		
УП 07. Выполнение работ по рабочей профессии "Пекарь"		144
Раздел 1 Организация обслуживания потребителей в зале организации питания		144
Тема 1.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению отделочных полуфабрикатов Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление отделочных полуфабрикатов • сироп для промочки; • сироп для глазирования; • сироп инвертный Подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос.	6

	Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка отделочных полуфабрикатов сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации видов теста для декоративных изделий	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению отделочных полуфабрикатов Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление помада сахарная; • помада основная; • помада шоколадная; • помада молочная Подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов Сервировка и творческое оформление изделий.	6

	Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка отделочных полуфабрикатов сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации плетёных изделий	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению плетёных изделий Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление плетёных изделий • плетенка с иаком • плетенка с кунжутом Подготовка к реализации плетёных изделий Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности.	6

	Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка ассортимента - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пшеничного хлеба	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению пшеничного хлеба Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление пшеничного хлеба • хлеб пшеничный Подготовка к реализации пшеничного хлеба Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	6

	весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка ассортимента - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации ржаного хлеба	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению отделочных полуфабрикатов Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление ржаного хлеба • хлеб ржаной Подготовка к реализации ржаного хлеба Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка ржаного хлеба сложного	6

	ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации многозернового хлеба	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению многозернового хлеба Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление многозернового хлеба • хлеб многозерновой Подготовка к реализации многозернового хлеба Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка отделочных полуфабрикатов сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных	6

	продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации многозернового хлеба	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению многозернового хлеба Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление многозернового хлеба Подготовка к реализации многозернового хлеба Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка многозернового хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом	6

	требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации цельнозернового хлеба	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению многозернового хлеба Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление многозернового хлеба Подготовка к реализации многозернового хлеба Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка многозернового хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями;	6

	- уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации багетов и батонов	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению багетов и батонов Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление багетов и батонов Подготовка к реализации багетов и батонов Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка багетов и батонов сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда,	6

	охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда;	6

	- умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации осетинских пирогов	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению осетинских пирогов Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление осетинских пирогов Подготовка к реализации осетинских пирогов Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка осетинских пирогов сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления;	6

	- освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации чиабатт	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению чиабатт Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление чиабатт Подготовка к реализации чиабатт Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка чиабатт сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в	6

	соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации фокаччи	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению фокаччи Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление фокаччи Подготовка к реализации фокаччи Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка фокаччи сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	6
Тема 1.14. Приготовление, оформление и подготовка к	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий:	6

реализации питы и брецели	Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению питы и брецели Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление питы и брецели Подготовка к реализации питы и брецели Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка питы и брецели сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пиццы	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению пиццы Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов	6

	Приготовление пиццы Подготовка к реализации пиццы Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка пиццы сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста (булочка домашняя, сдоба кулебяка, расстегаи)	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	6

	Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста (ромовая баба, кекс майский, кекс кондитерский, кулич)	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста Сервировка и творческое оформление изделий.	6

	Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.18. Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий жареных в жире	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению изделий жареных в жире Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление изделий жареных в жире Подготовка к реализации изделий жареных в жире Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов:	6

	- подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка изделий жареных в жире сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.19. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста (слойка с повидлом; булочка слоеная; слойка с марципаном; ватрушка венгерская)	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места;	6

	- выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.20. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста (круассаны, слоеные изделия с цветным тестом)	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места;	6

	- выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.21. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста (печенье песочное, печенье «Листик», печенье «Курабье», печенье «Звездочка»)	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению мучных кондитерских изделий из песочного теста Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного теста Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места;	6

	- выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий из песочного теста сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.22. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного сдобного теста (ватрушка; сочни с творогом; пирожки сдобные пресные с различными фаршами)	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению мучных кондитерских изделий из пресного сдобного теста Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного сдобного теста Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного сдобного теста Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов:	6

	- подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий из пресного сдобного теста сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.23. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий пряничного теста (пряники медовые, коврижка двухслойная с фруктовой начинкой, коржи молочные)	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению мучных кондитерских изделий пряничного теста Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление мучных кондитерских изделий пряничного теста Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий пряничного теста Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов:	6

	- подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий пряничного теста сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Тема 1.24. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий из бисквитного теста (пирог бисквитный с повидлом; бисквит для рулета; рулет фруктовый с фруктовой начинкой; кекс столичный)	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению кондитерских изделий из бисквитного теста Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста Подготовка к реализации кондитерских изделий из бисквитного теста Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места;	6

	- выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка кондитерских изделий из бисквитного теста сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы	
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 07		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет указаны в п. 6.1 ОПОП-П, оснащены в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории указаны в п. 6.1 ОПОП-П, оснащены в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

- Зона по видам работ № 1 «Поварское, кондитерское дело и хлебопечение»;
- Зона по видам работ № 2 «Технология кулинарного производства»;
- Зона по видам работ № 3 «Технология кондитерского производства»;
- Зона по видам работ № 4 «Ресторанный сервис и барное дело»;
- Зона по видам работ № 5 «Организация хранения, контроля запасов и сырья»;

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Межгосударственный стандарт ГОСТ 32951-2014 "Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 октября 2014 г. N 1265-ст)
2. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст)
3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст)
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебное издание / Анфимова Н.А. – М.: Академия, 2024. – 400 с. (Профессии среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный
7. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебное издание / Самородова И.П. – М.: Академия, 2024. – 192 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный
8. 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: учебное издание / Андонова Н. И., Качурина Т.А. – М.: Академия, 2024. – 256 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

3.2.2 Дополнительные источники:

9. 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: учебное издание / Андонова Н. И., Качурина Т.А. – М.: Академия, 2024. – 176 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный
10. Донченко, Л.В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – М.: 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
11. 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. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 220 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-17180-8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/538302
12. 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. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 268 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07919-7. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/538614
13. Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г.П. – М.: Академия, 2023. – 240 с. (Профессии среднего профессионального образования). – URL: https://academia-library.ru – Текст: электронный

Интернет-ресурсы:

14. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://revolution.allbest.ru
15. Организация рабочих мест, охрана труда и техника безопасности [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.refsru.com
16. Журнал «Гастроном» [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.gastronom. ru.
17. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности [Электронный ресурс]- ре5жим доступа: http://www.dbfood. ru.
18. Портал правовой поддержки предпринимательской деятельности [Электронный ресурс] – режим доступа: www.businesspravo.ru

3.3. Общие требования к организации учебной практики

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

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

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

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01	ПК 1.1	*Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами*	*аттестационный лист и отчет студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике*
	ПК 1.2	*Осуществляет обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи*	
	ПК 1.3.	*Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*	
	ПК 1.4.	*Осуществляет разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
УП 02	ПК 2.1	*Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами*	
	ПК 2.2	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживани*	
	ПК 2.3	*Осуществляет приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента*	
	ПК 2.4	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и*	

		гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 2.5	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 2.6	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 2.7	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 2.8	*Осуществляет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
УП 03	ПК 3.1	*Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами*	

	ПК 3.2	*Осуществляет приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.*	
	ПК 3.3	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 3.4	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 3.5	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 3.6	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 3.7	*Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм*	

		обслуживания	
УП 04	ПК 4.1	*Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами*	
	ПК 4.2	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 4.3	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 4.4	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 4.5	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 4.6	*Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
УП 05	ПК 5.1	*Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования,*	

		сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
	ПК 5.2	*Осуществляет приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*	
	ПК 5.3	*Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 5.4	*Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 5.5	*Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 5.6	*Осуществляет разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей*	
УП 06	ПК 6.1	*Осуществляет разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	

	ПК 6.2	*Осуществляет текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями*	
	ПК 6.3	*Организовывает ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала*	
	ПК 6.4	*Осуществляет организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*	
	ПК 6.5	*Осуществляет инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте*	
УП 07	ПК 7.1	*Приготавливает тесто различными способами и разделывать его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную*	
	ПК 7.2	*Проводит термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий*	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПП.02 ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.03 ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.04 ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.05 ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПП.06 ПМ 07 Выполнение работ по рабочей профессии «16472 Пекарь»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 613
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: 613
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 618
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П651
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ....651
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики 651
2.2. Структура производственной практики....651
2.3. Содержание производственной практики....691
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 735
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики 735
3.2. Учебно-методическое обеспечение....735
3.3. Общие требования к организации производственной практики 736
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики....737
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 738

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов по поварскому и кондитерскому делу в соответствии с ФГОС СПО по профессии / специальности _43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
(код и наименование специальности, профессии)

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

*ПП 01 _ Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента_* *код и наименование УП*	*ПМ 01 _ Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента_* *код и наименование ПМ*	*МДК 01.01 _ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов_* *код и наименование МДК* *МДК 01.02 _ Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов_* *код и наименование МДК*
ПП 02 _ Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания _ *код и наименование УП*	*ПМ 02 _ Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания_* *код и наименование ПМ*	*МДК 02.01 _ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента_* *код и наименование МДК* *МДК 02.02 _ Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента_* *код и наименование МДК* *МДК 02.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий* *код и наименование МДК*
ПП 03 _ Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	*ПМ 03 _ Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных*	*МДК 03.01 _ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента* *код и наименование МДК* *МДК 03.02 _ Процессы*

*категорий потребителей, видов и форм обслуживания_* *код и наименование УП*	*категорий потребителей, видов и форм обслуживания_* *код и наименование ПМ*	*приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента_* *код и наименование МДК* *МДК 03.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий* *код и наименование МДК*
*ПП 04 _ Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания_* *код и наименование УП*	*ПМ 04 _ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента_* *код и наименование ПМ*	*МДК 04.01 _ Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков _* *код и наименование МДК* *МДК 04.02 _ Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента_* *код и наименование МДК* *МДК 04.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий_* *код и наименование МДК*
*ПП 05 _ Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания_* *код и наименование УП*	*ПМ 05 _ Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания_* *код и наименование ПМ*	*МДК 05.01 _ Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий_* *код и наименование МДК* *МДК 05.02 _ Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента_* *код и наименование МДК* *МДК 05.03 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий_* *код и наименование МДК*

ПП 07 _ Выполнение работ по рабочей профессии "Пекарь" "_ *код и наименование УП*	*ПМ 07 _ Выполнение работ по рабочей профессии "Пекарь"_* *код и наименование ПМ*	*МДК 07.01 _ Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий _* *код и наименование МДК*

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

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	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 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК. 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 7.1	Приготавливать тесто различными способами и разделывать его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную
ПК 7.2	Проводить термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

видов и форм обслуживания», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»», «Выполнение работ по профессии рабочих 16472 Пекарь»».

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

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

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения; выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного

	ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения); выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки; выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации;
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и

изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;

	осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с

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

	производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных

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

	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом,

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

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций,

	регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок

	сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов сложного ассортимента выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

	организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

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

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

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

	исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;

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

	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать

	в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в

	приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в

	соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации

	рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического

	оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного

	производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими

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

	приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы,

	необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного

	ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления
Выполнение работ по рабочей профессии «16472 Пекарь»	разработке ассортимента хлебобулочной продукции составлении заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции проводить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции выпечке хлебобулочных изделий: сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных, сложного вида печенья. выпечке праздничного хлеба, тортов выпекать хлебобулочные изделия: сдобные, несдобные, сложные и мелкоштучные, сложного вида печенья. выпекать праздничный хлеб, торты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП. 01	108	концентрированно	4	зачет
ПП. 02	108	концентрированно	4	зачет
ПП. 03	108	концентрированно	6	зачет
ПП. 04	72	концентрированно	6	зачет
ПП. 05	108	концентрированно	6	зачет
ПП. 07	36	концентрированно	6	зачет
Всего ПП	360	Х	Х	Х

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
ПП 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				108
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. МДК 01.01.	Ознакомление с положением о производственной практике и ее содержанием; Ознакомление с перечнем выполняемых работ в соответствии с программой производственной практики.	Тема 1.1 Ознакомление с порядком организации и проведения практики	6
		Определение: вида собственности, юридического статуса организации; основных видов деятельности; основных экономических показателей; структуры управления; правил внутреннего трудового распорядка.	Тема 1.2. Анализ деятельности организации	6
		Ознакомление с требованиями: производственной санитарии; гигиены труда; электробезопасности;	Тема 1.3. Прохождение инструктажа по охране труда	6

		пожарной безопасности; безопасности жизнедеятельности; безопасности труда		
		. Организация рабочего места: □ организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; □ подбор сырья и ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, при приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; □ получение сырья и ингредиентов. Создание положительного имиджа повара и встреча посетителя: □ приведение внешнего вида в соответствие с требованиями охраны труда и фирменного стиля; □ использование эффективных вербальных и невербальных средств общения. Проведение собеседования с посетителем по выбору блюда, состава ингредиентов и способа тепловой обработки.	Тема 1.4. Выполнение подготовительных работ	6
		1.Получение и проверка правильности оформления требования в кладовую. 2. Подсчет количества	Тема 1.5. Приемка сырья по количеству и качеству	6

		товарных мест. • определение количества (массы брутто) поступившего товара; • определение веса тары, массы нетто товара и сравнение полученного веса нетто с весом, указанным в документе (значения должны совпадать). 3 Проверка состояния тары и упаковки. 4 Проверка упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности, наличия и правильности маркировки. 5 Проведение контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов при приемки органолептическим методом.		
		1.Промывание имеющегося инвентаря 2% раствором кальцинированной соды. 2.Уборка специальной щеткой с оборудования остатков продуктов, протирание тряпкой, смоченной в дезинфицирующем растворе. 3.Отключение электрооборудования, промывание и протирание насухо. 4.Сбор отходов и мусора в специальные бачки с крышкой, имеющих маркировку «Отходы». 5.Проведение влажной уборки в помещении.	Тема 1.6. Выполнение заключительных работ	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**36**
ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	Тема 2. 1 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбы.	6
			Тема 2.2 Приготовление,	6

		2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд,	порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	
			Тема 2.3 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбы для запекания	6
			Тема 2.4 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из домашней птицы.	6
			Тема 2.5. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка порционных полуфабрикатов из домашней птицы	6
			Тема 2.6. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы.	6
			Тема 2.7. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из котлетной (кнельной) массы домашней птицы.	6
			Тема 2.8. Приготовление, органолептическая оценка порционных полуфабрикатов из	6

		кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. 10. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	мяса.	
			Тема 2.9. Приготовление, органолептическая оценка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6
			Тема 2.10. Приготовление, органолептическая оценка полуфабрикатов из рубленой массы.	6
			Тема 2.11. Приготовление, органолептическая оценка полуфабрикатов из котлетной массы.	6
			Тема 2.12. Контрольно – проверочный урок в форме зачета и оценивания результатов прохождения учебной практики по формированию общих и профессиональных компетенций	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				72
ПП 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				108
ПК 2.1 ПК 2.2. ПК 2.3.	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Ознакомление с положением о производственной практике и ее содержанием; Ознакомление с перечнем выполняемых работ в соответствии с программой производственной практики. Определение: вида собственности, юридического статуса организации; основных видов деятельности; основных экономических	Тема 1.1 Ознакомление с порядком организации и проведения практики	6
			Тема 1.2. Анализ деятельности организации	6
			Тема 1.3. Прохождение инструктажа по охране труда	6

		показателей; структуры управления; правил внутреннего трудового распорядка. Ознакомление с требованиями: производственной санитарии; гигиены труда; электробезопасности; пожарной безопасности; безопасности жизнедеятельности; безопасности труда . Организация рабочего места: □ организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; □ подбор сырья и ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, при приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; □ получение сырья и ингредиентов. Создание положительного имиджа повара и встреча посетителя: □ приведение внешнего вида в соответствие с требованиями охраны труда и фирменного стиля; □ использование эффективных вербальных и невербальных средств общения.	Тема 1.4. Выполнение подготовительных работ	6
			Тема 1.5. Приемка сырья по количеству и качеству	6
			Тема 1.6. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья	6

		Проведение собеседования с посетителем по выбору блюда, состава ингредиентов и способа тепловой обработки. 1.Получение и проверка правильности оформления требования в кладовую. 2. Подсчет количества товарных мест. • определение количества (массы брутто) поступившего товара; • определение веса тары, массы нетто товара и сравнение полученного веса нетто с весом, указанным в документе (значения должны совпадать). 3 Проверка состояния тары и упаковки. 4 Проверка упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности, наличия и правильности маркировки. 5 Проведение контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов при приемки органолептическим методом. 1.Промывание имеющегося инвентаря 2% раствором кальцинированной соды. 2.Уборка специальной щеткой с оборудования остатков продуктов, протирание тряпкой, смоченной в дезинфицирующем растворе. 3.Отключение электрооборудования, промывание и протирание насухо. 4.Сбор отходов и мусора в специальные бачки с крышкой, имеющих маркировку «Отходы». 5.Проведение влажной уборки в помещении.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	36

ПК 2.1. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6.	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 8. Выбор контейнеров,	Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации заправочных супов сложного ассортимента	6

		упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бульонов, супов, соусов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 10.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного	Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации супов сложного ассортимента	6

		инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бульонов, супов, соусов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 10.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки	Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	6

		продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бульонов, супов, соусов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости бульонов, супов, соусов сложного ассортимента 10.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в	Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	6

		соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из овощей, грибов, сложного ассортимента 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из круп и		

		бобовых и макаронных изделий. 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих гарниров из круп, макаронных изделий . 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих гарниров из круп, макаронных изделий . 8. Подготовка к реализации горячих гарниров из круп, макаронных изделий и, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров,	Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд и гарниров из круп, макаронных изделий сложного ассортимента	6

		упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих гарниров из круп, макаронных изделий на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости гарниров из круп, макаронных изделий . 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления мучных блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с	Тема 2.6. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	6

		учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих мучных блюд и кулинарных изделий 8. Подготовка к реализации горячих мучных блюд и кулинарных изделий в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих мучных блюд и кулинарных изделий на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих мучных блюд и кулинарных изделий 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из мяса. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды	Тема 2.7. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного сырья сложного ассортимента	6

		7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из мяса, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья . 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из мяса. 6. Выбор с учетом способа	Тема 2.8. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной и кнельной массы сложного ассортимента	6

		приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из мяса, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд из рыбы и нерыбного сырья . 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	48
ПК 2.7. ПК 2.8.	Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из мяса и субпродуктов сложного ассортимента	6
			Тема 3.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд	6

		4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из мяса и субпродуктов , домашней птицы, дичи и кролика. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из мяса и субпродуктов , домашней птицы, дичи и кролика. 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из мяса и субпродуктов , домашней птицы, дичи и кролика, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из мяса и субпродуктов домашней птицы, дичи и кролика на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из мяса и субпродуктов , домашней птицы, дичи и кролика. 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара	из натуральной рубленой массы сложного ассортимента	
			Тема 3.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из котлетной массы сложного ассортимента	6
			Тема 3.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи и колика сложного ассортимента	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	**24**

ПП 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				**108**
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Ознакомление с положением о производственной практике и ее содержанием; Ознакомление с перечнем выполняемых работ в соответствии с программой производственной практики. Определение: вида собственности, юридического статуса организации; основных видов деятельности; основных экономических показателей; структуры управления; правил внутреннего трудового распорядка. Ознакомление с требованиями: производственной санитарии; гигиены труда; электробезопасности; пожарной безопасности; безопасности жизнедеятельности; безопасности труда . Организация рабочего места: □ организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; □ подбор сырья и ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными	Тема 1.1 Ознакомление с порядком организации и проведения практики	6
			Тема 1.2. Ознакомление с порядком организации и проведения	6
			Тема 1.3. Анализ деятельности организации	6
			Тема 1.4. Анализ деятельности организации	6
			Тема 1.5. Прохождение инструктажа по охране труда	6
			Тема 1.6. Выполнение подготовительных работ	6
			Тема 1.7. Приемка сырья по количеству и качеству	6
			Тема 1.8. Приемка сырья по количеству и качеству	6
			Тема 1.9. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья	6
			Тема 1.10. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья	6
			Тема 1.11.	6

		методами, экзотических и редких видов сырья, при приготовлении	Выполнение заключительных работ	
		полуфабрикатов сложного ассортимента; □ получение сырья и ингредиентов. Создание положительного имиджа повара и встреча посетителя: □ приведение внешнего вида в соответствие с требованиями охраны труда и фирменного стиля; □ использование эффективных вербальных и невербальных средств общения. Проведение собеседования с посетителем по выбору блюда, состава ингредиентов и способа тепловой обработки. 1.Получение и проверка правильности оформления требования в кладовую. 2. Подсчет количества товарных мест. • определение количества (массы брутто) поступившего товара; • определение веса тары, массы нетто товара и сравнение полученного веса нетто с весом, указанным в документе (значения должны совпадать). 3 Проверка состояния тары и упаковки. 4 Проверка упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности, наличия и правильности маркировки. 5 Проведение контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов при приемки органолептическим методом. 1.Промывание имеющегося инвентаря 2% раствором	Тема 1.12. Выполнение заключительных работ	6

		кальцинированной соды. 2.Уборка специальной щеткой с оборудования остатков продуктов, протирание тряпкой, смоченной в дезинфицирующем растворе. 3.Отключение электрооборудования, промывание и протирание насухо. 4.Сбор отходов и мусора в специальные бачки с крышкой, имеющих маркировку «Отходы». 5.Проведение влажной уборки в помещении.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	72
ПК 3.1 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов сырых овощей 4. Определение степени готовности салатов сырых овощей , определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов сырых овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов	Тема 2.1. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление салатов из сырых овощей	6

		сырых овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов сырых овощей		
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов из вареных овощей. 5. Определение степени готовности салатов из вареных овощей , определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление салатов из вареных овощей и винегретов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из вареных овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из вареных овощей.	Тема 2.2. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление салатов из вареных овощей	6
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия	Тема 2.3. Организация	6

		основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из овощей. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из овощей, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок из овощей.	процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из овощей	
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического	Тема 2.4. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление	6

		оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога , определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога .	холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога	
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.	Тема 2.5. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление бутербродов сложного ассортимента	

		4. Использование различных технологий приготовления закрытых, открытых и сложных бутербродов 5. Определение степени готовности закрытых, открытых и сложных бутербродов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление закрытых, открытых и сложных бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закрытых, открытых и сложных бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8.Соблюдение температурного и временного режима при хранении закрытых, открытых и сложных бутербродов.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	30
ПК 3.7.	Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления горячих закусок 5. Определение степени готовности горячих закусок,	Тема 3.1. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из птицы	6

		определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи горячих закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных горячих закусок.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	6
ПП 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				**72**
ПК 4.1. ПК 4.4.	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	Тема 1.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению компотов и киселей	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	6
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.5. ПК 4.6.	Раздел 2. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента	Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению желе	6

		использования в соответствии с требованиями санитарных правил 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению муссов	6
			Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению самбука	
			Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению пудингов	6
			Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению сладких блюд и десертов из яблок	6
			Тема 2.6. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению горячих напитков (кофе, чай)	6

		9. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос 11. Хранение с учётом температуры подачи холодных сладких блюд на раздаче 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, сложного ассортимента. для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд с учётом требований к безопасности пищевых продуктов 14. Хранение холодных сладких блюд с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования 16. Разработка ассортимента	Тема 2.7. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению горячих напитков (какао, горячий шоколад)	6
			Тема 2.8. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению холодных напитков	6
			Тема 2.9. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению прохладительных напитков	6
			Тема 2.10. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению молочных безалкогольных коктейлей	6

		холодных сладких блюд с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 17. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, ассортимента. 18. Расчёт стоимости холодных сладких блюд 19.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд эффективное использование профессиональной терминологии 20. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) 21.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 22. Проведение текущей уборки рабочего места повара в оответствии 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		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	60
ПК 4.1. ПК 4.5.	Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к	6

	использованием цифровых технологий	основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	реализации, хранению горячих безалкогольных напитков	

		9. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос 11. Хранение с учётом температуры подачи холодных сладких блюд на раздаче 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, сложного ассортимента. для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд с учётом требований к безопасности пищевых продуктов 14. Хранение холодных сладких блюд с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования 16. Разработка ассортимента		

		холодных сладких блюд с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 17. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, ассортимента. 18. Расчёт стоимости холодных сладких блюд 19.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд эффективное использование профессиональной терминологии 20. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) 21.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 22. Проведение текущей уборки рабочего места повара в оответствии 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		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	6
ПП 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				**108**
ПК 5.1.	Раздел 1.	Ознакомление с положением	Тема 1.1	6

ПК 5.2.	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	о производственной практике и ее содержанием; Ознакомление с перечнем выполняемых работ в соответствии с программой производственной практики. Определение: вида собственности, юридического статуса организации; основных видов деятельности; основных экономических показателей; структуры управления; правил внутреннего трудового распорядка. Ознакомление с требованиями: производственной санитарии; гигиены труда; электробезопасности; пожарной безопасности; безопасности жизнедеятельности; безопасности труда . Организация рабочего места: □ организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; □ подбор сырья и ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, при приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;	Ознакомление с порядком организации и проведения практики	
			Тема 1.2. Анализ деятельности организации	6
			Тема 1.3. Прохождение инструктажа по охране труда	6
			Тема 1.4. Выполнение подготовительных работ	6
			Тема 1.5. Приемка сырья по количеству и качеству	6
			Тема 1.6. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья	6

		получение сырья и ингредиентов. Создание положительного имиджа повара и встреча посетителя: приведение внешнего вида в соответствие с требованиями охраны труда и фирменного стиля; использование эффективных вербальных и невербальных средств общения. Проведение собеседования с посетителем по выбору блюда, состава ингредиентов и способа тепловой обработки. 1.Получение и проверка правильности оформления требования в кладовую. 2. Подсчет количества товарных мест. • определение количества (массы брутто) поступившего товара; • определение веса тары, массы нетто товара и сравнение полученного веса нетто с весом, указанным в документе (значения должны совпадать). 3 Проверка состояния тары и упаковки. 4 Проверка упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности, наличия и правильности маркировки. 5 Проведение контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов при приемки органолептическим методом. 1.Промывание имеющегося инвентаря 2% раствором кальцинированной соды. 2.Уборка специальной щеткой с оборудования остатков продуктов, протирание тряпкой,		

		смоченной в дезинфицирующем растворе. 3.Отключение электрооборудования, промывание и протирание насухо. 4.Сбор отходов и мусора в специальные бачки с крышкой, имеющих маркировку «Отходы». 5.Проведение влажной уборки в помещении.		
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5.	Раздел 2. Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 2. 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. 3. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения	Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	6
			Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного и сдобного пресного теста	6
			Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста	6

		режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 7. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения	Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	6
			Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста	6
			Тема 2.6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного пресного теста	6
			Тема 2.7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного теста	6
			Тема 2.8. Подготовка сырья к кондитерскому производству, приготовление, проведение бракеража, использование полуфабрикатов для мучных кондитерских	6

		режимов хранения. 10. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 12. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 13. 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). 14. 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. 15. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 16. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на	изделий.	
			Тема 2.9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных	6
			Тема 2.10. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных	6
			Тема 2.11. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста	

		хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	66
ПК 5.2. ПК 5.6.	Раздел 3. Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий	1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 2. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	6
ПП 07. Выполнение работ по рабочей профессии "Пекарь"				**36**
ПК 7.1 ПК 7.2	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	Ознакомление с положением о производственной практике и ее содержанием; Ознакомление с перечнем выполняемых работ в соответствии с программой производственной практики. Определение: вида собственности, юридического статуса организации; основных видов деятельности;	Тема 1.1 Ознакомление с порядком организации и проведения практики	6
			Тема 1.2. Анализ деятельности организации	6
			Тема 1.3. Прохождение инструктажа по	6

		основных экономических показателей; структуры управления; правил внутреннего трудового распорядка. Ознакомление с требованиями: производственной санитарии; гигиены труда; электробезопасности; пожарной безопасности; безопасности жизнедеятельности; безопасности труда . Организация рабочего места: □ организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; □ подбор сырья и ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, при приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; □ получение сырья и ингредиентов. Создание положительного имиджа повара и встреча посетителя: □ приведение внешнего вида в соответствие с требованиями охраны труда и фирменного стиля; □ использование эффективных вербальных и невербальных средств	охране труда	
			Тема 1.4. Выполнение подготовительных работ	6
			Тема 1.5. Приемка сырья по количеству и качеству	6
			Тема 1.6. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья	6

		общения. Проведение собеседования с посетителем по выбору блюда, состава ингредиентов и способа тепловой обработки. 1.Получение и проверка правильности оформления требования в кладовую. 2. Подсчет количества товарных мест. • определение количества (массы брутто) поступившего товара; • определение веса тары, массы нетто товара и сравнение полученного веса нетто с весом, указанным в документе (значения должны совпадать). 3 Проверка состояния тары и упаковки. 4 Проверка упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований к безопасности, наличия и правильности маркировки. 5 Проведение контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов при приемки органолептическим методом. 1.Промывание имеющегося инвентаря 2% раствором кальцинированной соды. 2.Уборка специальной щеткой с оборудования остатков продуктов, протирание тряпкой, смоченной в дезинфицирующем растворе. 3.Отключение электрооборудования, промывание и протирание насухо. 4.Сбор отходов и мусора в специальные бачки с крышкой, имеющих маркировку «Отходы». 5.Проведение влажной уборки в помещении.		

ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	36

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 01. ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		108
Раздел 1. МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		36
Тема 1.1 Ознакомление с порядком организации и проведения практики	**Содержание**	
	1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Ознакомление с организацией пожарной и электробезопасностью на предприятии. 2. Оценка качества традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. 3. Обработка, нарезка, формовка овощей, плодов и грибов вручную и механическим способом. 4. Овладение приемами минимизации отходов при обработке сырья. Нарезка вручную и механическим способом, подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов. 5. Оценка качества обработанных овощей, плодов и грибов. 6. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов, грибов и полуфабрикатов из них. 7. Хранение обработанных овощей, плодов и грибов 8. Порционирование (комплектование) обработанных овощей, плодов и грибов и полуфабрикатов из них, упаковывание их на вынос или для транспортирования. 9. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикато	6
Тема 1.2. Анализ деятельности организации		6
Тема 1.3. Прохождение инструктажа по охране труда		6
Тема 1.4. Выполнение подготовительных работ		6
Тема 1.5. Приемка сырья по количеству и качеству		6
Тема 1.6. Выполнение заключительных работ		6
Раздел 2. МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		72
Тема 2. 1 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбы.	**Содержание**	
	1.Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы.	6

	2.Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из рыбы. 3.Упаковка, хранение полуфабрикатов из рыбы с учетом требований к безопасности.	
Тема 2.2 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	1.Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы. 2.Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из рыбы. 3.Упаковка, хранение полуфабрикатов из рыбы с учетом требований к безопасности.	6
Тема 2.3 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из рыбы для запекания	1.Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы. 2.Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из рыбы. 3.Упаковка, хранение полуфабрикатов из рыбы с учетом требований к безопасности.	6
Тема 2.4 Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из домашней птицы.	1.Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы. 2.Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из домашней птицы. 3.Упаковка, хранение полуфабрикатов из домашней птицы с учетом требований к безопасности.	6
Тема 2.5. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка порционных полуфабрикатов из домашней птицы	1.Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы. 2.Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из домашней птицы. 3.Упаковка, хранение полуфабрикатов из домашней птицы с учетом требований к безопасности.	6
Тема 2.6. Приготовление,	1.Подбор в соответствии с технологическими	6

порционирование, органолептическая оценка мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы.	требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы. 2.Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из домашней птицы. 3.Упаковка, хранение полуфабрикатов из домашней птицы с учетом требований к безопасности.	
Тема 2.7. Приготовление, порционирование, органолептическая оценка полуфабрикатов из котлетной (кнельной) массы домашней птицы.	1.Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы. 2.Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из домашней птицы. 3.Упаковка, хранение полуфабрикатов из домашней птицы с учетом требований к безопасности.	6
Тема 2.8. Приготовление, органолептическая оценка порционных полуфабрикатов из мяса.	1.Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса. 2.Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из мяса. 3.Упаковка, хранение полуфабрикатов из мяса с учетом требований к безопасности.	6
Тема 2.9. Приготовление, органолептическая оценка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	1.Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса. 2.Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из мяса. 3.Упаковка, хранение полуфабрикатов из мяса с учетом требований к безопасности.	6
Тема 2.10. Приготовление, органолептическая оценка полуфабрикатов из рубленой массы.	1.Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности, обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса. 2.Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из мяса. 3.Упаковка, хранение полуфабрикатов из мяса с учетом требований к безопасности.	6
Тема 2.11. Приготовление,	1.Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности,	6

органолептическая оценка полуфабрикатов из котлетной массы.	обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса. 2.Контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов из мяса. 3.Упаковка, хранение полуфабрикатов из мяса с учетом требований к безопасности.	
Тема 2.12. Контрольно – проверочный урок в форме зачета и оценивания результатов прохождения учебной практики по формированию общих и профессиональных компетенций	Обеспечение предоставления документов: • аттестационного листа; • производственной (профессиональной) характеристики; • дневник практики (с приложениями - графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике). • отчет о практике.	6
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета по ПП 01		
ПП 02. ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		108
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		36
Тема 1.1. Ознакомление с порядком организации и проведения практики	**Содержание**	
	1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Ознакомление с организацией пожарной и электробезопасностью на предприятии	6
Тема 1.2. Анализ деятельности организации	2. Оценка наличия, качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, проверка их хранения до момента использования.	6
Тема 1.3. Прохождение инструктажа по охране труда	3. Выбор, размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями, стандартами и регламентами	6
Тема 1.4. Выполнение подготовительных работ	4. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6
1.5. Приемка сырья по количеству и качеству	5. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6
Тема 1.6. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья	6. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 7. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 8. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления бульонов, супов, соусов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического	6

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание бульонов, супов, соусов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бульонов, супов, соусов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости бульонов, супов, соусов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повар	
Раздел 2 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		48
Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации заправочных супов сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных супов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Проведение бракеража сложных супов на соответствие требованиям к качеству 5. Реализация, порционирование, готовых сложных супов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 6. Определение сроков реализации и условий хранения сложных супов. 7. Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8. Обоснование выбора способа сервировки сложных супов. 9. Упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования. 10. Хранение готовых супов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации супов сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Выполнение задания (заказа) по	6

	приготовлению сложных супов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Проведение бракеража сложных супов на соответствие требованиям к качеству 5. Реализация, порционирование, готовых сложных супов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 6. Определение сроков реализации и условий хранения сложных супов. 7. Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8. Обоснование выбора способа сервировки сложных супов. 9. Упаковка готовых супов на вынос и для транспортирования. 10. Хранение готовых супов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных соусов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Проведение бракеража сложных соусов на соответствие требованиям к качеству 5. Реализация, порционирование, готовых сложных соусов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 6. Определение сроков реализации и условий хранения сложных соусов. 7. Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8. Обоснование выбора способа сервировки сложных супов. 9. Упаковка готовых соусов на вынос и для транспортирования. 10. Хранение готовых соусов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
Тема 2.4. Приготовление,	**Содержание**	

творческое оформление, подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Проведение бракеража сложных блюд из овощей, грибов и сыра на соответствие требованиям к качеству 5. Реализация, порционирование, готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 6. Определение сроков реализации и условий хранения сложных блюд из овощей, грибов и сыра. 7. Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8. Обоснование выбора способа сервировки сложных блюд из овощей, грибов и сыра. 9. Упаковка готовых блюд из овощей, грибов и сыра на вынос и для транспортирования. 10. Хранение готовых блюд из овощей, грибов и сыра на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
Тема 2.5. **Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд и гарниров из круп, макаронных изделий сложного ассортимента**	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Проведение бракеража сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий на соответствие требованиям к качеству. 5. Реализация, порционирование, готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 6. Определение сроков реализации и условий хранения сложных блюд из круп,	6

	бобовых и макаронных изделий. 7. Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8. Обоснование выбора способа сервировки сложных блюд из овощей, грибов и сыра. 9. Упаковка готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий на вынос и для транспортирования. 10. Хранение готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
Тема 2.6. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2.Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3.Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных мучных блюд, кулинарных изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4.Проведение бракеража сложных мучных блюд, кулинарных изделий на соответствие требованиям к качеству. 5. Реализация, порционирование, готовых сложных мучных блюд, кулинарных изделий с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 6.Определение сроков реализации и условий хранения сложных мучных блюд, кулинарных изделий. 7.Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8.Обоснование выбора способа сервировки сложных мучных блюд, кулинарных изделий. 9.Упаковка готовых мучных блюд, кулинарных изделий на вынос и для транспортирования. 10.Хранение готовых мучных блюд, кулинарных изделий на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
Тема 2.7. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных блюд из рыбы в соответствии заданием (заказом)	6

	производственной программой кухни ресторана. 4. Проведение бракеража сложных блюд из рыбы на соответствие требованиям к качеству. 5. Реализация, порционирование, готовых сложных блюд из рыбы с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 6. Определение сроков реализации и условий хранения сложных блюд из рыбы. 7. Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8. Обоснование выбора способа сервировки сложных блюд из рыбы. 9. Упаковка готовых блюд из рыбы на вынос и для транспортирования. 10. Хранение готовых блюд из рыбы на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
Тема 2.8. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной и кнельной массы сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных блюд из рыбы в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Проведение бракеража сложных блюд из рыбы на соответствие требованиям к качеству. 5. Реализация, порционирование, готовых сложных блюд из рыбы с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 6. Определение сроков реализации и условий хранения сложных блюд из рыбы. 7. Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8. Обоснование выбора способа сервировки сложных блюд из рыбы. 9. Упаковка готовых блюд из рыбы на вынос и для транспортирования. 10. Хранение готовых блюд из рыбы на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
Раздел 3 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий		24

Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из мяса и субпродуктов сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных блюд из мяса в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Проведение бракеража сложных блюд из мяса на соответствие требованиям к качеству. 5. Реализация, порционирование, готовых сложных блюд из рыбы с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 6. Определение сроков реализации и условий хранения сложных блюд из мяса. 7. Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8. Обоснование выбора способа сервировки сложных блюд из мяса. 9. Упаковка готовых блюд из мяса на вынос и для транспортирования. 10. Хранение готовых блюд из мяса на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
Тема 3.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из натуральной рубленой массы сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных блюд из мяса в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Проведение бракеража сложных блюд из мяса на соответствие требованиям к качеству. 5. Реализация, порционирование, готовых сложных блюд из рыбы с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 6. Определение сроков реализации и условий хранения сложных блюд из мяса. 7. Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи.	6

	8. Обоснование выбора способа сервировки сложных блюд из мяса. 9. Упаковка готовых блюд из мяса на вынос и для транспортирования. Хранение готовых блюд из мяса на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	
Тема 3.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из котлетной массы сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных блюд из мяса в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Проведение бракеража сложных блюд из мяса на соответствие требованиям к качеству. 5. Реализация, порционирование, готовых сложных блюд из рыбы с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 6. Определение сроков реализации и условий хранения сложных блюд из мяса. 7. Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8. Обоснование выбора способа сервировки сложных блюд из мяса. 9. Упаковка готовых блюд из мяса на вынос и для транспортирования. Хранение готовых блюд из мяса на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6
Тема 3.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи и колика сложного ассортимента	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 4. Проведение бракеража сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы на соответствие требованиям к качеству. 5. Реализация, порционирование, готовых	6

	сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 6. Определение сроков реализации и условий хранения сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. 7. Обоснование выбора варианта оформления блюд, температура подачи. 8. Обоснование выбора способа сервировки сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. 9. Упаковка готовых блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы на вынос и для транспортирования. 10. Хранение готовых блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета по ПП 02		
ПП 03. ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		108
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		72
Тема 1.1 **Ознакомление с порядком организации и проведения практики**	**Содержание**	
	Ознакомление с положением о производственной практике и ее содержанием; Ознакомление с перечнем выполняемых работ в соответствии с программой производственной практики. .	6
Тема 1.2. **Ознакомление с порядком организации и проведения**	**Содержание**	
	Ознакомление с положением о производственной практике и ее содержанием; Ознакомление с перечнем выполняемых работ в соответствии с программой производственной практики. .	6
Тема 1.3. **Анализ деятельности организации**	**Содержание**	
	Определение: □ вида собственности, □ юридического статуса организации; □ основных видов деятельности; □ основных экономических показателей; □ структуры управления;	6

	правил внутреннего трудового распорядка	
Тема 1.4. Анализ деятельности организации	**Содержание**	
	Определение: - вида собственности, - юридического статуса организации; - основных видов деятельности; - основных экономических показателей; - структуры управления; правил внутреннего трудового распорядка	6
Тема 1.5. Прохождение инструктажа по охране труда	**Содержание**	
	Ознакомление с требованиями: - производственной санитарии; - гигиены труда; - электробезопасности; - пожарной безопасности; - безопасности жизнедеятельности; безопасности труда.	6
Тема 1.6. Выполнение подготовительных работ	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. 4. Проведение бракеража канапе, легких и сложных холодных закусок на соответствие требованиям к качеству. 5. Определение сроков реализации и русловий хранения канапе, легких и сложных холодных закусок. 6. Обоснование выбора варианта оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, температура подачи. 7. Обоснование выбора способа сервировки канапе, легких и сложных холодных закусок.	6
Тема 1.7. Приемка сырья по количеству и качеству	**Содержание**	
	Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. 4. Проведение бракеража канапе, легких и сложных холодных закусок на соответствие требованиям к качеству. 5. Определение сроков реализации и русловий хранения канапе, легких и сложных холодных закусок. 6. Обоснование выбора варианта оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, температура подачи. 7. Обоснование выбора способа сервировки	6

	канапе, легких и сложных холодных закусок.	
Тема 1.8. Приемка сырья по количеству и качеству	**Содержание**	
	Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. 4. Проведение бракеража канапе, легких и сложных холодных закусок на соответствие требованиям к качеству. 5. Определение сроков реализации и русловий хранения канапе, легких и сложных холодных закусок. 6. Обоснование выбора варианта оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, температура подачи. 7. Обоснование выбора способа сервировки канапе, легких и сложных холодных закусок.	6
Тема 1.9. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья	**Содержание**	
	Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. 4. Проведение бракеража канапе, легких и сложных холодных закусок на соответствие требованиям к качеству. 5. Определение сроков реализации и русловий хранения канапе, легких и сложных холодных закусок. 6. Обоснование выбора варианта оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, температура подачи. 7. Обоснование выбора способа сервировки канапе, легких и сложных холодных закусок.	6
Тема 1.10. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья	**Содержание**	
	Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. 4. Проведение бракеража канапе, легких и сложных холодных закусок на соответствие требованиям к качеству. 5. Определение сроков реализации и русловий хранения канапе, легких и сложных холодных закусок. 6. Обоснование выбора варианта оформления канапе, легких и сложных	6

	холодных закусок, температура подачи. 7. Обоснование выбора способа сервировки канапе, легких и сложных холодных закусок.	
Тема 1.11. Выполнение заключительных работ	**Содержание**	
	Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. 4. Проведение бракеража канапе, легких и сложных холодных закусок на соответствие требованиям к качеству. 5. Определение сроков реализации и русловий хранения канапе, легких и сложных холодных закусок. 6. Обоснование выбора варианта оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, температура подачи. 7. Обоснование выбора способа сервировки канапе, легких и сложных холодных закусок.	6
Тема 1.12. Выполнение заключительных работ	**Содержание**	
	Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. 4. Проведение бракеража канапе, легких и сложных холодных закусок на соответствие требованиям к качеству. 5. Определение сроков реализации и русловий хранения канапе, легких и сложных холодных закусок. 6. Обоснование выбора варианта оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, температура подачи. 7. Обоснование выбора способа сервировки канапе, легких и сложных холодных закусок.	6
Раздел 2 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		24
Тема 2.1. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление салатов из сырых овощей	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления салатов из сырых овощей. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских салатов из овощей. 4. Составление технико-технологических карт приготовления салатов из овощей. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано	6

	раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов (Модуль А. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена) 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии с технологическими требованиями. 9. Определение последовательности технологических операций приготовления салатов из овощей. 10. Приготовление салатов из овощей сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья • салат из свежих огурцов, редиса • салат из свежих помидоров и огурцов • салат «Весна» • салат из белокочанной капусты • салат витаминный 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции бутербродов. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.2. Организация процесса приготовления и	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп.	6

приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление салатов из вареных овощей	2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления салатов из вареных овощей. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских салатов из овощей. 4. Составление технико-технологических карт приготовления салатов из овощей. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии с технологическими требованиями. 9. Определение последовательности технологических операций приготовления салатов из овощей. 10. Приготовление салатов из вареных овощей сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья • салат картофельный с огурцами • салат рыбный • салат мясной • салат столичный • винегрет овощной • винегрет с сельдью • винегрет мясной • Салат оливье 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их	

	упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции салатов из вареных овощей Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.3. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из овощей	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских холодных блюд и закусок из овощей, грибов 4. Составление технико-технологических карт приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии с технологическими требованиями. 9. Определение последовательности технологических операций приготовления холодных блюд и закусок из овощей 10. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, грибов сложного	6

	ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • тыква в маринаде • маринованная свекла • грибы, фаршированные яйцами, луком и сыром • икра грибная 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции холодных блюд и закусок из овощей, грибов. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.4. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц. 3. Разработка полуфабрикатов для авторских холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога 4. Составление технико-технологических карт приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6

	7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии с технологическими требованиями. 9. Определение последовательности технологических операций приготовления холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога 10. Приготовление холодных блюд и закусок из яиц, сыра и творога сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • яйца под майонезом • сырные шарики • творог с зеленью и чесноком на хлебной основе • творожный паштет • творожный террин 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции холодных блюд и закусок из овощей, грибов. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.5. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление бутербродов сложного ассортимента	1. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. 4. Проведение бракеража канапе, легких и сложных холодных закусок на соответствие требованиям к качеству. 5. Определение сроков реализации и русловий хранения канапе, легких и сложных холодных закусок. 6. Обоснование выбора варианта оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, температура подачи. 7. Обоснование выбора способа сервировки канапе, легких и сложных холодных закусок.	6
Раздел 3 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		6
Тема 3.1. Организация процесса приготовления и приготовление, порционирование, проведение бракеража,	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи и выбор сырья для приготовления холодных блюд и закусок из	6

сервирование и оформление холодных блюд и закусок из птицы	птицы. 3. Разработка рецептуры «Холодная закуска паштет из куриной печени» 4. Составление технико-технологических карт приготовления холодных блюд и закусок из птицы. 5. Выполнение подготовительных работ. • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Организация и проведение подготовки рабочего места, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 7. Разработка ассортимента, с учетом адаптации рецептуры в зависимости от изменения спроса. 8. Оценка качества в соответствии с технологическими требованиями. 9. Определение последовательности технологических операций приготовления холодных блюд и закусок из птицы. 10. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы сложного ассортимента, с использованием различных способов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: • рулет из птицы • паштет из печени • заливное из птицы 11. Оценка качества продукции органолептическим методом, организация их упаковки на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выполнение заключительных работ. 13. Расчет калькуляции холодных блюд и	

	закусок из мяса, мясопродуктов, птицы. Подведение итогов выполненной работы.	
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 03		
УП 04. ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		72
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6
Тема 1.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению компотов и киселей	**Содержание**	
	1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных сладких блюд: • Компот из свежих плодов • Компот из смеси свежих плодов • Компот из апельсинов или мандаринов • Компот из смеси сухофруктов • Кисель из плодов или ягод свежих • Кисель из апельсинов или мандаринов • Кисель из яблок (густой) • Кисель молочный (густой) 8. Проведение бракеража холодных сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и	6

	условий хранения холодных сладких блюд. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. 12. Выполнение заключительных работ.	
Раздел 2 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		60
Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению желе.	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных сладких блюд: • Желе из плодов или ягод свежих • Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов • Желе из молока 8. Проведение бракеража холодных сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	6

Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению муссов	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи по выбору авторского блюда «Мусс». 3. Разработка проекта рецептуры. «Мусс»: Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Обязательные компоненты десерта: • Мусс (основной компонент десерта) • Декоративный элемент из изомальта или карамели • Соус холодный - Особенности подачи. • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г. 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию. - Основные ингредиенты. • Используйте продукты с общего стола; • Используйте продукты из заказанного списка. 4. Составление описания технологического процесса приготовления блюда. 5. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной	6

	защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Приемка сырья по количеству и качеству. 7. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 8. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 9. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 10. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 11. Приготовление «Мусса». 12. Проведение бракеража холодного сладкого блюда на соответствие требованиям к качеству. 13. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 14. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 15. Обоснование выбора способа сервировки. 16. Выполнение заключительных работ. 17. Расчет себестоимости (калькуляции) блюда, определение продажной цены. 18. Разработка и оформление калькуляционной карты. 19. Разработка и оформление технико-технологической карты. 20. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению самбука	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы.	6

	• Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных сладких блюд: • Самбук яблочный • Самбук абрикосовый 8. Проведение бракеража холодных сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению пудингов	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов	6

	на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление горячих сладких блюд: • Пудинг сухарный • Пудинг яблочный с орехами 8. Проведение бракеража горячих сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих сладких блюд . 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ	
Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению сладких блюд и десертов из яблок	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи по выбору авторского блюда «Яблоки печеные (запеченные)». 3. Разработка проекта рецептуры. 4. Составление описания технологического процесса приготовления блюда. 5. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Приемка сырья по количеству и качеству. 7. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 8. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 9. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 10. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 11. Приготовление авторского блюда «Яблоки печеные (запеченные)».	6

	12. Проведение бракеража горячих сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 13. Определение сроков реализации и условий хранения горячих сладких блюд . 14. Обоснование выбора варианта оформления горячих сладких блюд, температура подачи. 15. Обоснование выбора способа сервировки. 16. Выполнение заключительных работ. 17. Расчет себестоимости (калькуляции) блюда, определение продажной цены. 18. Разработка и оформление калькуляционной карты. 19. Разработка и оформление технико-технологической карты. 20. Подведение итогов выполненной работы	
Тема 2.6. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению горячих напитков (кофе, чай)	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатои подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовлениегорячих напитков: • Кофе • Чай 8. Проведение бракеража горячих напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и	6

	условий хранения горячих напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.7. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению горячих напитков (какао, горячий шоколад)	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовлениегорячих напитков: • Какао • Горячий шоколад 8. Проведение бракеража горячих напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	6
Тема 2.8. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации,	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ	6

хранению холодных напитков	• В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных напитков: • Кофе черный с мороженым (гляссе) • Молочный прохладительный напиток с соком плодовым или ягодным 8. Проведение бракеража холодных напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.9. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению прохладительных напитков	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и	6

	в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление прохладительных напитков: • морс • фреш 8. Проведение бракеража прохладительных напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления прохладительных напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.10. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению молочных безалкогольных коктейлей	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы.	6

	• Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Выполнение Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление молочного коктейля: • Молочно-ягодный коктейль с мороженым 9. Проведение бракеража молочного коктейля на соответствие требованиям к качеству. 10. Определение сроков реализации и условий хранения молочного коктейля. 11. Обоснование выбора варианта оформления молочного коктейля, температуры подачи. 12. Обоснование выбора способа сервировки. 13. Выполнение заключительных работ.	
Раздел 3 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		6
Тема 3.1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранению горячих безалкогольных напитков	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и	6

	подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление горячих напитков: • безалкогольный грог • безалкогольный глинтвейн 8. Проведение бракеража горячих напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 04		
УП 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		108
Раздел 1 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36
Тема 1.1 Ознакомление с порядком организации и проведения практики	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов. 2. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 3. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 4. Проведение бракеража хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствие требованиям к качеству. 5. Определение сроков реализации и условий хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 6. Обоснование выбора варианта оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 7. Обоснование выбора способа сервировки.	6
Тема 1.2. Анализ деятельности организации		
Тема 1.3. Прохождение инструктажа по охране труда		
Тема 1.4. Выполнение подготовительных работ		
Тема 1.5. Приемка сырья по количеству и качеству		
Тема 1.6. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья		
Раздел 2 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		60
Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из дрожжевого слоеного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из	6

	дрожжевого слоеного теста. □ булочка слоеная □ слойка с повидлом Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного и сдобного пресного теста	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из песочного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из песочного теста. • печенье песочное • печенье листик • печенье ромашка • печенье звездочка Приготовление хлебобулочных изделий из сдобного пресного теста. • сочни с творогом • ватрушки • чебуреки • хачапури Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного и пресного сдобного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,	6

	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из пряничного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из пряничного теста. • пряники медовые • коврижка двухслойная с фруктовой начинкой • коржи молочные Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	6
Тема 2.4. Приготовление, творческое оформление и	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении	6

подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	изделий из бисквитного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из бисквитного теста. • пирог бисквитный с повидлом • бисквит для рулета • рулет фруктовый с фруктовой начинкой • кекс столичный Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из заварного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из заварного теста. • кольцо заварное • трубочка заварная • профитроли Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности	6

	продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного пресного теста	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из слоеного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из заварного теста. • пирожки слоеные с различными фаршами • языки слоеные • трубочка слоеная. Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного теста.. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	6
Тема 2.7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного теста	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из воздушного теста. Приготовление кондитерских изделий из воздушного теста. • торт «Полет»	6

	• торт «Киевский» • белковый-ореховый рулет • белковый рулет Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы.	
Тема 2.8. **Подготовка сырья к кондитерскому производству, приготовление, проведение бракеража, использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.**	Выбор, применение, комбинирование способов подготовки сырья при приготовлении заварных кремов. Приготовление заварных кремов: • крем белковый заварной • крем белковый с вареньем • крем заварной • крем пражский • крем масляный основной • крем «Новый»	6

	• крем масляный шоколадный • крем масляный ореховый • крем масляный кофейный • крем белковый заварной Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения ароматических веществ. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление крема; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.9. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении бисквитных, песочных пирожных Приготовление бисквитных пирожных. • бисквитное пирожное с масляным кремом • бисквитное пирожное с белковым кремом • картошка "Обсыпная" • пирожное бисквитное «буше» с масляным кремом • пирожное бисквитное «буше» с белковым кремом Подготовка к реализации бисквитных пирожных Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производстве нного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка бисквитных пирожных	6

	сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.10. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении заварных пирожных Приготовление заварных пирожных. • трубочка заварная с масляным кремом • трубочка заварная с белковым кремом • кольцо заварное с заварным кремом • трубочка слоеная с масляным кремом • трубочка слоеная с белковым кремом Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении заварных пирожных Приготовление заварных пирожных. Подготовка к реализации заварных пирожных Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка заварных, слоеных пирожных сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического	6

	оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы.	
Тема 2.11. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из дрожжевого безопарного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста. • ватрушка с творожным фаршем • ватрушка с повидлом • пирожки печеные с различными фаршами • пирог московский • булочка домашняя • булочка дорожная • сдоба обыкновенная • булочка с мучной посыпкой • рулет с маком • рулет с изюмом • кулебяка • расстегаи • кекс майский • кекс кондитерский Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к	

	безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Раздел 3 Разработка технико-технологических и калькуляционных карт с использованием цифровых технологий		6
Тема 3.1. **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов**	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению авторского торта Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении тортов Приготовление тортов • торт бисквитно-кремовый • торт бисквитно- фруктовый • торт с абрикосовым джемом • торт « Подарочный» • торт "Сказка" • торт «Крещатик» • торт миндально- фруктовый • торт «Три шоколада» • - десерт тирамису • - торт «Джаконда» • торт песочно-кремовый • торт песочный с фруктами и желе Подготовка к реализации тортов Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка тортов сложного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда,	6

	охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы, защита бизнес-проекта авторских тортов	
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 05		
УП 07. Выполнение работ по рабочей профессии "Пекарь"		36
Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий		36
Тема 1.1. Ознакомление с порядком организации и проведения практики	**Содержание**	
	Ознакомление с положением о производственной практике и ее содержанием; Ознакомление с перечнем выполняемых работ в соответствии с программой производственной практики.	6
Тема 1.2. Анализ деятельности организации	**Содержание**	
	Определение: □ вида собственности, □ юридического статуса организации; □ основных видов деятельности; □ основных экономических показателей; □ структуры управления; □ правил внутреннего трудового распорядка.	6
Тема 1.3. Прохождение инструктажа по охране труда	Содержание	
	Ознакомление с требованиями: □ производственной санитарии; □ гигиены труда; □ электробезопасности; □ пожарной безопасности; □ безопасности жизнедеятельности; □ безопасности труда.	6
Тема 1.4. Выполнение подготовительных работ	**Содержание**	
	Организация рабочего места: □ проверка исправности оборудования; □ обеспечение работ сырьем и ингредиентами; □ получение сырья и ингредиентов; Создание положительного имиджа повара, кондитера и встреча посетителя: □ приведение внешнего вида в соответствие с требованиями охраны труда и фирменного стиля;	6

	□ использование эффективных вербальных и невербальных средств общения. □ Проведение собеседования с посетителем по выбору изделий, состава ингредиентов и способа тепловой обработки.	
Тема 1.5. Приемка сырья по количеству и качеству	**Содержание**	
	1.Получение и проверка правильности оформления требования в кладовую; 2. Подсчет количества товарних мест. • Определение количества (массы брутто) поступившего товара; • Определение веса тары, массы нетто товара и сравнение полученного веса нетто с весом, указанным в документе (значения должны совпадать). 3. Проверка состояния тары и упаковки. 4. Проверка наличия и правильности маркировки. 5. Проведение приемки товара в полном объеме по качеству органолептическим методом.	6
Тема 1.6. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья	**Содержание**	
	а. Промывание имеющегося инвентаря 2% раствором кальцинированной соды. б. Уборка специальной щеткой с оборудования остатков продуктов, протирание тряпкой, смоченной в дезинфицирующем растворе. в. Отключение электрооборудования, промывание и протирание насухо. г. Сбор отходов и мусора в специальные бачки с крышкой, имеющих маркировку «Отходы». д. Проведение влажной уборки в помещении.	6
Промежуточная аттестация в форме зачета по УП 07		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Межгосударственный стандарт ГОСТ 32951-2014 "Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 октября 2014 г. N 1265-ст)

2. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст)

3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст)

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

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

6. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебное издание / Анфимова Н.А. – М.: Академия, 2024. – 400 с. (Профессии среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

7. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебное издание / Самородова И.П. – М.: Академия, 2024. – 192 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

8. 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: учебное издание / Андонова Н. И., Качурина Т.А. – М.: Академия, 2024. – 256 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

3.2.2 Дополнительные источники:

9. 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: учебное издание / Андонова Н. И., Качурина Т.А. – М.: Академия, 2024. – 176 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

10. Донченко, Л.В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – М.: 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

11. 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. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 220 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-17180-8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/538302

12. 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. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 268 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07919-7. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/538614

13. Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г.П. – М.: Академия, 2023. – 240 с. (Профессии среднего профессионального образования). – URL: https://academia-library.ru – Текст: электронный

Интернет-ресурсы:

14. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://revolution.allbest.ru

15. Организация рабочих мест, охрана труда и техника безопасности [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.refsru.com

16. Журнал «Гастроном» [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.gastronom. ru.

17. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности [Электронный ресурс]- ре5жим доступа: http://www.dbfood. ru.

18. Портал правовой поддержки предпринимательской деятельности [Электронный ресурс] – режим доступа: www.businesspravo.ru

3.3. Общие требования к организации производственной практики

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

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

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

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

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01	ПК 1.1	*Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами*	*аттестационный лист и отчет студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике*
	ПК 1.2	*Осуществляет обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи*	
	ПК 1.3.	*Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*	
	ПК 1.4.	*Осуществляет разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
УП 02	ПК 2.1	*Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами*	
	ПК 2.2	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживани*	
	ПК 2.3	*Осуществляет приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента*	
	ПК 2.4	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий*	

		сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 2.5	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 2.6	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 2.7	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 2.8	*Осуществляет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
УП 03	ПК 3.1	*Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами*	
	ПК 3.2	*Осуществляет приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.*	
	ПК 3.3	*Осуществляет приготовление,*	

		творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 3.4	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 3.5	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 3.6	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 3.7	*Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
УП 04	ПК 4.1	*Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами*	
	ПК 4.2	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом*	

		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 4.3	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 4.4	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 4.5	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 4.6	*Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
УП 05	ПК 5.1	*Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами*	
	ПК 5.2	*Осуществляет приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*	
	ПК 5.3	*Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и*	

		праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 5.4	*Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 5.5	*Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*	
	ПК 5.6	*Осуществляет разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей*	
УП 07	ПК 7.1	*Приготавливает тесто различными способами и разделывать его, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования, деления теста вручную*	
	ПК 7.2	*Проводит термическую обработку изделий из теста и отделку поверхностей готовых изделий*	

Приложение 2
к ПОП-П по профессии
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА» 744
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ 761
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ 781
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ 798
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА 822
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 848
ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФДЕЯТЕЛЬНОСТИ 863
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА 879
ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ 894
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ 913
ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ 928
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 941
ОГСЭ.04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА 964
ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ 980
ЕН.02 ХИМИЯ 993
ЕН.03 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ 1009
ОУДБ.01 РУССКИЙ ЯЗЫК 1029
ОУДБ.02 ЛИТЕРАТУРА 1052
ОУДБ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК 1091
ОУДБ.04 ИНФОРМАТИКА 1124
ОУДБ.05 ФИЗИКА 1147
ОУДБ.06 ХИМИЯ 1174
ОУДБ.07 БИОЛОГИЯ 1201
ОУДБ.08 ИСТОРИЯ 1234
ОУДБ.09 ГЕОГРАФИЯ 1264
ОУДБ.10 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА 1300
ОУДБ.11 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ 1325
ОУДП.01 МАТЕМАТИКА 1360
ОУДП.02 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ 1404

Приложение 2.1
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ. 746

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 746

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 746

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 750

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 750

2.2 Содержание дисциплниы 752

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 758

3.1. Материально-техническое обеспечение 758

3.2. Учебно-методическое обеспечение 758

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 759

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКАРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»: формирование представлений в области физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания. Дисциплина «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и	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	

	о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-1.4	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	

	учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;		
ПК 2.1.-2.8	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	
ПК 3.1.-3.7	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;	

	безопасность готовых приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;		
ПК 4.1 -4.6	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;	
ПК 5.1.-5.6	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; обеспечивать безопасность готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; методы контроля качества сырья, продуктов	

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	54	32
Самостоятельная работа	14	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
Всего	**68**	**32**

2.2 Содержание дисциплниы

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Коды ОК и ПК
	1 семестр	**68**	
Раздел 1. Морфология и физиология микробов		**28**	
Тема 1.1 Морфология микробов	Содержание учебного материала	**8**	
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	2	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9 ПК 1.-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1 Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	
	Практическое занятие №2 Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	
	Практическое занятие №3 Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	
	Практическое занятие №4 Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Самостоятельная работа №1 Бактерии. Форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	2	
	Самостоятельная работа №2 Грибы и дрожжи. Форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	2	
	Самостоятельная работа №3 Вирусы. Форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	2	
	Самостоятельная работа №4 Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов.	2	
Тема 1.2 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Содержание учебного материала	**8**	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №5 Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	
	Практическое занятие №6 Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5 Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема	2	

	микробиологического контроля.		
Раздел 2. Основы физиологии питания		**22**	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	**4**	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №7 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	**6**	
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	2	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №8 Изучение схемы пищеварительного тракта.	2	
	Практическое занятие №9 Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	**8**	
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии.	2	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №6 Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №10 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
	Практическое занятие №11 Выполнение расчёта калорийности блюда (по индивидуальному заданию)	2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	**4**	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №12 Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания		**18**	
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Содержание учебного материала	**6**	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6
	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №13 Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	2	
	Практическое занятие №14 Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве.	2	

	Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала	**6**	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.	2	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №15 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.	2	
	Практическое занятие №16 Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	**4**	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №7 Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.	2	

Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	**2**	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация 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	
Тема 3.5 Зачет	Зачет	**2**	
	Всего	**68**	
	Теоретические занятия	22	
	Практические занятия	32	
	Самостоятельная работа	14	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Галиуллин, А. К. Микробиология, санитария и гигиена / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-507-46907-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/323627

2. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-45862-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/288959

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-507-47008-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322553

4. Линич, Е. П. Функциональное питание / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-507-46006-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/292997

5. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-47245-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/346448

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; 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	Демонстрирует знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; 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	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

(лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	
Умеет: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Демонстрирует умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

Приложение 2.2
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.02 Организация и контроль запасов сырья»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 763

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 763
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 763

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 769

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 769

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 778

3.1. Материально-техническое обеспечение 778
3.2. Учебно-методическое обеспечение 778

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 779

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»: формирование представлений об устройстве компьютера; изучить конструкции и функции различных элементов компьютеров, предназначенных для хранения и обработки информации, рассмотреть компоненты компьютера, которые получают информацию от внешних источников и отсылают результаты вычислений внешним приемникам данных.

Дисциплина «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 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	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	

	формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план 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 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-1.4	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных,	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; правила, методики расчета количества сырья и продуктов,	

	упакованных полуфабрикатов;	выхода полуфабрикатов;	
ПК 2.1.-2.8	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать хранение производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;	правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	
ПК 3.1.-3.7	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; организовывать хранение сложных ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских,	

	холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; с учетом требований к безопасности готовой продукции;	брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
ПК 4.1 -4.6	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать хранение сложных производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	

	учетом требований к безопасности готовой продукции;	потребителей, видов и форм обслуживания; требования к безопасности хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента;	
ПК 5.1.-5.6	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; контролировать, организовывать хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; требования к безопасности хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Цифровые инструменты в профессиональной деятельности	Работа в цифровой среде, использование цифровых продуктов, автоматизация процессов с помощью компьютерных технологий, навыки обеспечения информационной безопасности	Тема 2.2 Организация работы складских помещений и требования к ним Тема 2.3 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей Тема 2.4	38	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс

			Организация хранения различных видов продовольственных товаров Тема 2.5 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы Тема 2.6 Контроль сохранности расхода продуктов на предприятиях 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	78	46
Самостоятельная работа	20	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**	-
Всего	**104**	**46**

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
3 семестр		**68**	
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров		**52**	
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала	**2**	ОК 1-2
	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Ее связь с другими учебными дисциплинами. Основные понятия: общественное питание, услуги общественного питания. Современное состояние и перспективы развития общественного питания. Рынок сырья, материалов, оборудования для предприятий общественного питания. Основные направления совершенствования организации общественного питания. Отечественный и зарубежный опыт деятельности предприятий общественного питания. Особенности развития сети предприятий общественного питания в городе Магнитогорске	2	
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	**2**	ОК 1-2 ПК 1.1, ,2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности. Характеристика безопасности продовольственных товаров. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	2	
Тема 1.3. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их	Содержание учебного материала	**4**	ОК 1-2, 4 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Кулинарное назначение и плодоовощных товаров. Условия и сроки хранения, упаковки, транспортирования и реализации зерномучных и плодоовощных товаров	2	

переработки	**В том числе практических и лабораторных занятий**		
	Лабораторная работа №1 Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2	
Тема 1.4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	**6**	ОК 1-2, 4 ПК 5.1-5.6
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его **переработки**: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №2 Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Подготовка развернутого ответа на тему: «Распознавание ассортимента муки»	2	
Тема 1.5 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	**6**	ОК 1-2, 4, 9 ПК 5.1-1.6
	Товароведная характеристика молочных товаров Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения, упаковки, транспортирования и реализации молочных товаров.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №3 Органолептическая оценка качества молока и сливок	2	
	Лабораторная работа №4 Органолептическая оценка качества сыров	2	
Тема 1.6	Содержание учебного материала	**8**	

Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	ОК 1-4, 9 ПК 2.6, 3.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №5 Органолептическая оценка качества мороженной и охлажденной рыбы	2	
	Лабораторная работа №6 Органолептическая оценка качества рыбных консервов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №2 Изучение маркировки рыбных консервов.	2	
Тема 1.7 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	**8**	ОК 1-4, 9 ПК 2.7, 3.6
	Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Кулинарное назначение мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, упаковки, транспортирования и реализации мяса, мясных продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №7 Органолептическая оценка качества мяса	2	
	Лабораторная работа №8 Органолептическая оценка качества колбасных изделий	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №3 Изучение маркировки мясных консервов.	2	
Тема 1.8 Товароведная характеристика яичных продуктов и пищевых жиров	Содержание учебного материала	**8**	ОК 1-2, 4, 9 ПК 1.1 ПК 2.5, 3.2
	Товароведная характеристика яичных продуктов и пищевых жиров Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров Кулинарное назначение яичных продуктов и пищевых жиров. Условия и сроки хранения, упаковки, транспортирования и реализации яичных продуктов и пищевых жиров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Лабораторная работа №9 Органолептическая оценка качества пищевых жиров	2	
	Лабораторная работа №10 Органолептическая оценка качества яичных продуктов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №4 Подготовка развернутого ответа на тему Дефекты яиц Составление сравнительной характеристики пищевых жиров	2	
Тема 1.9 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	**8**	ОК 1-2, 4 ПК 5.1-5.6
	Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров Кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров Условия и сроки хранения, упаковки, транспортирования и реализации кондитерских и вкусовых товаров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторная работа №11 Органолептическая оценка качества кондитерских товаров	2	
	Лабораторная работа №12 Органолептическая оценка качества пряностей и приправ	2	
	Лабораторная работа №13 Органолептическая оценка качества чая и кофе	2	
РАЗДЕЛ 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		**46**	
Тема 2.1 Организация	**Содержание учебного материала**	**10**	

продовольственного и материально-технического снабжения	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	2	ОК 1-2,3, 4, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1 Составление договора поставки на продовольственные товары.	2	
	Практическое занятие №2 Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора поставки.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5 Ознакомление с товарно-сопроводительными документами (накладные, сертификаты, удостоверения качества)	2	
	Самостоятельная работа №6 Составление схемы технологического процесса товародвижения	2	
Тема 2.2 Организация работы складских помещений и требования к ним	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Содержание и характеристика операций складского цикла. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №3 Определение состава и площади складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №7 Подготовить доклад по теме: Современные методы и технологии управления складом.	2	
	4 семестр	**30**	
Тема 2.3 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала	**6**	
	Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	ОК 1-4, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №4 Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	
	Практическое занятие №5 Определение наличия запасов на складе.	2	
Тема 2.4	Содержание учебного материала	**6**	

Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	ОК 1-4 ПК 1.1, , 4.1, 5.1,
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №6 Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №8 Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	
Тема 2.5 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	**6**	ОК 1-4, 9 ПК 1.1, 4.1
	Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №7 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада на производство	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №9 Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2	
Тема 2.6	Содержание учебного материала	**12**	ОК 1-4, 9

Контроль сохранности расхода продуктов на предприятиях питания	**Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания** Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе	2	ПК 1.1, 4.1, 5.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 8 Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	
	Практическое занятие № 9 Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2	
	Практическое занятие №10 Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№10 Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
	Всего	**98**	
	Теоретические занятия	32	
	Практические и лабораторные занятия	46	
	Самостоятельная работа	20	
	Экзамен	**6**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебное издание / Володина М.В., Сопачева Т.А. - Москва : Академия, 2021. - 192 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

2. Пасько, О. В. Организация хранения, контроль и электронный учет запасов сырья полуфабрикатов на предприятиях индустрии питания : учебное пособие / О. В. Пасько. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-222-35225-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/318752

3. Рудаков, О. Б. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-6485-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148026

4. Стриженко, А. В., Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебное пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. — Москва : КноРус, 2024. — 148 с. — ISBN 978-5-406-12890-9. — URL: https://book.ru/book/952911 — Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.	Демонстрирует умения определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

Умеет: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов,в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.		

Приложение 2.3
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 783

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 783
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 783

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 788

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 788
2.2. Содержание дисциплины 789

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 795

3.1. Материально-техническое обеспечение 795
3.2. Учебно-методическое обеспечение 795

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 796

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»: формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

Дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение организаций питания» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений	
ОК.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	
ПК 1.1-1.4	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	

	текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;		
ПК 2.1.-2.8	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
ПК 3.1.-3.7	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд,	

	потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
ПК 4.1 -4.6	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
ПК 5.1.-5.6	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; оценить качество и безопасность выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной	

	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; чистоты; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	

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	54	32
Самостоятельная работа	14	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
Всего	**68**	**32**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК
	1 семестр	**68**	
Раздел 1 Механическое оборудование		**22**	
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала	**2**	ОК.2, ОК 9
	Место дисциплины в системе учебных дисциплин по профессии повара. Цели и задачи дисциплины «Техническое оснащение организации питания». Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	2	
Тема 1.2. Классификация механического оборудования Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	**6**	ОК.1, ОК.2, ОК 9 ПК 1.1-1.4
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочистительная машина. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№1 Составление развернутого ответа по теме: «Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства»	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№ 1 Разработка алгоритма эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин, оборудования для обработки мяса и рыбы.	2	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала	**6**	ОК.1 ОК.2 ОК.5 ПК 4.1 -4.6
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №2 Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№ 2 Разработка алгоритма эксплуатации Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства.	2	
Тема 1.4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала	**4**	ОК.1, ОК.2 ОК.5, ОК 9 ПК 1.1-1.4
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№ 3 Разработка алгоритма эксплуатации оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры).	2	
Тема 1.5. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	**4**	ОК.1, ОК.2 ОК.5, ОК 9 ПК 3.1.-3.7
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№ 4 Разработка алгоритма эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания.	2	
Раздел 2. Тепловое оборудование		**18**	
Тема 2.1. Классификация	Содержание учебного материала	**6**	ОК.5 ОК.6

теплового оборудования Варочное оборудование	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования.	2	ОК.9 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 3 Составление развернутого ответа по теме: Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№ 5 Составление алгоритма эксплуатации безопасной эксплуатации варочного оборудования.	2	
Тема 2.2. Жарочное оборудование Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК.1, ОК.2 ОК.5, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 4 Составление развернутого ответа по теме: «Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов»	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№ 6 Составление сравнительной характеристики теплового жарочного оборудования.	2	
Тема 2.3. Универсальное и водогрейное оборудование Оборудование для бариста Оборудование для раздачи пищи СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала	**6**	ОК.1, ОК.2 ОК.5, ОК 6 ПК 2.1.-2.8
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№5 Составление развернутого ответа по теме: «Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки».	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№ 7 Составление алгоритма безопасной эксплуатации оборудования бариста.	2	
Раздел 3 Холодильное оборудование		**6**	ОК.1, ОК.2 ОК.6, ОК 9 ПК 5.1.-5.6
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	**6**	
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования Холодильные машины. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации/Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены/ Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№6 Составление развернутого ответа по теме: «Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены»	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие№ 8 Составление сравнительной характеристики способов охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).		
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства 22 часа		**22**	
Тема 4.1. Классификация организаций питания Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в	Содержание учебного материала	**20**	ОК.1, ОК.2, ОК.5, ОК 9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования Характеристика основных типов предприятий общественного питания. Основные типы предприятия общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика услуг предприятий общественного питания.	2	

организациях питания	Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Характеристика, назначение и особенности деятельности предприятий. Производственная структура, ее характеристика. Организация работы заготовочных цехов. Назначение цеха. Рабочие места повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в цехах Организация работы доготовочных цехов. Назначение цеха. Рабочие места повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов, блюд в цехах Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№7 Составление развернутого ответа по теме: Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 9 Составление схем производственной структуры предприятий (цеховая, безцеховая)	2	
	Практическое занятие№ 10 Размещение (планировка) производственных помещений (цехов) организаций питания различного типа и способа организации производства	2	
	Лабораторная работа №1 Подбор и обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного производства с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте овощного цеха.	2	
	Лабораторная работа №2 Подбор и обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного производства с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте мясного цеха.	2	
	Лабораторная работа №3 Подбор и обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного производства с соблюдением стандартов чистоты на рабочем месте холодного цеха.	2	
	Практическое занятие№ 11 Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2	
	Практическое занятие№ 12 Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2	
	Практическое занятие№ 13 Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов	2	

	реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		
Тема 4.2 Зачет	**Зачет**	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего	**68**	
	Теоретические занятия	22	
	Практические занятия	32	
	Самостоятельная работа	14	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование: учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 352 c. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106858

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-8248-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173795

3. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 c. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94724

4. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 400 c. — ISBN 978-5-4488-1072-5. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/135509

5. Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: https://book.ru/book/952749 — Текст: электронный.

6. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147345

7. Лунгу, И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-46192-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/327155

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: − классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; − принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; − прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; − правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; − методики расчета производительности технологического оборудования; − способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; − правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	Демонстрирует умения: − определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; − организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; − подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации − выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; − оценивать эффективность использования оборудования; − планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо-приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; − контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. − оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; − рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
Умение: − определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; − организовывать рабочее место для обработки сырья,		

приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; − подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации − выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; − оценивать эффективность использования оборудования; − планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо-приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; − контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. − оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; − рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	

Приложение 2.4
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.04 Организация обслуживания»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 799

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 800

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 800

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 800

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 806

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 806

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....817

3.1. Материально-техническое обеспечение 817

3.2. Учебно-методическое обеспечение 817

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....818

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04Организация обслуживания»: формирование представлений об основах организации обслуживания, её общих принципах, методах и положениях независимо от форм собственности и направлений деятельности.

Дисциплина «ОП.04Организация обслуживания» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	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	

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-1.4	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;	

	посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов	
ПК 2.1.-2.8	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	

	потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;		
ПК 3.1.-3.7	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;		
ПК 4.1 -4.6	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных и горячих десертов, напитков; организовывать, контролировать процесс	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	

	упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков; вести учет реализованных холодных и горячих десертов, напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;		
ПК 5.1.-5.6	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; вести учет реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	

	прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;		

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Цифровые инструменты в профессиональной деятельности	Работа в цифровой среде, использование цифровых продуктов, автоматизация процессов с помощью компьютерных технологий, навыки обеспечения информационной безопасности	Тема 1.4. Информационное обеспечение процесса обслуживания Тема 1.6.Организация процесса обслуживания в зале Тема 1.7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	38	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс

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	78	46
Самостоятельная работа	20	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**	-
Всего	**104**	**46**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
3 семестр		**68**	
Раздел 1. Организации обслуживания		**98**	
Тема 1.1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1-1.4, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Виды, типы и классы организаций общественного питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания. Прогрессивные технологии обслуживания	2	
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Виды услуг, их характеристика, требования к безопасности услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1 Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№1 Подготовка развернутого ответа на тему «Современные требования к организации обслуживания»	2	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	**8**	

Торговые помещения организаций питания	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг Интерьер помещений организации питания Сервизная, назначение, оснащение Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	2	ОК 01, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1-1.4, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №2 Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.	2	
	Практическое занятие №3 Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	
	Самостоятельная работа№2 Составить презентацию по теме: Современный интерьер предприятий общественного питания города Магнитогорска	2	
Тема 1.3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	**16**	ОК 01, ОК 05, ОК 09 ПК 1.1-1.4, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, металлической из дерева и пластмассы). Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды.	2	

	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания Порядок получения и подготовка посуды, приборов	2	
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности Правила работы с подносом	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №4 Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	
	Практическое занятие №5 Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	
	Практическое занятие №6 Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	
	Лабораторное занятие №1 Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию. Правила работы с подносом.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№3 Составление сравнительной характеристики основных и вспомогательных столовых приборов	2	
Тема 1.4.	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК05,

Информационное обеспечение процесса обслуживания	Средства информации. Назначение и принципы составления меню	2	ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Виды меню. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположение в меню закусок, блюд, напитков. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №7 Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№4 Составление меню банкета с частичным обслуживанием официантами	2	
Тема 1.5. Этапы организации обслуживания	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01, ОК05, ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	2	
	Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Инструктаж по порядку и правилам обслуживания.	2	
	Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Условия и сроки хранения блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие №2 Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2	

	Лабораторное занятие №3 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№5 Подготовка развернутого ответа на тему: Рекомендации по выбору и подаче вин, аперитива.	2	
	Самостоятельная работа№6 Составление алгоритма трудовых действий по подготовке торгового зала и персонала к обслуживанию.	2	
Тема 1.6.Организация процесса обслуживания в зале	**Содержание учебного материала**	**16**	ОК 01, ОК05, ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	2	
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие №4 Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2	
	Лабораторное занятие №5 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	2	
	Лабораторное занятие №6 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	2	

	Лабораторное занятие №7 Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.	2	
	Лабораторное занятие №8 Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№7 Составление схем сервировки столов для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.	2	
	4 семестр	**30**	
Тема 1.7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала	**14**	ОК 01, ОК05, ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Основные методы и способы подачи блюд в ресторане. Комбинированный метод подачи блюд Последовательность и правила подачи холодных, горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных, сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.	2	
	Правила этикета и нормы поведения за столом Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Расчет с потребителями	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие №9 Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2	
	Лабораторное занятие №10 Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи алкогольных и безалкогольных напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм	2	

	обслуживания		
	. Лабораторное занятие №11 Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	2	
	Лабораторное занятие №12 Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №8 Подготовка доклада по теме: Правила этикета и нормы поведения за столом.	2	
Тема 1.8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	**10**	ОК 01, ОК05, ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие №13 Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкете за столом с полным обслуживанием официантами.	2	
	Лабораторное занятие №14 Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкете за столом с частичным	2	

	обслуживанием официантами		
	Лабораторное занятие №15 Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №9 Составление сравнительной характеристики прием-фуршет и прием коктейль.	2	
Тема 1.9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК05, ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие № 16 Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №10 Составление меню для различных социально-ориентированных предприятий питания	2	
Промежуточная аттестация форме экзамена			

Всего	**98**	
Теоретические занятия	32	
Практические занятия	14	
Лабораторные занятия	32	
Самостоятельная работа	20	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания / Т. Р. Любецкая. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 308 с. — ISBN 978-5-507-47068-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/324389
2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебное издание / Потапова И.И. - Москва : Академия, 2023. - 192 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный
3. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебное издание / Шеламова Г.М. - Москва : Академия, 2021. - 192 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;	Демонстрирует умения: выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с	
Умеет: выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями;		

обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню,	потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	

обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли		

Приложение 2.5
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 824

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 824

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 824

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 830

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 830

2.2. Содержание дисциплины 832

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....840

3.1. Материально-техническое обеспечение 840

3.2. Учебно-методическое обеспечение 840

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....841

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»: в области экономики, менеджмента и маркетинга, развитие нового экономического мышления, необходимого в практике экономической и управленческой работы

Дисциплина «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и	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	

	смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	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 и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная	

	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	терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности	

	коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	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.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 6.1	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в	актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; примеры успешного	

	различных сегментах ресторанного бизнеса; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитвыбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации менюков;	ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;	
ПК 6.2	вести утвержденную учетно-отчетную доку составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;	

		психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат	
ПК 6.3	взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы;	современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;	
ПК 6.4	организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;	

ПК 6.5	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;	

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	54	32
Самостоятельная работа	12	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	**66**	**32**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК
5 семестр		**34**	
Раздел 1 Основы экономики		**50**	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала	**4**	
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	2	ОК 01, 02, 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	2	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	**6**	
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	2	ОК 01, 02, 03 ПК 6.1, 6.2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №2 Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к	2	

	оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №1. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2	
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в	Содержание учебного материала	**16**	ОК 02, 03, 05, 09 ПК 6.2-6.5
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП	2	
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	2	
	Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №3 Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.	2	
	В том числе практических занятий		

	Практическое занятие №2. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	
	Практическое занятие №3. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	2	
	Практическое занятие №4. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2	
	Практическое занятие №5. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	**4**	ОК 02, 03, 05 ПК 6.1
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №6. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, 02, 03, 04, 05 ПК 6.2
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №7. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	

	6 семестр	**32**	
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	**2**	
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	-	ОК 01, 02, 03, 04, 05 ПК 6.2
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №8. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, 02, 03, 05, 09 ПК 6.1, ПК 6.2
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №4 Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	2	
	Самостоятельная работа №5 Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	2	
	В том числе практических занятий		

	Практическое занятие №9. Изучение источников финансирования деятельности организации Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2	
	Практическое занятие №10. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	
	Практическое занятие №11. Изучение разделов бизнес- плана	2	
Раздел 2. Основы менеджмента		**14**	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала	**2**	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	-	ОК 01, 02, 03, 04, 05 ПК 6.2, ПК 6.3
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №6 Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №12. Составить график работы персонала в соответствии с организационной структурой предприятия общественного питания	2	
Тема 2.2. Управление	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, 02, 03, 04, 05

производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	2	ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №13. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01, 02, 03, 04, 05 ПК 6.3, ПК 6.4
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе. Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	-	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №14 . Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2	
Раздел 3. Основы маркетинга		**6**	
Тема 3.1.Понятие	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01, 02,

маркетинга, его цели и функции	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги). Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	2	03, 05, 09 ПК 6.1, ПК 6.2
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, 02, 03, 05, 09 ПК 6.1, ПК 6.2
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	-	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №15. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2	

	Практическое занятие 16. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2	
Тема 3.3 Зачет	**Зачет**	**2**	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего	**66**	
	Теоретические занятия	22	
	Практические занятия	32	
	Самостоятельная работа	12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебное издание / Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А. В. - Москва: Академия, 2020. - 320 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

2. Кузнецов, В. И. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / В. И. Кузнецов [и др.]; под редакцией Л. С. Леонтьевой. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15613-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513692

3. Кузнецов, Ю. В. Практический курс менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17661-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537932

4. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 431 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16640-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531422.

5. Михалева, Е. П. Менеджмент: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535392

6. Носова, С. С., Основы экономики : учебник / С. С. Носова. — Москва: КноРус, 2024. — 312 с. — ISBN 978-5-406-12532-8. — URL: https://book.ru/book/951801 — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знает: понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней	Демонстрирует умения участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных	подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые	

запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из	исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	

заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции		

менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала правила делового общения в коллективе сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.		
Умеет: участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать		

основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизес-план для организации ресторанного		

бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса		

Приложение 2.6
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 850

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 850
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 850

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 855

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 855

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 861

3.1. Материально-техническое обеспечение 861
3.2. Учебно-методическое обеспечение 861

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 862

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности»: формирование правового сознания путем освоения комплекса знаний об основных отраслях права; воспитании правовой культуры, уважения к закону и бережное отношение к социальным ценностям правового государства, чести и достоинству гражданина.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 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	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	

	оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план 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.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания	
ПК 6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими	

	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;	подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат	
ПК 6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;	методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении);	
ПК 6.4	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; оценивать работу подчиненного персонала	особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике	

		безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;	

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	54	32
Самостоятельная работа	12	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
Всего	**66**	**32**

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Коды ОК и ПК
	5 семестр	**34**	
Раздел 1. Основные положения Конституции РФ		**12**	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание учебного материала	**12**	ОК 02, 04, 05, 09 ПК 6.2, 6.3
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	2	
	Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №1	2	
	Решение ситуационных задач осуществлению текущего планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом основных прав, обязанностей и гарантий Конституции РФ		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 1 Подготовка развернутого ответа по теме «Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации. Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина».		
	Самостоятельная работа № 2 Подготовка развернутого ответа по теме «Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина. Право социальной защиты граждан» с использованием нормативных документов	2	
	Самостоятельная работа №3 Подготовка развернутого ответа по теме «Право социальной защиты граждан» с использованием нормативных документов	2	
Раздел 2 Основы гражданского права		**22**	
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Содержание учебного материала	**10**	ОК 01, 03, 04, 09 ПК 6.1, 6.2
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Виды и функции предпринимательства. Признаки предпринимательства.	2	

	Понятие и структура предпринимательских правоотношений. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №2 Решение ситуационных задач осуществлению текущего планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом норм гражданского права РФ		
	Практическое занятие №3 Анализ источников права, регулирующих предпринимательскую деятельность в РФ» в порядке убывания их юридической силы.	2	
	Практическое занятие №4 Решение ситуационных задач с применением норм российского законодательства в сфере предпринимательства	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Содержание учебного материала	**12**	
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности	2	ОК 01, 03, 05, 09 ПК 6.2, 6.3, 6.4
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №5 Решение практикоориентированных задач по определению организационно-правовой форм коммерческие юридических лиц		
	Практическое занятие №6 Решение практикоориентированных задач по определению организационно-правовой форм некоммерческие юридических лиц	2	
	Практическое занятие №7 Решение практикоориентированных задач по определению организационно-правовых формы организаций общественного питания и, регламентации их деятельности»	2	
	Практическое занятие №8 Разработка алгоритма действий по теме «Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность,	2	

	реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство)»		
6 семестр		**32**	
Раздел 3 Основы трудового права		**16**	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала	**16**	ОК 01, 02, 03, 05, 09 ПК 6.2, 6.3, 6.4
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений	2	
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №9 Оформление документов при приеме на работу: составление трудового договора и его изменение. Составление алгоритма расторжения трудового договора по инициативе работника, по инициативе работодателя, по соглашению сторон	2	
	Практическое занятие №10 Решение ситуационных задач с учетом норм трудового законодательства по определению материальной ответственности сторон трудового договора, материальной ответственности работодателя перед работником, материальной ответственности работника за ущерб, причиненный работодателю	2	
	Контроль оценки правильного решения ситуационных задач		
	Практическое занятие №11 Решение ситуационных задач с учетом норм трудового законодательства, ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала по определению материальной ответственности работодателей и работников	2	
	Практическое занятие №12 Решение ситуационных задач с учетом способов защиты трудовых прав работников Решение ситуационных задач по определению и урегулированию трудовых споров Анализ роли государственного регулирования в обеспечении занятости населения	2	
	Практическое занятие №13 Решение ситуационных задач по определению и урегулированию трудовых споров	2	

	Анализ роли государственного регулирования в обеспечении занятости населения		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №4 Подготовка развернутого ответа по теме «Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника»	2	
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность			
	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, 03, 05, 09 ПК 6.3, 6.4
Тема 4.1 Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №14 Решение ситуационных задач по определению вида административных правонарушений, ответственности виновных		
	Практическое занятие №15 Решение ситуационных задач по определению вида административных правонарушений, ответственности виновных в организациях общественного питания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельна работа №5 Подготовка развернутого ответа по теме «Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика» Решение ситуационных задач с учетом норм административного законодательства.		
Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности		**8**	ОК 01, 03, 05, 09 ПК 6.2, 6.3, 6.4
Тема 5.1 Правовая охрана хозяйственных прав	Содержание учебного материала	**6**	
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда. Третейские суды в РФ	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 6		

	Подготовка развёрнутого ответа по теме «Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав» с использованием различных источников информации		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №16 Составление искового заявления в арбитражный суд с учетом требований судебного порядка разрешения споров	2	
Тема 5.2 Зачет	**Зачет**	**2**	
	Всего	**66**	
	Теоретические занятия	22	
	Практические занятия	32	
	Самостоятельная работа	12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Зуева, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности / В. А. Зуева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 116 с. — ISBN 978-5-507-47896-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/332105

2. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов: Профобразование, 2021. — 199 с. — ISBN 978-5-4488-1017-6. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/102330

3. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебное издание / Румынина В.В. - Москва: Академия, 2021. - 224 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; рава и обязанности работников в области профессиональной деятельности; организационно-правовые формы организаций; формы оплаты труда	Демонстрирует знания: применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательств	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Диагностика (тестирование, контрольные работы)
Умеет: применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательств	Демонстрирует умения применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательств	

Приложение 2.7
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 865

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 865

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 865

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 868

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 868

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....877

3.1. Материально-техническое обеспечение 877

3.2. Учебно-методическое обеспечение 877

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....878

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»: формирование представлений о практическом применении информационных технологий в профессиональной деятельности.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска -оценивать практическую значимость результатов поиска -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	-приемы структурирования информации -формат оформления результатов поиска информации -современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и -программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 05	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке -проявлять толерантность в рабочем коллективе	-правила оформления документов -правила построения устных сообщений	
ОК 09	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности -особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 6.1-6.4	-пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; -использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; -использовать в профессиональной	-основные понятия автоматизированной обработки информации; -общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; -базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; -состав, функции и возможности использования	

	деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; -обеспечивать информационную безопасность; -применять антивирусные средства защиты информации; -осуществлять поиск необходимой информации	информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; -основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Цифровые инструменты в профессиональной деятельности	Работа в цифровой среде, использование цифровых продуктов, автоматизация процессов с помощью компьютерных технологий, навыки обеспечения информационной безопасности	Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	42	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс

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	80	48
Самостоятельная работа	20	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	-	-
Всего	**100**	**68**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, практическая подготовка	Объем часов	Формируемые компетенции
5 семестр		**68**	
РАЗДЕЛ 1. Автоматизированная обработка информации		**22**	
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01,02, 05, 09 ПК 6.1-6.4
	Информация и информационные процессы Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования. Состав и виды автоматизированных систем. Управление процессами. АСУ различного назначения, примеры их использования. Особенности автоматизации предприятий общественного питания. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение.	2	
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	Содержание учебного материала	**10**	
	Назначение персонального компьютера Роль и значение вычислительной техники в современном обществе и профессиональной деятельности. Области применения персональных компьютеров. Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. **Архитектура персонального компьютера** Внутренняя архитектура компьютера: процессор, память, материнская плата. Периферийные устройства: монитор, печатающие устройства, сканер, модем, многофункциональные периферийные устройства, плоттер, дигитайзер, цифровые камеры, источники бесперебойного питания, технические средства презентаций. Подготовка персонального компьютера к работе; неисправности и методы их устранения.	2	

	Комплектации компьютерного рабочего места Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания**.** Оргтехника. Автоматизированные рабочие места специалистов и их оснащение информационными средствами.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 1 Подготовка докладов на темы: ✓ Организации безопасной работы с компьютерной техникой. ✓ Защита от электромагнитного излучения. ✓ Компьютер и зрение. ✓ Проблемы, связанные с мышцами и суставами. ✓ Рациональная организация рабочего места.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие 1 Соединение блоков компьютера, подключение периферийных устройств	2	
	Практическое занятие 2 Получение информации о характеристиках компьютера.	2	
Тема 1.3. Программное обеспечение информационных технологий	Содержание учебного материала	**10**	ОК 01,02, 05, 09 ПК 6.1-6.4
	Информационные и автоматизированные системы Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем Назначение и технология эксплуатации аппаратного обеспечения, применяемого в профессиональной деятельности. Виды и классификация автоматизированных систем. Основные понятия автоматизированной обработки информации Автоматизированные рабочие места специалистов и их оснащение информационными средствами.	2	
	Системы оптического распознавания информации. Ввод информации с помощью сканера и распознавание текста, изображений. Технология распознавания.	2	

	Возможности программы Fine Reader. Организация работы в программе Fine Reader.		
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие 3 Поиск информации с помощью справочно-правовых систем КонсультантПлюс и Гарант	2	
	Практическое занятие 4 Работа в программах оптического распознавания информации	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 2 Сканирование и распознавание документов в программе Fine Reader. Сохранение цифрового документа в различных приложениях.	2	
РАЗДЕЛ 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		**60**	
Тема 2.1. Автоматизированная обработка текстовой информации.	Содержание учебного материала	**16**	
	Автоматизированная обработка текстовой информации. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности. Предварительный просмотр документа. Установка параметров печати и вывод документа на печать. Оформление страниц документов, формирование электронного оглавления, предметного указателя. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	2	ОК 01,02, 05, 09 ПК 6.1-6.4
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие 5 Создание деловых документов в редакторе MS Word.	2	
	Практическое занятие 6 Создание текстовых документов на основе шаблонов. Создание шаблонов и форм.	2	

	Практическое занятие 7 Оформление текстовых документов, содержащих таблицы.	2	
	Практическое занятие 8 Стилевое оформление текстового документа.	2	
	Практическое занятие 9 Комплексное использование MS Word для создания документов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 3 Составление и получение отчетов о деятельности ресторана в программе MS Word.	2	
	Самостоятельная работа 4 Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью	2	
Тема 2.2. Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01,02, 05, 09 ПК 6.1-6.4
	Обработка графической информации Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop) Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие 10 Разработка рекламного буклета Меню ресторана	2	
Тема 2.3. Компьютерные презентации	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01,02, 05, 09 ПК 6.1-6.4
	Компьютерные презентации Основные этапы разработки презентации. Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение. Использование презентационного оборудования. Тренды в дизайне презентаций Советы по оформлению презентаций.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие 11 Создание интерактивной презентации	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 5 Работа в программе PowerPoint над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.	2	
Тема 2.4. Технология обработки числовой информации	Содержание учебного материала	**20**	ОК 01,02, 05, 09 ПК 6.1-6.4
	Автоматизированная обработка числовой информации. Электронные таблицы, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Ввод данных в таблицу через Форму. Способы поиска информации в электронной таблице: сортировка, фильтрация, подведение итогов в списке. Установка параметров печати и печать готовой таблицы. Построение, редактирование, форматирование диаграмм и графиков. Шаблоны, входящие в состав электронных таблиц. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие 12 Создание электронной книги с абсолютной и относительной адресацией ячеек.	2	
	Практическое занятие 13 Организация расчетов в табличном процессоре MS Excel. Экономические расчеты в MS Excel.	2	
	Практическое занятие 14 Создание связных таблиц. Расчет промежуточных итогов.	2	
	Практическое занятие 15 Подбор параметра. Организация обратного расчета.	2	
	Практическое занятие 16 Построение и редактирование диаграмм различных типов, настройка диаграммы.	2	
	Практическое занятие 17 Сортировка и поиск информации в списке с помощью фильтра, подведение итогов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 6 Составление и получение отчетов о деятельности ресторана в программе MS Excel.	2	

	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью		
	Самостоятельная работа 7 Составление и получение отчетов о деятельности ресторана в программе MS Excel. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
	6 семестр	**32**	
Тема 2.5. Автоматизированная обработка информации в системах управления базами данных.	Содержание учебного материала	**14**	
	Автоматизированная обработка информации в системах управления базами данных. Базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки. Многотабличные базы данных. Создание формы и заполнение базы данных. Схема данных. **Создание запросов и отчетов в БД** Типы запросов и способы их создания. Организация поиска и выполнение запроса в базе данных. Понятие и структура отчета. Создание и оформление отчета. Модернизация отчета. Вывод отчетов на печать и копирование в другие документы	2	ОК 01,02, 05, 09 ПК 6.1-6.4
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие 18 Создание таблиц базы данных с использованием конструктора и мастера MS Access. Редактирование и модификация таблиц базы данных MS Access	2	
	Практическое занятие 19 Создание кнопочных форм для ввода данных MS Access Создание подчиненных форм MS Access	2	
	Практическое занятие 20 Создание многотабличной базы данных. Связывание таблиц MS Access. Создание запросов с параметрами для базы данных MS Access.	2	
	Практическое занятие 21	2	

	Создание запросов на выборку для базы данных MS Access. Создание отчета для запросов базы данных MS Access.		
	Практическое занятие 22 Создание, редактирование диаграмм и графиков в базе данных MS Access.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 8 Составление и получение отчетов о деятельности ресторана в программе MS Access.	2	
РАЗДЕЛ 3.	**Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность**	**18**	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала	**12**	ОК 01,02, 05, 09 ПК 6.1-6.4
	Компьютерные сети, сеть Интернет Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	2	
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции	2	
	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие 23 Создание Web-страницы предприятия общественного питания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 9 Создание Web-страницы предприятия общественного питания	2	
	Самостоятельная работа 10 Поиск и изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных	2	

	производственных (профессиональных) задач		
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01,02, 05, 09 ПК 6.1-6.4
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов. Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие 24 Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
	Всего	**100**	
	Теоретические занятия	32	
	Практические занятия	48	
	Самостоятельная работа	20	
	Экзамен	**6**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 355 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15930-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536598
2. Косиненко, Н. С. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / Н. С. Косиненко, И. Г. Фризен. — Саратов : Профобразование, 2023. — 268 с. — ISBN 978-5-4488-1575-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/131404
3. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17829-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537693
4. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное издание / Михеева Е.В., Титова О.И. - Москва : Академия, 2023. - 416 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный
5. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное издание / Михеева Е.В., Титова О.И. - Москва : Академия, 2023. - 288 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	Демонстрирует умения пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
Умеет: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации		

Приложение 2.8
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.08 Охрана труда»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 881

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 881
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 881

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 886

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 886
2.2. Содержание дисциплины 887

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 891

3.1. Материально-техническое обеспечение 891
3.2. Учебно-методическое обеспечение 891

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 892

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.08 Охрана труда» формирование представлений о системе управления безопасностью труда в организации, необходимых знаний способов и средств защиты человека от вредных и опасных производственных факторов.

Дисциплина «ОП.08 Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	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	результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
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.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-1.4	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации,	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для	

	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	
ПК 2.1-2.8	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	

ПК 3.1-3.7	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
ПК 4.1-4.6	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
ПК 5.1-5.6	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест,	требования охраны труда, пожарной безопасности,	

	оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	техники безопасности при выполнении работ для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
ПК 6.1-6.4	принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;	системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания методы эффективной организации работы бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	52	32
Самостоятельная работа	12	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**	-
Всего	**70**	**32**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий , самостоятельной работы обучающихся	Объем, часов	Коды ОК, ПК
	2 семестр	**64**	
Раздел 1. Законодательство по охране труда		**6**	
Тема 1.1 Правовые вопросы по охране труда.	Содержание учебного материала	**6**	
	Введение в предмет. Законодательство в области охраны труда.	2	ОК.01 ОК.02 ПК 1.1-1.4
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Составление развернутого ответа по теме: «Права и обязанности работников в области охраны труда. Ответственность за нарушение правил охраны труда».	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №1 Составление трудового договора между работодателем и работником	2	
Раздел 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания		**14**	
Тема 2.1 Травматизм и профзаболевания.	Содержание учебного материала	**8**	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	Классификация опасных и вредных производственных факторов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №2 Составление развернутого ответа по теме: «Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты Воздействие токсичных веществ на организм» человека».	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №2 Составление алгоритма трудовых действий вводного инструктажа на рабочем месте подчиненных работников (персонала), по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	2	
	Практическое занятие №3 Составление алгоритма трудовых действий инструктажа на рабочем месте подчиненных работников (персонала), по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	2	
Тема 2.2 Несчастные случаи	Содержание учебного материала	**6**	
	Несчастный случай на производстве. Группы несчастных случаев. Расследование несчастных случаев на производстве.	2	ОК.01

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		ОК.02 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	Самостоятельная работа №3 Составление развернутого ответа по теме: «Возмещение вреда, причиненного работникам. Социальное страхование»	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №4 Составление акта о несчастном случае на производстве по форме Н-1	2	
Раздел 3. Основы производственной санитарии		**16**	
Тема 3.1. Метеорологические условия	Содержание учебного материала	**6**	
	Характеристика метеорологических условий. Защита организма.	2	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №4 Составление развернутого ответа по теме: «Показатели тяжести трудового процесса в зависимости от класса условий труда»	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №5 Исследование методов, основанных на использовании электромагнитного поля (ЭМП) сверхвысокой частоты (СВЧ)	2	
Тема 3.2. Основы производственной санитарии	Содержание учебного материала	**10**	
	Основные требования к размещению предприятия и планировке ее территории.	2	ОК.01 ОК.02 ОК.04 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5 Составление развернутого ответа по теме: «Основные требования к производственным зданиям и помещениям. Нормы производственной санитарии»	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №6 Составление алгоритма трудовых действий по организации охраны труда перед началом работы в производственных цехах	2	
	Практическое занятие №7 Составление алгоритма трудовых действий по организации охраны труда при выполнении работ в производственных цехах	2	
	Практическое занятие №8 Составление алгоритма трудовых действий по организации охраны труда по окончанию работы в производственных цехах	2	
Раздел 4. Правила техники безопасности в пищевой промышленности		**12**	

Тема 4.1 **Правила техники безопасности**	Содержание учебного материала	**12**	
	Нормативно-правовые документы по охране труда и здоровья. Организация охраны труда на предприятии. Виды контроля за соблюдением охраны труда и их характеристики. Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях.	2	ОК.02 ОК.04 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №6 Составление развернутого ответа по теме: «Оценка состояния техники безопасности на производственном объекте. Анализ безопасных приемов труда на территории организации и в производственных помещениях».	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 9 Составление инструкции для работников по вопросам техники безопасности в заготовочных цехах предприятий	2	
	Практическое занятие №10 Составление инструкции для работников по вопросам техники безопасности в доготовочных цехах предприятий	2	
	Практическое занятие №11 Составление инструкции для работников по вопросам техники безопасности в специализированных цехах предприятий	2	
	Практическое занятие №12 Составление инструкции для работников по вопросам техники безопасности в цехах предприятий с полным циклом производства	2	
Раздел 5. Электробезопасность		**4**	
Тема 5.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала	**4**	
	Действие электрического тока на организм человека. Анализ опасности поражения электрическим током. Основные меры защиты.	2	ОК.04 ОК.05 ОК.09 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №13 Составление алгоритма требований электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования	2	
Раздел 6. Основы пожарной безопасности		**4**	
Тема 6.1 Противопожарная защита	Содержание учебного материала	**4**	
	Основные понятия. Категорирование производств по взрывопожароопасности.	2	ОК.04

	Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности. Общие сведения о взрыве и процессах горения. Пожарная безопасность в электроустановках. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения.		ОК.05 ОК.09 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №14 Составление алгоритма пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	2	
Раздел 7. Первая помощь при несчастных случаях		**8**	
Тема 7.1 **Первая помощь при несчастных случаях**	Содержание учебного материала	**8**	
	Первая помощь при поражении электрическим током. Первая помощь при ранении. Первая помощь при переломах, вывихах, ушибах и растяжении связок. Удаление инородных тел. Транспортировка пострадавшего.	2	ОК.05 ОК.09 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №15 Составление алгоритма первой помощи при ожогах.	2	
	Практическое занятие №16 Составление алгоритма первой помощи при обморожении.	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**6**	
	Всего	**64**	
	Теоретических занятий	20	
	Практических занятий	32	
	Самостоятельная работа	12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Горькова, Н. В. Охрана труда / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-46500-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/310208

2. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебное издание / Калинина В.М. - Москва: Академия, 2020. - 320 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510311

4. Сатонина, Н. Н. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов: Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106846

5. Широков, Ю. А. Охрана труда / Ю. А. Широков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 376 с. — ISBN 978-5-507-47090-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/326168

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: Законодательство в области охраны труда; Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности; Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и противопожарной защиты; Правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии; Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты; Действие токсичных веществ на организм человека; Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности; Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях; Основные причины возникновения пожаров и взрывов; Особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве; Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; Предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты;	анализирует задачу и выделяет её составные части, структурирует получаемую информацию; проявляет коммуникацию в ходе выполнения работ, грамотно оформляет документы, обосновывает и объясняет свои действия, Показывает высокий уровень знания основных понятий, принципов и законов в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; Демонстрирует системные знания требований по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении монтажных работ, техническом обслуживании и ремонте систем вентиляции и кондиционирования. Демонстрирует умение использовать средства индивидуальной защиты и оценивать правильность их применения. Владеет навыками по организации охраны труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении нескольких видов технологических процессов. Демонстрирует умение пользоваться принципами разработки технических решений и технологий в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; Способен разрабатывать систему документов по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в монтажной или сервисной организации в целом. Способен осуществлять идентификацию опасных и	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
Умеет: Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; Использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства индивидуальной защиты; Определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;		

Оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; Применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях; Проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности; Инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности; Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности	вредных факторов, создаваемых средой обитания и производственной деятельностью человека Демонстрирует самостоятельность во владении навыков оценки технического состояния и остаточного ресурса оборудования в целом, отдельных элементов и СИЗ. Демонстрирует умения: вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения; использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства коллективной и индивидуальной защиты; определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; применять безопасные приёмы труда на территории организации и в производственных помещениях; проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда и травмобезопасности; инструктировать подчинённых работников по вопросам техники безопасности; соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.	

Приложение 2.9
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП 09. Безопасность жизнедеятельности»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 896

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 896
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 896

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 899

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 899
2.2. Содержание дисциплины 900

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 908

3.1. Материально-техническое обеспечение 908
3.2. Учебно-методическое обеспечение 908

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 909

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»**:** формирование представлений о теории электрических цепей, принципах действия, основных характеристики электрических машин и полупроводниковых приборов и устройств.

Дисциплина «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01	распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, и выделять составные части подобных задач и/или проблем; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; владеть способностью принимать решения по целесообразным	актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; основные источники информации и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в профессиональном и социальном контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС; основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей). основы медицинских знаний (для

	действиям в ЧС; владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС. оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей). Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек)	девушек)
ОК 02	определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности; определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности; применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать	номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; приемы структурирования информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации; порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты

	основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах	окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности;	психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности
ОК 07	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте; содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте	порядок действий в чрезвычайных ситуациях, нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства

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	54	32
Самостоятельная работа	14	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	**68**	**68**

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, так.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
5 семестр		**68**	
Раздел 1. Теоретические основы, нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской Федерации, предупреждение, предотвращение и ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций		**26**	ОК 01, 02, 04, 07
Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	**Содержание**	**4**	
	Опасности и их показатели. Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Социальные и психологические аспекты безопасности. Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природозащитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте. Возможности применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности для принятия обоснованных решений, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды.	2	ОК 01, 02, 04, 07
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1 Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм для реализации идеи бережливого производства. Необходимость и тематика определяются образовательной организацией.	2	
Тема 1.2. Безопасное поведение человека в чрезвычайных	**Содержание**	**16**	
	Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности	2	ОК 01, 02, 04,

ситуациях и способы защиты населения от оружия массового поражения	безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Основы пожаробезопасности и электробезопасности на рабочем месте. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие и его характеристика. Биологическое оружие и его характеристика. Средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения. Действия населения в очаге ядерного, химического и биологического поражения. Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций. Основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. Применение принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности в процессе разработки проектных продуктов		07
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 1. Классификация приборов радиационной разведки и контроля. Принцип действия и основные характеристики приборов радиационной разведки, состоящих на оснащении сил ГО и РСЧС (ТСЧС), подготовка их к работе, проверка работоспособности.	2	
	Практическое занятие № 2. Принцип действия и основные характеристики приборов радиационного контроля, состоящих на оснащении сил ГО и РСЧС (ТСЧС), подготовка их к работе.	2	
	Практическое занятие № 3. Приборы химической разведки, их принцип действия и основные характеристики. Подготовка приборов химической разведки к работе, определение в атмосфере ОВ и АХОВ. Приборы радиационной, химической разведки и контроля нового поколения.	2	
	Практическое занятие № 4. Правила поведения и порядок действий в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера в профессиональной деятельности. Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС в профессиональной деятельности	2	

	Практическое занятие № 5. Изучение прав граждан Российской Федерации в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Изучение обязанностей граждан Российской Федерации в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Изучение обязанностей организаций в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций.	2	
	Практическое занятие № 6. Работа с документом: Федеральный закон от 21.12.1994 N 68-ФЗ (ред. от 14.04.2023) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера», Ст. 7, 18, 19. Анализ профессии технолога питания с точки зрения возможных опасных и чрезвычайных ситуаций.	2	
	Практическое занятие № 7. Подбор исторических фактов применения оружия массового поражения и его последствий.	2	
Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	**Содержание**	**6**	
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам гражданской обороны и особенности их выполнения в том случае, когда сигнал застал работника на рабочем месте. Номенклатура информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды	2	ОК 01, 02, 04, 07
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 8. Работа с документом: Федеральный закон от 21.12.1994 N 68-ФЗ (ред. от 14.04.2023) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера», Ст. 7, 18, 19. Анализ возможных опасных и чрезвычайных ситуаций в сфере общественного питания. Особенности выполнения работником правил поведения и действий по сигналам гражданской обороны	2	

	Практическое занятие № 9. Работа с документом: Федерального закона от 12.02.1998 N 28-ФЗ «О гражданской обороне» (с изменениями и дополнениями), Ст.2, 3, 4, 10. Работа с документом: Постановления Правительства РФ от 2 ноября 2000 г. N 841 «Об утверждении Положения об организации обучения населения в области гражданской обороны» (с изменениями). Сочинение-рассуждение на тему: Какова роль специальности общественного питания в укреплении обороноспособности страны?	2	
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		**40**	
Модуль «Основы военной службы»			
Тема 2.1. Исторический генезис военной службы в России	**Содержание**	**4**	
	Содержание этапов институционального развития отечественной воинской службы: этап вечевого самообложения (вторая половина IX – XV вв.); этап ратной повинности (середина XV – XVII вв.); этап рекрутской повинности (1699 – 1873 гг.); этап всеобщей воинской обязанности и его три периода: имперский (1874 – 1917 гг.); советский (1918 – 1991 гг.); современной (с 1992 г.	2	ОК 01, 02, 04, 07
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 10. Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе Подбор исторических фактов применения робототехнических комплексов военного назначения в современных вооруженных конфликтах. Сочинение-рассуждение на тему: Робот-повар, кондитер: сказка или реальность, вымысел или факт?	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Аксиология военной службы	**Содержание**	**6**	
	Аксиология военной службы как система представлений о ценностях профессиональной служебной деятельности в военной сфере. Типология ценностей военной службы по различным основаниям: по отношению к военной деятельности (ценности-цели, ценности-средства, предметные и субъектные ценности); по отношению к сфере взаимодействия субъектов военной службы (военно-корпоративные и военно-профессиональные ценности); по отношению к личности военнослужащего в сфере военной деятельности (духовные, прагматические, витальные ценности)	2	ОК 01, 02, 04, 07
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 11 Работа с документом: Федеральный Закон от 28 марта 1998 г. N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (последняя редакция).	2	

	Прохождение психологического теста: Готов ли я к военной службе? Подготовить сообщение на тему: Армейский специалист общественного питания к службе готов! Военная служба как личностно-значимая и общественная ценность		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 2. Военная безопасность страны, защита граждан Российской Федерации от военных угроз, обеспечение условий для обороноспособности государства как ценности-цели, определяющие поведение человека в военной сфере, его отношение к военной службе и защите Отечества. Влияние ценностных ориентаций человека на его трудовую деятельность в секторе военного производства, участие в военно-патриотическом воспитании молодежи.	2	
Тема 2.3. Праксиология воинской службы	**Содержание**	**6**	
	Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Системная характеристика военной деятельности: цель, предмет, объект, субъект, содержание, способы, результат и подсистема управления. Культура военной службы и культурологические аспекты совершенствования деятельности военнослужащих на современном этапе развития военной сферы жизни общества. Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	2	ОК 01, 02, 04, 07
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №12. Самоподготовка будущего призывника к осуществлению военной деятельности. Альтернативная гражданская служба. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации. Министерства внутренних дел Российской Федерации.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 3. Праксиология военной деятельности как совокупность теоретических представлений об эффективной организации практической деятельности людей в военной сфере жизни общества.	2	
Тема 2.4. Строевая, огневая	**Содержание**	**6**	

и физическая подготовка	Строевая подготовка: строи и управление ими, строевые приемы и движение без оружия, строевые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи отделения, действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях. Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих. Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки. Необходимость и тематика определяются образовательной организацией Огневая подготовка: материальная часть автомата Калашникова чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты	2	ОК 01, 02, 04, 07
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 13. Тренинг умений строевой и физической подготовки изучение основ общевойскового боя; Анализ основных понятий общевойскового боя (бой,удар,огонь,маневр);	2	
	Практическое занятие № 14. Тренинг разборка, сборка, чистка, смазка и хранение автомата Калашникова	2	
Тема 2.5. **Медико-санитарная подготовка военнослужащих**	**Содержание**	**4**	ОК 01, 02, 04, 07
	1. Первая(доврачебная) помощь при ранениях, при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания 2. Первая(доврачебная) помощь при ожогах, при поражении электрическим током, при утоплении, при перегревании/переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях. Реанимационные мероприятия	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 15. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи пострадавшим	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Модуль «Основы медицинских знаний»			
Тема 2.6.	**Содержание**	**6**	ОК 01, 02, 04,

Введение в микробиологию, иммунологию и эпидемиологию	Определение содержания наук микробиологии, иммунологии, эпидемиологии. История развития микробиологии. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бациллоносительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний	2	07
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 16. Решение ситуационных задач по профилактике инфекционных заболеваний и определению бациллоносительство. Работа с документом: Приказ Минздрава России от 21.03.2014 № 125н (ред. от 03.02.2021) «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям». Составление перечня обязательных прививок для работников в сфере общественного питания Составление таблицы медицинских противопоказаний в сфере общественного питания.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 4. Составление опорного конспекта по теме «Микробиология, иммунология и эпидемиология в профессиональной деятельности повара, кондитера». Характеристика методов иммунопрофилактики. Составление правил проведения плановых мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации		
Тема 2.7. Оказание первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях и травматизме Обеспечение здорового образа жизни	**Содержание**	**8**	
	Понятие о неотложных состояниях, причины и факторы их вызывающие. Оказание первой доврачебной помощи при неотложных состояниях: ожогах, электротравмах, поражении молнией, отморожении, тепловом ударе, утоплении, отравлении, инсульте, мигрени. Методы доврачебной реанимации Проблема травматизма. Понятие травмы. Виды травматических повреждений. Меры профилактики травматизма. Оказание первой (доврачебной) помощи при травмах на рабочем месте Здоровье и его основные показатели. Факторы формирования здоровья. Здоровый образ жизни и его составляющие Медико-гигиенические аспекты здорового образа жизни. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Факторы риска для здоровья. Вредные привычки и их профилактика	2	ОК 01, 02, 04, 07
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5. Проведение тренинга умений оказания первой	2	

	(доврачебной) помощи при неотложных состояниях на рабочем месте		
	Самостоятельная работа №6. Проведение тренинга умений оказания первой (доврачебной) помощи при травматизме на рабочем месте	2	
	Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
	Самостоятельная работа № 7. Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	2	
Тема 2.8 **Зачет**	**Зачет**	**2**	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего	**68**	
	Теоретические занятия	22	
	Практические занятия	32	
	Самостоятельная работа	14	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12361-4. — URL: https://book.ru/book/951082 — Текст: электронный.
2. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536769
3. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 225 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018956-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2080530
4. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0789-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1932336

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; основные источники информации и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в профессиональном и социальном контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС; основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей). основы медицинских знаний (для девушек) номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; приемы структурирования информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное	В решении учебных задач поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС, демонстрирует знание понятий: безопасность жизнедеятельности, человеко- и природозащитная деятельность, военная опасность, чрезвычайная ситуация, пожаробезопасность, электробезопасность, оружие массового поражения, средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения, минимизация опасностей, управление рисками ЧС,экологическая безопасность осуществления профессиональной деятельности. Для юношей: военная служба, военная деятельность, ценности военной службы, строевая подготовка, огневая подготовка, физическая подготовка военнослужащего. Для девушек: дезинфекция, дезинсекция,дератация, первая (доврачебная) помощь, здоровый образ жизни; использует принципы, правила, требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; пользуется номенклатурой информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применяет приемы структурирования и разнообразные форматы представления информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, применяет знания о правилах экологической безопасности, о принципах эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности, о психологических	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации; психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности порядок действий в чрезвычайных ситуациях, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства	рекомендациях по организации деятельности трудового коллектива и личности в для минимизации опасностей и управлению рисками ЧС на рабочем месте; демонстрирует знание правил дезинфекции, дезинсекции, дератации, оказания первой (доврачебной) помощи, ведения здорового образа жизни; грамотно применяет знание алгоритмов действий по гражданской обороне и в ЧС, защите человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; использования современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; пользуется актуальными для обеспечения безопасности жизнедеятельности рекомендациями по учету особенностей личности в сфере трудовой деятельности; демонстрирует знание возможностей применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности; демонстрирует знание возможностей применения приемов минимизации опасности нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства	
Умеет: распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, и выделять составные части подобных задач и/или проблем;	В ходе выполнения практических заданий демонстрирует умение распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС и выполнять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, а также действия по сигналам гражданской обороны и применению средств индивидуальной защиты от поражающих факторов и ЧС;	

выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; владеть способностью принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС. оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей). Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек) определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности; определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных	демонстрирует грамотное применение правил использования средств защиты от оружия массового поражения; грамотно осуществляет анализ задачи и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, выделяя составные части подобных задач и/или проблем; корректно определяет задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности и необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; результативно выполняет информационный поиск сведений, необходимых для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; создает качественные устные и письменные сообщения, электронные контенты и т.п., грамотно применяя приемы структурирования информации; демонстрирует ИКТ-компетентность в решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использует современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС. правильно составляет план действий, определят ресурсы, прогнозирует результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; корректно осуществляет оценку результата и последствий своих	

сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности; применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера. эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте	действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. В ситуациях деловых игр, имитирующих деятельность по созданию человеко- и природозащитной среды на рабочем месте результативно организует работу коллектива и команды и эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами на основе правил бесконфликтного поведения; демонстрирует грамотное применение норм экологической безопасности на рабочем месте; демонстрирует умение разрабатывать систему мер по минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте Для девушек: демонстрирует применение алгоритма распознавания жизненных нарушений при неотложных состояниях и травмах. демонстрирует умение проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератации составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания; оказывать первую (доврачебную) помощь при неотложных состояниях и травматизме. Для юношей: выполнять упражнения и команды по физической, строевой подготовке; разрабатывать и осуществлять программу самоподготовки будущего призывника к осуществлению военной деятельности; оказывать первую (доврачебную) помощь пострадавшим.	

Приложение 2.10
к ПОП-П по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ 01. Основы философии»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»..... 915

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... 918

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 926

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 927

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Дисциплина ОГСЭ.01 «Основы философии» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

Цель дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»: формирование представления о философии как специфической области знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе, о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества, цивилизации.

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

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 и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, применять современную научную профессиональную терминологию, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, 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	содержание актуальной нормативно-правовой документации, современная научная и профессиональная терминология, возможные траектории профессионального развития и самообразования, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, основные этапы разработки и реализации проекта

ОК 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 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	**34**	**14**
Теоретические занятия	14	
Практические занятия	14	14
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	**34**	**14**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Основы философии»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
1	*2*	*3*	*4*
3 семестр		**34**	
Раздел 1. «Философия и ее роль в жизни общества и человека»			
Тема 1.1. Мировоззрение и его исторические типы.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 09
	Понятие мировоззрения. Уровни мировоззрения. Структура мировоззрения. Виды мировоззрения. Исторические типы мировоззрения (мифологическое, религиозное, философское) и их особенности. Мировоззрение и картина мира: соотношение и взаимосвязь.		
Тема 1.2. Философия как практическая мудрость.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 09
	Специфика философского знания. Многообразие философских систем и течений. Структура философского знания (онтология, гносеология, аксиология, этика, эстетика, логика, социальная философия, философская антропология). Задачи философии. Функции философии. Методы философии.		
Раздел 2. «История философской мысли»			
Тема 2.1. Философия Древнего мира, Средних веков, эпохи Возрождения.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 09
	Предфилософия. Философская мысль Древнего Востока: особенности философии Древней Индии и Древнего Китая. Античная философия. Проблема человека в философии софистов и Сократа. Платон и Аристотель как вершины древнегреческой философии. Позднеантичный идеал мудреца в философии Эпикура и стоицизма. Особенности философии средних веков. Философские взгляды Ф. Аквинского. Доказательства бытия Бога. Номинализм и реализм.		

	Проблема души и тела. Проблема разума и веры. Проблема свободной воли. Философия эпохи Возрождения как обращение к философским традициям античности.		
Тема 2.2. Философия Нового и Новейшего времени.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Особенности философии Нового времени. Проблема метода научного познания в философии Ф. Бэкона и Р. Декарта. Философские взгляды Б. Спинозы. Философия Г. Лейбница. Особенности философии эпохи Просвещения XVIII века. Классическая немецкая философия. Философия И. Канта, Г.Гегеля, Л. Фейербаха. Исторические условия и естественнонаучные предпосылки возникновения философии марксизма. Диалектический материализм К. Маркса и Ф. Энгельса, его основные положения. Исторический материализм как основная часть философии марксизма. Развитие В.И. Лениным философии марксизма в XX веке.		
	Практическое занятие № 1. Философская мысль в культуре Руси. Связь русской философии с наукой и религией. Русская философия эпохи Просвещения (Ф. Прокопович, М.В. Ломоносов, А.Н. Радищев, П. Я. Чаадаев). Западничество и славянофильство как истоки русской философии XIX начала XX веков. Революционно демократическое направление русской философии. Религиозно-идеалистическая философия XIX начала XX веков: Вл.С. Соловьев, Н.А. Бердяев, В.В. Розанов, П. А. Флоренский и др. Выбор исторического пути России как философская проблема. Современная западная философия, ее школы и течения: феноменология, позитивизм, прагматизм, постпозитивизм, критический реализм, неокантианство, экзистенциализм, персонализм, структурализм, фрейдизм и неофрейдизм, философия жизни, неотомизм. ***Профессионально ориентированное содержание*** Разработка презентации: Философские концепции эпохи и их отражение в поварском и кулинарном искусстве.	2	
Раздел 3. «Основные философские проблемы»			
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 09

Проблема бытия в философии.	Понятие бытия. Бытие и небытие. Свойства бытия. Структура бытия. Представления о материи в различных философских концепциях. Виды материи. Движение как способ существования материи. Формы движения материи. Движение и развитие. Движение и покой. Пространство и время как философские категории. Субстанциальная и реляционная концепции пространства и времени. Проблема единства мира.		
Тема 3.2. Диалектика как учение о развитии.	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 2.** Понятие диалектики. Формы диалектики. Диалектика материалистическая и идеалистическая. Диалектика объективная и субъективная. Категории и законы диалектики. Диалектика и метафизика. Диалектика и софистика. Диалектика и эклектика. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Подготовка сообщения на тему: Проявление законов диалектики (единство и борьба противоположностей, переход количественных изменений в качественные, отрицание отрицания) в разработке рецептов и приготовлении блюд. - Обсуждение вопроса: Роль и значение меры в разработке рецептов и приготовлении блюд. Возможные последствия ее нарушения (примеры) (работа в коллективе).	2	ОК 01, ОК 05, ОК 09
Тема 3.3. Проблема сознания в философии.	Содержание учебного материала Отражение как всеобщее свойство материи. Признаки отражения. Понятие сознания. Представления о сознании в различных философских концепциях.	2	ОК 02, ОК 09

	Свойства сознания. Структура сознания. Функции сознания. Физиологические основы сознания. Социальная обусловленность сознания. Проблема искусственного интеллекта.		
Тема 3.4. Проблема познания в философии.	Содержание учебного материала **Самостоятельная работа № 1.** Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (на выбор): 1. Гносеология как учение о познании. 2. Проблема познаваемости мира. 3. Агностицизм и его формы (скептицизм, релятивизм, иррационализм). 4. Чувственное и рациональное в познании. 5. Субъект и объект познания. 6. Проблема истины в истории философии. 7. Объективный характер истины. 8. Истина абсолютная и относительная. 9. Познание, творчество, практика.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09
Тема 3.5. Наука как социальное явление.	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 3.** Понятие науки. Формы бытия науки. Черты научного знания. Классификация наук. Научные методы. Функции науки. Критика сциентизма. ***Профессионально ориентированное содержание*** Обсуждение вопроса: - Профессиональная деятельность повара, кондитера – наука, искусство или ремесло? (Работа в коллективе). - Разработка презентации: Новые технологии и современные тренды в поварском и кулинарном деле.	2	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 09

Тема 3.6. Общество и человек как предмет философского анализа.	Содержание учебного материала **Самостоятельная работа № 2.** Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (на выбор): 1. Социальная философия: основные проблемы. 2. Философское понимание общества, его специфика. 3. Социологизаторские концепции общества (О.Конт, М.Вебер, Э.Дюркгейм, К.Маркс). 4. Культурологические теории общества (О.Шпенглер, А.Тойнби, Н.Данилевский, П.Сорокин). 5. Общество потребления (Ж.Бодрийяр). 6. Философская антропология: основные проблемы. 7. Специфика философского понимания человека. 8. Философские концепции человека.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09
Тема 3.7. Судьба как предмет философского анализа.	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 4.** Понятия рок, фатум, фортуна в истории философии. Феномен судьбы в мифологии, религии, философии: специфика понимания. Судьба и свобода воли. Детерминизм, фатализм, волюнтаризм. Проблема самоопределения личности. ***Профессионально ориентированное содержание*** Обсуждение в формате Круглого стола: - Блюдо, которое повлияло на выбор моей профессии (работа в коллективе). - Приготовление еды – это способ самовыражения или просто заработок? - Если бы я создал собственное фирменное блюдо, отражающее мою личность, что бы это было? (Работа в коллективе).	2	ОК 01, ОК 05, ОК 09
Тема 3.8. Проблема свободы в философии.	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 5.** Свобода как философская проблема. Концепции свободы в истории философской мысли. Условия свободы. Свобода и проблема выбора. Понятие морального выбора. Свобода и ответственность.	2	ОК 01, ОК 03

	Подходы к пониманию ответственности. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Разработка презентации: Свобода и творчество в профессиональной деятельности повара, кондитера. - Разработка рецепта витаминного напитка под названием «Вкус свободы».		
Тема 3.9. Цель и смысл жизни человека.	Содержание учебного материала Жизнь как ценность. Понятия цели и смысла жизни. Проблема цели и смысла жизни в религиозных учениях. Философские концепции смысла жизни. Смысл жизни как экзистенциальная проблема. Смысл жизни человека и самореализация личности.	2	ОК 02, ОК 09
Тема 3.10. Война как общественно-историческое явление.	Содержание учебного материала **Самостоятельная работа № 3.** Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (на выбор): 1. Проблема войны и мира как глобальная проблема современности. 2. Философские учения о причинах возникновения, сущности и содержании войн (информационных войн). 3. Сущность, истоки, причины войн и военных конфликтов. 4. Социальный характер и типы войн. 5. Мир как социальное явление. 6. Философия мира и войны. 7. Война и человек. 8. Война и социальный прогресс.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09
Тема 3.11. Философия информационного общества.	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 6.** Понятие информационного общества. Закономерности информационного общества. Угрозы в информационном обществе. Человек в современном информационном обществе. Информационные войны в современном мире. Философская сущность, предназначение, функции государственных органов в обеспечении информационной безопасности.	2	ОК 01, ОК 05, ОК 09

	Профессионально ориентированное содержание Обсуждение в формате дискуссии: - Может ли искусственный интеллект заменить шеф-повара в составлении меню? (Работа в коллективе). - Какие цифровые навыки необходимы повару, кондитеру для повышения эффективности своей профессиональной деятельности? (Работа в коллективе).		
Тема 3.12. Зачет.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
	Практическое занятие № 7. Выполнение тестовых заданий.		
Промежуточная аттестация			
	Всего:	**34**	
	Теоретические занятия	14	
	Практические занятия	14	
	Самостоятельная работа	**6**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия;
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам социального образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Волкогонова, О. Д. Основы философии: учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0694-1. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1933140
2. Гордашевская, В. Д. Основы философии / В. Д. Гордашевская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-46687-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/316952
3. Спиркин, А. Г. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 394 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00811-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536637

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытие; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; роль философии в формировании ценностных ориентаций в профессиональной деятельности; Умеет: ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни;	Ориентируется в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста. Демонстрирует знания основных категорий и понятий философии. Знает основы философского учения о бытии. Имеет представление об основах научной, философской и религиозной картин мира. Знает условия формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. Знает социальные и этнические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки.	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями).

Приложение 2.11
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ 02. История»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 930

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 930
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 930

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 932

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 932
2.2. Содержание дисциплины 933

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 938

3.1. Материально-техническое обеспечение 938
3.2. Учебно-методическое обеспечение 938

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 939

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ 02. ИСТОРИЯ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ 02. История»: развитие исторического мышления, способностей сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

Дисциплина «ОГСЭ 02. История» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Коды ОК, ПК	Умения	Знания
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 и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную	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

	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 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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	28	14
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	**34**	**14**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК
	2 курс 4 семестр	**34**	
Раздел 1 С древних времен до Петра Первого		**14**	
Тема 1.1 Россия – священная наша держава	Содержание учебного материал**а**	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	История гимна и флага России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее.		
	Практическое занятие №1. От Руси до России: выбор пути, обретение независимости и становление единого государства Разработка инфографики «Многообразие стилей художественной культуры в Российской Федерации». Составление таблицы «Международные отношения»	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
Тема 1.2 **Александр Невский как спаситель Руси**	Содержание учебного материал**а**	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Выбор союзников Даниилом Галицким. Александр Ярославович. Невская битва и Ледовое побоище. Столкновение двух христианских течений: православие и католичество. Любечский съезд. Русь и Орда. Отношение Александра с Ордой.		
	Практическое занятие №2. Династический кризис и причины Смутного времени. Избрание государей посредством народного голосования. Столкновение с иностранными захватчиками и зарождение гражданско-патриотической идентичности в ходе народных ополчений.	2	ОК 02,ОК 05, ОК 06

	Восстановление единства русского народа: объединение Великой и Малой Руси Анализ и составление схемы «Значение объединения Великой и Малой Руси.»		
Тема 1.3 **Волим под царя восточного, православного**	Содержание учебного материал**а**	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Взаимоотношения России и Польши. Вопросы национальной и культурной идентичности приграничных княжеств западной и южной Руси (Запорожское казачество). Борьба за свободу под руководством Богдана Хмельницкого Земскийсобор1653г.и Переяславская Рада 1654 г.		
	Самостоятельная работа №1. Пётр Великий. Строитель великой империи Составление таблицы «Реформы Петра», систематизация материала о ходе и ключевых событиях, итогах Северной войны.	2	ОК 02, ОК 05
	Практическое занятие №3 Строительство великой империи: цена и результаты. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ исторических источников по теме «Реформы Петра. Нововведения в торговле и кулинарии».	2	ОК 01,ОК 02
Раздел 2 Становление новой России		**8**	
Тема 2.1 **От великих потрясений к Великой Победе**	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Новая экономическая политика. Антирелигиозная компания. Коллективизация и ее последствия. Индустриализация. Патриотический поворот в идеологии советской власти и его выражение в Великой Отечественной Войне.		
	Самостоятельная работа № 2 Февральская и Октябрьская революции в России. Анализ, поиск информации. Хронология Революции Анализ результатов Первой российской революции в политических и социальных аспектах. Анализ влияния революционных событий на бытовые предпочтения населения ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Разработка продуктовой корзины на основе анализа исторических источников	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09

	Практическое занятие №4 Битва за Москву. Блокада Ленинграда ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Товары первой необходимости, продукты питания в блокадном Ленинграде. Анализ исторических источников по теме. Заполнение таблицы «Эвакуация ленинградцев «Дорога жизни»»;	2	ОК 02, ОК 01, ОК 05,ОК 06
	Практическое занятие № 5 В буднях великих строек Геополитические результаты Великой Отечественной. Экономика и общество СССР после Победы. Пути восстановления экономики– процессы и дискуссии. Экономическая модель послевоенного СССР. Продолжение и последующее сворачивание патриотического курса в идеологии. Атомный проект и создание советского ВПК. План преобразования природы. Составление схемы «Достижения советской науки и техники во второй половине 1950 — первой половине 1960-х годов».	2	ОК 02, ОК 05, ОК 09
Раздел 3 Россия конца 20 века – начала 21 века		**12**	
Тема 3.1 **От перестройки кризису, от кризиса к возрождению**	Содержание учебного материал**а**	2	ОК 02, ОК 05
	Идеология и действующие лица «перестройки». Россия и страны СНГ в 1990-егоды.Кризисэкономики – цена реформ. Безработица и криминализация общества. Пропаганда деструктивных идеологий среди молодёжи. Олигархизация. Конфликты на Северном Кавказе. Положение национальных меньшинств в новообразованном государстве.		
	Практическое занятие № 6 История антироссийской пропаганды Ливонская война–истоки русофобской мифологии. «Завещание Петра великого»-антироссийская фальшивка .Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Образ	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06

	большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Мифологемы и центры распространения современной русофобии. Работа с политической картой мира.		
Тема 3.2 Россия. XXI век	Содержание учебного материал**а**		
	Высокие технологии. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений–дороги и мосты. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков.Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Деолигархизация и укрепление вертикали власти. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до операции в Сирии. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты. Возвращение ценностей в конституцию. Спецоперация по защите Донбасса.	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Практическое занятие № 7 Россия сегодня. Экономическое развитие России в 2014-2026 г.г. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Самостоятельная работа №3. Специальная военная операция на Украине. Выявление основных причин СВО Задания, направленные на формирование умений проводить поиск исторической информации в письменных источниках. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Разновидность современных сухих пайков армии РФ.	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 3.3 Зачет	**Зачет**	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Всего:	**34**	

Теоретические занятия	**14**	
Практические занятия	**14**	
Самостоятельная работа	**6**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты Социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО): учебное издание / Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2022. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

2. Мунчаев, Ш. М. История России: учебник / Ш.М. Мунчаев. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Норма: ИНФРА-М, 2024. — 512 с. - ISBN 978-5-91768-930-2. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2114313

3. Тропов, И. А. История / И. А. Тропов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 472 с. — ISBN 978-5-507-47383-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/366671

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: – ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древнейших времен до настоящего времени; – выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; – традиционные российские духовно - нравственные ценности; – роль и значение России в современном мире.	– знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России с древнейших времен до настоящего времени; – демонстрация знаний о выдающихся деятелях отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; – знание традиционных российских духовно - нравственных ценностей; – сформированность знаний о роли и значении России в современном мире.	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями).
Умеет: – выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; – анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; – защищать историческую правду, не допускать умаления подвига	– умение выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – умение анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственныесвязи и пространственно – временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; – демонстрация умения анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научного понимания прошлого и настоящего России; – сформированность умения защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества,	

российского народа по защите Отечества, – демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства.	– быть готовым противостоять фальсификациям Российской истории; – демонстрация уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства.	

Приложение 2.12
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ 03. Иностранный язык в профессиональной деятельности»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 943

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы..... 943
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины..... 943

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... 944

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 944
2.2 Содержание учебной дисциплины 945

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ..... 961

3.1. Материально-техническое обеспечение 961
3.2. Учебно-методическое обеспечение 961

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 962

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ 03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ 03. Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование представления об иностранном языке, как средстве межличностного и профессионального общения, инструменте познания и самообразования.

Дисциплина «ОГСЭ 03. Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 09.	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;	лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. Подготовки**
Учебные занятия	148	74
Самостоятельная работа	34	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
Всего	**182**	**74**

2.2 Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебной деятельности, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК
	3 семестр	**34**	
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		**26**	
Тема 1.1 Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи.	Содержание учебного материала	**6**	
	Государственное устройство Великобритании. Введение лексики по теме: «TheUK. The History of Great Britain» Грамматика**:** - действительный залог в английском языке. - система времен действительного залога в английском языке. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	ОК 09
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №1 Чтение, перевод текста «London» Чтение, перевод диалогов по теме: «ShoppinginLondon» Выполнение грамматического теста на употребление действительного залога по временам.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Достопримечательности Великобритании. Введение лексики по теме: «PlacestovisitinLondon» Просмотр учебных видео потеме: «PlacestovisitinLondon» Составление диалогов с использованием профессиональной лексики по теме Выполнение заданий по просмотренному видео	2	
Тема 1.2 Праздники	Содержание учебного материала	**8**	ОК 09

Великобритании.	Введение лексики по теме: «HolidaysinGB» Чтение, перевод тематического текста Грамматика: - исчисляемые и неисчисляемые существительные. - употребление исчисляемых и неисчисляемых существительных. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №2 Традиции Великобритании. «5 o'clocktea» Введение лексики по теме: «Традиционное английское чаепитие» Чтение, перевод диалогов: «Attheconfectionarydepartment» Просмотр учебных видео по теме: «Britishcustomsandtraditions» Составление диалогов с использованием профессиональной лексики по теме: «Attheconfectionarydepartment» Выполнение заданий по просмотренному видео	2	
	Самостоятельная работа №3 Введение лексики по теме: «EducationinUSA» Чтение, перевод текста: «Education in Russia» …. Просмотр учебных видео по теме: «Americanschools.Американские школы» Выполнение заданий по просмотренному видео	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №2 Чтение, перевод диалогов по теме: «Образование в России» Составление диалогов по теме: «Иностранный студент поступает в учебное заведение в России». Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
Тема 1.3Система образования Великобритании.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 09
	Введение лексики: «EducationinGB» Чтение, перевод тематического текста Грамматика: объектный падеж личных местоимений. Абсолютная форма притяжательных Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	В том числе практических занятий		

	Практическое занятие № 3 Введение лексики по теме: «EducationinUSA» Чтение, перевод текста: «Education in Russia» Просмотр учебных видео по теме: «Americanschools.Американские школы» Выполнение заданий по просмотренному видео	2	
Тема 1.4 Среднее профессиональное образование	Содержание учебного материала	**2**	
	Сравнение среднего профессионального образования в России, Великобритании, США Грамматика: вопросительные местоимения, относительные местоимения. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	ОК 09
Тема 1.5 Роль образования в жизни	Содержание учебного материала	**2**	ОК 09
	Важность получения образования Грамматика: согласование времен в предложении Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
Тема 1.6 География английского языка.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 09
	Введение новых лексических единиц по теме: «Англоговорящие страны» Фразы, речевые обороты и выражения. Грамматика: образование наречий. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
Тема 1.7 Английский язык в карьере.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 09
	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Грамматика: степени сравнения прилагательных. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
Раздел 2.Профессиональное содержание			
Тема 2.1 Я и моя профессия.	Содержание учебного материала	**8**	ОК 09
	Введение новых лексических единиц по теме: «Я и моя профессия» Чтение, перевод тематического текста Грамматика: степени сравнения наречий. Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	

	Введение тематической лексики «Почему я выбрал профессию повара» Грамматика: имя существительное: его основные функции в предложении; Имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Чтение, перевод текста: «HowIGotintoCooking» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием грамматического материала		
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 4 Чтение текста по теме «Я и моя профессия». Беседа с использованием дискуссионных вопросов по теме «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии».	2	
4 семестр		**30**	
Тема 2.2 В ресторане	Содержание учебного материала	**4**	ОК 09
	Введение лексики: «Attherestaurant» Чтение текста по теме: «EatingoutinMoscow» Грамматика: страдательный залог Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 5 Чтение и перевод тематических диалогов Составление диалога «Заказ в ресторане»	2	
Тема 2.3 В столовой колледжа	Содержание учебного материала	**2**	ОК 09
	Введение тематической лексики Аудирование тематического текста «Atthecollegecanteen» Грамматика: страдательный залог Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
Тема 2.4	Содержание учебного материала	**6**	

Меню. Типы меню	Введение тематической лексики Чтение и перевод меню ресторанов и кафе Грамматика: специальные вопросы Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	ОК 09
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №4 Названия блюд Введение лексики по теме: «Названия блюд» Чтение, перевод текста «Традиционные блюда в ресторане русской кухни»	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 6 Составление меню. Введение лексики по теме: «Виды меню и структура меню» Чтение, перевод меню ресторанов Составление меню ресторана	2	
Тема 2.5 Методы приготовления пищи	Содержание учебного материала	**12**	ОК 09
	Введение тематической лексики Чтение и перевод тематических текстов Грамматика: неопределенные местоимения Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 7 Приготовление мясных блюд. Степени приготовления стейков Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Практическое занятие №8 Введение тематической лексики Чтение и перевод текстовпо теме: «Тушение, отваривание, приготовление овощей, рыбы и мяса на пару» Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Практическое занятие №9 Введение тематической лексики Чтение и перевод текстов по теме: «Запекание мяса, рыбы и овощей» Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	

	Практическое занятие №10 Введение тематической лексики Аудирование текста по теме: «Обжаривание мяса и овощей» Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №5 Преимущества и недостатки разных способов приготовления пищи Введение тематической лексики Чтение, перевод тематических диалогов Составление диалогов по теме занятия Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
Тема 2.6 Сервировка стола	Содержание учебного материала	**6**	ОК 09
	Столовые приборы. Посуда. Введение тематической лексики Чтение, перевод тематического текста Грамматика: множественное число существительных Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Практическое занятие № 11 Введение тематической лексики Чтение и перевод тематического текста«PreparingfortheParty» Грамматика: разделительные и альтернативные вопросы Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа №6 Чтение, перевод текста «Goodmanners» Выполнение лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов по теме «Хорошие манеры»		
5 семестр		**34**	
Тема 2.7 Еда и	Содержание учебного материала	**18**	

напитки	Введение тематической лексики Чтение, перевод текста: «Сахар, соль» Грамматика: причастие Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	ОК 09
	Введение тематической лексики Чтение, перевод текста: «Какао, шоколад» Грамматика :безличные предложения Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа №7 Введение тематической лексики Чтение, перевод текста: «Чай, молоко» Грамматика: герундий Выполнение лексико-грамматических упражнений		
	Самостоятельная работа №8 Введение тематической лексики История английского чаепития Просмотр обучающего видео по теме занятия Создание презентации по теме урока	2	
	Самостоятельная работа №9 Введение тематической лексики Аудирование текста: «Water» Грамматика: неопределенно-личные предложения Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие №12 Введение тематической лексики Чтение, перевод текста: «Овощи» Грамматика: повелительное наклонение Выполнение лексико-грамматических упражнений		
	Практическое занятие №13 Введение тематической лексики Аудирование текста: «Фрукты. Сезонные фрукты» Грамматика: сослагательное наклонение Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	

	Практическое занятие №14 Введение тематической лексики Чтение, перевод текста: «Крупы и макаронные изделия» Грамматика: варианты употребление сослагательного наклонения Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Практическое занятие № 15 Введение тематической лексики Аудирование по теме занятия: «Специи. Употребление специй» Выполнение лексико-грамматического теста по прослушанному тексту Заполнение таблицы соответствия приправы и блюда	2	
Тема 2.8 Рабочий день официанта (в кафе, в ресторане быстрого питания)	Содержание учебного материала	**16**	ОК 09
	Введение тематической лексики Чтение, перевод текста: «Рабочий день официанта» Грамматика: косвенная речь Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Введение тематической лексики Чтение, перевод текста: «Обязанности официанта» Грамматика: конструкции с причастием Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Введение тематической лексики Составление отчета о рабочем дне официанта, используя фразы, речевые обороты и выражения по теме: «Прием заказа, встреча гостей обслуживание гостей, расчет» Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Введение тематической лексики: «Бариста» Просмотр обучающего видео по теме урока Заполнение таблицы навыков и умений, которыми должен обладать данный специалист	2	
	Введение тематической лексики: «Обслуживание в кафе» Чтение, перевод диалогов: «В кафе» Составление тематических диалогов Грамматика: сложное дополнение Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	

	Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане быстрого питания» Грамматика: сложное дополнение (отработка и закрепление) 2Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 16 Введение тематической лексики Аудирование «Требования к работе официанта» Грамматика: косвенная речь (закрепление материала) Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	
6 семестр		**32**	
Тема 2.9 Здоровое питание	Содержание учебного материала	**6**	
	Освоение лексического материала по теме: «Здоровое питание» Чтение, перевод тематического текста Грамматика: независимый причастный оборот Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	ОК 09
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие № 17 Чтение и перевод диалогов теме «HealthyFood»». Составление тематических диалогов «EatingforGoodHealth» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием грамматического материала		
	Практическое занятие №18 Вредная еда и напитки Введение тематической лексики Просмотр обучающего видео по теме урока Заполнение таблицы содержания вредных веществ и их негативного влияния на организм человека	2	
Тема 2.10 Рестораны	Содержание учебного материала	**8**	ОК 09

быстрого питания	Освоение лексического материала по теме занятия Чтение, перевод текста: «Рестораны быстрого питания» Тренировка разговорной речи посредством построения диалога (вопрос-ответ) по прочитанным текстам. Грамматика: сложносочиненное предложение Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Освоение лексического материала по теме занятия Работа ресторана. Тренировка разговорной речи посредством построения диалога (вопрос-ответ) по прочитанным текстам. Грамматика: сложносочиненное предложение (закрепление материала) Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Освоение лексического материала по теме занятия Рестораны Москвы Просмотр обучающего видео по теме урока Грамматика: сложноподчиненное предложение Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Мой любимый ресторан Введение тематической лексики Составление монологического высказывания по теме занятия Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
Тема 2.11 Национальная кухня	Содержание учебного материала	**10**	
	Освоение лексического материала по теме занятия Чтение, перевод текста по теме: «Национальная кухня» Грамматика: сложноподчиненное предложение (закрепление материала) Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	ОК 09
	Освоение лексического материала по теме занятия Чтение, перевод текста: «Русская кухня» Грамматика: основные типы придаточных предложений Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 10 Освоение лексического материала по теме занятия 1Аудирование текста «Кавказская кухня» Грамматика: основные типы придаточных предложений (закрепление материала) Выполнение лексико-грамматических упражнений		

	Самостоятельная работа №11 Любимое блюдо национальной кухни Введение тематической лексики Просмотр обучающего видео по теме урока Составление монологического высказывания по теме занятия	2	
	Самостоятельная работа №12 Чтение и перевод диалогов по теме: «NationalCuisine» Составление тематических диалогов. Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием грамматического материала	2	
Тема 2.12 Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	**8**	ОК 09
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Тренировка разговорной речи посредством построения диалога (вопрос-ответ) по теме занятия Грамматический материал: - времена группы Continuous Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием грамматического материала	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 19 Освоение лексического материала по теме: «Пищевые отравления» Просмотр видео по теме занятия: «Пищевые отравления, вызванные нарушениями хранения и транспортировки продуктов» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием грамматического материала	2	
	Практическое занятие № 20 Чтение и перевод диалогов по теме: «Сроки хранения продуктов» Ролевая игра: «Контрольная закупка» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием грамматического материала	2	
	Контрольно- проверочный урок	2	
7 семестр		**34**	
Тема 2.13	Содержание учебного материала	**8**	ОК 09

Посещение отраслевой выставки. Современные достижения	Введение новых лексических единиц по теме. Чтение и перевод (сословарем) текстов на выбор «Inventions in our life» Грамматика: придаточные предложения условия (1-2 тип). Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Введение новых лексических единиц по теме. Просмотр видео по теме: «Modern technologies», «Inventions that shook the world» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием грамматического материала	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие № 21 Освоение нового лексического материала по теме: «Молекулярная кухня» Техники молекулярной кухни Тренировка разговорной речи посредством построения диалога (вопрос-ответ) по теме занятия Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием грамматического материала		
	Практическое занятие № 22 Освоение нового лексического материала Изучение блюд молекулярной кухни Составление монологического высказывания по теме занятия Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием грамматического материала	2	
Тема 2.14 Профессиональная документация	Содержание учебного материала	**8**	ОК 09
	Введение новых лексических единиц по теме: «Профессиональная документация» Правила и требования к заполнению профессиональной документации Грамматика: придаточные предложения условия (Mixedconditionals, предложения с “I wish”).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 13 Введение новых лексических единиц по теме занятия: «Технологическая карта блюда» Изучение технологической карты блюда. Грамматика: придаточные предложения условия (Mixedconditionals, предложения с “I wish”).	2	

	Самостоятельная работа № 14 Введение тематической лексики Перевод профессиональных текстов «Cookinginstructionsformaking…» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием грамматического материала	2	
	Самостоятельная работа №15 Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Правила составления тех. карты блюда Составление технологической карты традиционных десертов и напитков русской кухни. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	
Тема 2.15 Профессиональное оборудование и инструменты	Содержание учебного материала	**4**	ОК 09
	Введение новых лексических единиц по теме занятия Чтение текста по теме «Инструменты в поварском и кондитерском деле» с извлечением новых речевых оборотов и выражений; Грамматика: неличные формы глагола (Infinitive). Выполнение лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики.	2	
	Введение новых лексических единиц по теме занятия Чтение текста по теме: «Оборудование в поварском и кондитерском деле» Грамматика: - неличные формы глагола (Infinitive). Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.		
Тема 2.16 Техника безопасности	Содержание учебного материала	**6**	ОК 09
	Введение новых лексических единиц по теме занятия Чтение текста по теме «Техника безопасности на рабочем месте» с извлечением новых речевых оборотов и выражений Грамматика: неличные формы глагола (Gerund). Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
	В том числе практические занятия	2	

	Практическое занятие № 23 Освоение нового лексического материала Чтение, перевод инструкций, руководств «Основные требования безопасности труда» Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов		
	Практическое занятие № 24 Освоение нового лексического материала Чтение, перевод инструкций, руководств «Требования к спецодежде повара», «Требования к индивидуальным средствам защиты» Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов	2	
Тема 2.17 Профессионал	Содержание учебного материала	**8**	ОК 09
	Введение тематической лексики Чтение, перевод текста «Что значит быть профессионалом» Заполнение таблицы необходимых качеств профессионала Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие № 25 Введение тематической лексики Чтение и перевод (со словарем) текстов на тему «Профессиональный рост, пути саморазвития и самосовершенствования в профессиональной деятельности» Тренировка разговорной речи посредством построения диалога (вопрос-ответ) по прочитанным текстам Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
	Практическое занятие № 26 Освоение лексического материала по теме Составление монолога по теме на выбор: «Мои профессиональные успехи и достижения»,«Я в профессии –через 5 лет», «Пути моего профессионального роста» Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
	Контрольно-проверочный урок	2	ОК 09
8 семестр		**18**	

Тема 2.18 Рынок труда	Содержание учебного материала	**18**	ОК 09
	Введение новых лексических единиц по теме: «Трудоустройство и карьера молодого специалиста» Аудирование, чтение и перевод тематического текста Грамматика: модальный глагол may Выполнение тренировочных упражнений на закрепление лексики и грамматики.	2	
	В том числе практические занятия	2	
	Практическое занятие № 27 Освоение лексического материала по теме Собеседование Введение новых лексических единиц по теме Грамматика:модальный глагол ought (to) Выполнение лексико-грамматических упражнений.		
	Практическое занятие № 28 Составление вопросов-ответов для прохождения собеседования с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
	Практическое занятие № 29 Введение новых лексических единиц по теме Правила составления резюме Грамматика: модальный глагол need Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Практическое занятие № 30 Введение новых лексических единиц по теме занятия Поиск работы в Интернете. Грамматика:Present Simple, отрицание (повторение) Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	Практическое занятие № 31 Введение тематической лексики Правила заполнения анкеты при трудоустройстве Чтение, перевод бланков анкет Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Самостоятельная работа №16 Заполнение анкет при трудоустройстве Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
	Самостоятельная работа №17 Составление резюме при трудоустройстве Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
Тема 2.19 Зачет	**Зачет**	2	
	Всего	**182**	
	Теоретических занятий	74	
	Практических занятий	74	
	Самостоятельная работа	34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты социально-экономических дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебное издание / Голубев А.П., Коржавый А. П., Смирнова И.Б. - Москва: Академия, 2022. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный
2. Голубев, А. П., Английский язык для всех специальностей + еПриложение: учебник / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — Москва: КноРус, 2024. — 385 с. — ISBN 978-5-406-12482-6. — URL: https://book.ru/book/952748 — Текст: электронный.
3. ЛаврикГ.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английскийязык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учебное издание / Лаврик Г.В. - Москва: Академия, 2021. - 96 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и	строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы;	

профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	

Приложение 2.13
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.04 Физическая культура»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 966

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 966
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 966

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 967

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 967
1.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины 968

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 978

3.1. Материально-техническое обеспечение 978
3.2. Учебно-методическое обеспечение 978

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 979

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.04 Физическая культура»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.04 Физическая культура»: формирование физической культуры личности, наличие которой обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, в систематическое физическое самосовершенствование.

Дисциплина «ОГСЭ.04 Физическая культура» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	182	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме зачета (4,6,8 семестры)	-	-
Всего	**182**	**-**

1.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем часов	Коды ОК, ПК
1	*2*	*3*	*4*
3 семестр		**34**	
Раздел 1.Теоретические основы физической культуры и формирование ЗОЖ		**2**	
Тема 1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	**Содержание учебного материала**	2	ОК08
	Физическая культура и личность профессионала, взаимосвязь с получаемой профессией. Значение двигательной активности для организма. Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура». Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями, самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и		
Раздел 2. Практические основы формирования физической культуры личности. Легкая атлетика		**10**	
Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 1. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения		
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 2. Совершенствование техники длительного бега во времякроссадо15-20минут,техникибеганасредниеидлинныедистанции		
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 3. Специальные упражнения прыгуна, ОФП		

Тема 2.4. Эстафетныйбег4х100. Челночный бег	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 4.Выполнениеэстафетногобега4х100,челночногобега		
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 5. Выполнениеконтрольныхнормативоввбеге30м,60 м,100м,400м,500м(д),1000м(ю),2000м(д),3000м(ю);прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость		
Раздел 3.Волейбол		**22**	
Тема 3.1.	**Содержание учебного материала**	**2**	
	В том числе практических занятий	2	
Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	Практическое занятие 6. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП		ОК08
Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 7. Выполнение комплекса упражнений по ОФП		
Тема 3.3. Нижняя прямая и Боковая подача. ОФП	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 8. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног		
Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 9. Обучение стойки волейболиста, верхней подачи, нападающему удару		
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 10. Отработка тактики игры в защите и нападении, выполнение приёмов передачи мяча		

Тема 3.6. Основы методики судейства	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 11. Отработка навыков судейства в волейболе		
Тема 3.7. Контроль выполнения	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 12. Выполнение передачи мяча в парах		
	Практическое занятие 13. Выполнение передачи мяча в парах	2	
тестов по волейболу	Практическое занятие 14. Игра по упрощённым правилам волейбола	2	
	Практическое занятие 15. Игра по упрощенным правилам волейбола	2	
	Практическое занятие 16. Игра по правилам волейбола	2	
4 семестр		**30**	
Раздел 4. Баскетбол		**16**	
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 17. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног		
Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 18. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса		
Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 19. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса		
Тема 4.4. Техника штрафных бросков. ОФП	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 20. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног		

Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 21. Игра по упрощенным правилам баскетбола	2	
	Практическое занятие 22. Игра по правилам	2	
Тема 4.6. Практика судейства в баскетболе	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 23. Практика в судействе соревнований по баскетболу	2	
	Практическое занятие 24. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»	2	
Раздел 5. Гимнастика		**14**	
Тема 5.1. Строевые приемы	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 25. Отработка строевых приёмов		
Тема 5.2. Техника акробатических упражнений	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 26. Отработка техники акробатических упражнений		
Тема 5.3 Упражнения на брусьях. Гиревой спорт	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК08
	Практическое занятие 27 Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гирями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 28 .Разучивание и выполнение упражнений с гирями		
	Содержание учебного материала	**6**	

Тема 5.4 Упражнения на бревне ППФП	Практическое занятие 29. Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок.	2	ОК08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 30. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)		
	Практическое занятие 31. Зачет	2	
5 семестр		**34**	
Тема 5.4. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК08
	Практическое занятие 32. Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов. Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, проведение с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ	2	
	Практическое занятие 33. Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, проведение с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ	2	
	Практическое занятие 34. Выполнение комплекса ОРУ	2	
	Практическое занятие 35. Контроль выполнения комплексов ОРУ.	2	
	Практическое занятие 36. Техника выполнения упражнений по атлетической гимнастике. Методы регулирования нагрузки.	2	
	Практическое занятие 37. .Контроль комбинации на бревне, брусьях.	2	
	Практическое занятие 38. Контроль выполнения упражнений по атлетической гимнастике. ППФП	2	
Раздел 6. Бадминтон		**14**	
Тема. 6.1. Игровая стойка, Основные удары в	**Содержание учебного материала**	2	ОК08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 39. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса		

бадминтоне			
Тема 6.2. Подачи	**Содержание учебного материала**	2	ОК08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 40. Отработка подач		
Тема 6.3. Нападающий удар	**Содержание учебного материала:**	2	ОК08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 41. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смэш»		
Тема 6.4. Судейство соревнований по бадминтону	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 42. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону	2	
	Практическое занятие 43. Контроль техники подач, ударов справа, слева	2	
	Практическое занятие 44. Контроль техники игры: одиночные, парные игры	2	
	Практическое занятие 45. Игра по правилам	2	
Раздел 7. Настольный теннис		**6**	
Тема 7.1. Настольный теннис	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 46. Техника безопасности по настольному теннису. Изучение элементов стола и ракетки.	2	
	Практическое занятие 47. Тактика защиты и нападения. Накаты. Подрезка. Тактика парной игры.	2	
	Практическое занятие 48. Учебная парная игра	2	

6 семестр		**32**	ОК08
Раздел 9. Лыжная подготовка		**8**	
Тема 9.1. Лыжная подготовка (для южных районов кроссовая подготовка)	**Содержание учебного материала**	**8**	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 49. Техника безопасности на занятиях по лыжной подготовке.	2	
	Практическое занятие 50. Имитационные упражнения для рук и ног с помощью амортизаторов	2	
	Практическое занятие 51. Подъемы и спуски: техника подъемов и спусков	2	
	Практическое занятие 52**.** Подъемы и спуски: техника подъемов и спусков. Первая помощь при травмах и обморожениях	2	
Раздел 10. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		**12**	
Тема.10.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Содержание учебного материала**	**12**	
	Практическое занятие 53 Задания с профессиональной направленностью для 1-4 групп труда. Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.	2	ОК08
	Практическое занятие 54. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий для различных групп труда.	2	
	Практическое занятие 55. Формирование профессионально значимых физических качеств	2	
	Практическое занятие 56. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально- прикладной физической культуры в режиме дня специалиста	2	
	Практическое занятие 57. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов	2	

	Практическое занятие 58. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп	2	
Раздел 11. Гимнастика.		**12**	
Тема.11.1. Гимнастика (виды, техника)	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК08
	Практическое занятие 59. Оздоровительные виды гимнастики.	2	
	Практическое занятие 60. Спортивные виды гимнастики.	2	
	Практическое занятие 61. Прикладные виды гимнастики.	2	
	Практическое занятие 62. Техника выполнения упражнений.	2	
	Практическое занятие 63. Разучивание, закрепление и совершенствование упражнений	2	
	Практическое занятие 64. Зачет	2	
7 семестр		**34**	
Раздел 12. Степ-аэробика.		**16**	ОК08
Тема.12.1. Степ-аэробика (виды, техника, упражнения)	**Содержание учебного материала**	**16**	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 65. Степ-аэробика как средство оздоровительной физической культуры	2	
	Практическое занятие 66. Основные элементы степ-аэробики	2	
	Практическое занятие 67. Разучивание базовых шагов. Упражнения.	2	
	Практическое занятие 68. Упражнения с элементами функциональной тренировки.	2	
	Практическое занятие 69. Упражнения с элементами функциональной тренировки.	2	
	Практическое занятие 70. Силовые упражнения с помощью степ-платформ	2	
	Практическое занятие 71. Разучивание, закрепление и совершенствование упражнений	2	
	Практическое занятие 72. Техника выполнения упражнений.	2	
Раздел 13. Фитнес.		**18**	
Тема.13.1. Фитнес (виды, техника,	**Содержание учебного материала**	**18**	ОК08
	В том числе практических занятий		

упражнения)	Практическое занятие 73. Виды фитнеса и их характеристика, например: классическая аэробика, фитбол-гимнастика, силовой фитнес, система Пилатес	2	
	Практическое занятие 74. Основы здорового образа жизни**.** Здоровье человека как ценность, составляющие здорового образа жизни, физическое самовоспитание.	2	
	Практическое занятие 75. Общая физическая и специальная подготовка студентов в образовательном процессе с использованием фитнес-программ.	2	
	Практическое занятие 76. Разучивание, закрепление и совершенствование упражнений	2	
	Практическое занятие 77. Разучивание, закрепление и совершенствование упражнений	2	
	Практическое занятие 78. Разучивание, закрепление и совершенствование упражнений	2	
	Практическое занятие 79. Техника выполнения упражнений.	2	
	Практическое занятие 80. Техника выполнения упражнений.	2	
	Практическое занятие 81. Техника выполнения упражнений.	2	
8 семестр		**18**	
Раздел 14. Танцевальная аэробика.		**18**	
Тема.14.1. Танцевальная аэробика (виды, техника, упражнения)	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 82. Разучивание, закрепление и совершенствование упражнений	2	
	Практическое занятие 83. Техника выполнения упражнений.	2	
Раздел 15. Легкая атлетика		**14**	
Тема.15.1. Легкая атлетика (виды, техника, упражнения)	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 84.Гимнастика. Выполнение различных упражнений**,** требующих силы, гибкости, координации и выносливости.	2	
	Практическое занятие 85. Выполнение различных упражнений**,** требующих силы, гибкости, координации и выносливости.	2	
	Практическое занятие 86. Метания снарядов (диск, копьё и так далее)	2	
	Практическое занятие 87. Прыжки (в длину и высоту)	2	

	Практическое занятие 88. Спортивная ходьба.	2	
	Практическое занятие 89. Техника выполнения упражнений.	2	
	Практическое занятие 90. Зачет.	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего	**182**	
	Теоретические занятия	2	
	Практические занятия	180	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Вайнер, Э. Н., Лечебная физическая культура: учебник / Э. Н. Вайнер. — Москва: КноРус, 2024. — 346 с. — ISBN 978-5-406-11588-6. — URL: https://book.ru/book/950520 — Текст: электронный.
2. Кузнецов, В. С., Методика обучения предмету Физическая культура + еПриложение : учебник / В. С. Кузнецов. — Москва: КноРус, 2023. — 324 с. — ISBN 978-5-406-10543-6. — URL: https://book.ru/book/947193 — Текст: электронный.
3. Бишаева, А. А., Физическая культура: учебник / А. А. Бишаева, В. В. Малков. — Москва: КноРус, 2024. — 379 с. — ISBN 978-5-406-11885-6. — URL: https://book.ru/book/949923 — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: – роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – основы здорового образа жизни; – условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; – 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
Умеет: – использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; – применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; – пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии; – выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	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 тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организм	Выполнение комплекса упражнений. Выполнение контрольных нормативов с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей организма

Приложение 2.14
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ 05. Психология общения»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 982

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 982
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 982

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 983

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 983
2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Психология общения» 984

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 990

3.1. Материально-техническое обеспечение 990
3.2. Учебно-методическое обеспечение 990

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 991

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ 05. «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОГСЭ 05. «Психология общения»: формирование целостного представления об основных проблемах психологии и этики делового общения, понимание которых позволит им в дальнейшем использовать полученные знания как фундаментальную основу для организации совместной деятельности и взаимодействия в осваиваемой специальности

Дисциплина ОГСЭ 05. «Психология общения» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	в т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	34	14
Теоретические занятия	14	
Практические занятия	14	14
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	**34**	**14**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Психология общения»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Коды ОК, ПК
1	*2*	*3*	*4*
	3 семестр	**34**	
Раздел 1. Общение как социально-психологический феномен.			
Тема 1.1. Понятие общения.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Общение и деятельность. Свойства общения. Виды общения. Функции общения. Стороны общения.		
Тема 1.2. Вербальное общение.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Практическое занятие № 1. - Составление конспекта: 1. Особенности вербального общения. 2. Речь и ее виды. 3. Стиль языка и его разновидности. 4. Грамотность, логичность, эмоциональная окраска речи. 5. Эвфемизмы, слова-паразиты, слова-связки. 6. Средства выразительности речи. - Составление памятки: «Основные правила для говорящего». - Прохождение психологического теста «Хороший ли я собеседник». - Подбор упражнений для развития правильной и красивой речи.		
Тема 1.3. Невербальное общение.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Особенности невербального общения. Формы невербального общения. Специфика языка телодвижений. Мимика; понятие амимии. Жесты и их роль в общении. Классификация жестов.		

	Голосовые интонации. Зрительный контакт, «язык» глаз. Межличностное пространство.		
Тема 1.4. Дистанционное общение.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Особенности дистанционного общения. Виды дистанционного общения и их специфика. Цифровые коммуникации и их специфика. Психологические особенности общения в сети. Правила безопасности цифровых коммуникаций. Культура дистанционного общения.		
Тема 1.5. Слушание как элемент общения.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Самостоятельная работа № 1. - Подготовка сообщений/выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (на выбор): 1. Роль слушания в общении. 2. Стили слушания. 3. Типы слушания. 4. Виды слушания. 5. Приемы активного слушания. 6. Установки эффективного слушания. - Написание сочинения-рассуждения на тему: «Умею ли я слушать собеседника»?		
Тема 1.6. Барьеры в общении.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Понятие барьеров общения. Коммуникативные барьеры: причины, классификация, способы преодоления. Барьеры взаимодействия: причины, классификация, способы преодоления. Барьеры восприятия: причины, классификация, способы преодоления.		
Тема 1.7. Манипуляции в общении.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Практическое занятие № 2. - Составление конспекта: 1. Понятие манипуляции. 2. Признаки манипуляции.		

	3. Структура манипуляции. 4. Приемы манипуляции. 5. Защита от манипуляций. - Отработка техники защиты от манипуляций. - Обсуждение в формате Круглого стола основных идей книги Д.Карнеги «Как завоевывать друзей и оказывать влияние на людей».		
Тема 1.8. Конфликт и пути его преодоления.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Практическое занятие № 3. - Составление конспекта: 1. Понятие конфликта. 2. Структура конфликта. 3. Виды конфликтов. 4. Конфликтная ситуация и инцидент. 5. Стратегия и тактика поведения в конфликтах. 6. Пути преодоления конфликтных ситуаций. - Прохождение психологического теста: «Конфликтный ли Вы человек»? - Составление таблицы: «Типы трудных людей». - Прохождение психологического теста на определение типа личности по К.Юнгу и Майерс-Бриггс.		
Раздел 2. Сущность и специфика делового общения			
Тема 2.1. Особенности делового общения.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Практическое занятие № 4. - Подготовка сообщений/выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (на выбор): 1. Деловое общение: понятие, цель, специфика. 2. Стили делового общения. 3. Уровни делового общения. 4. Управление деловым общением. 5. Формы делового общения (деловые беседы, переговоры, совещания). - Деловая Игра: Разработка и проведение одной из форм делового общения (деловая беседа, деловые переговоры, совещание).		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 04

Культура делового общения.	**Практическое занятие № 5.** - Составление конспекта: 1. Основные принципы делового общения. 2. Правила делового общения. 3. Управление стрессом и эмоциональным состоянием в деловом общении. 4. Нормы международного этикета в деловом общении. - Составление кодекса делового человека. - Составление памятки: нравственные принципы профессиональной деятельности повара. - Обсуждение вопросов в формате диспута; 1. Образ современного работника общественного питания (должное и сущее). 2. Этикет в профессиональной деятельности работников общественного питания.		
Тема 2.3. Спор как элемент делового общения.	Содержание учебного материала **Самостоятельная работа № 2.** - Разработка презентации (выбор одной из тем): 1. Понятие спора и его сущность. Предмет спора. 2. Виды спора. 3. Правила спора. 4. Позволительные и непозволительные уловки в споре. 5. Тактика поведения в споре. - Деловая Игра: Разбор возможных спорных ситуаций в профессиональной деятельности повара, кондитера (с руководством, коллегами, клиентами).	2	ОК 04
Тема 2.4. Стресс в условиях деловой коммуникации.	Содержание учебного материала Понятие стресса. Признаки стресса. Причины стресса. Стадии стресса. Способы снятия стресса. Упражнения на развитие стрессоустойчивости.	2	ОК 04
Раздел 3. Имидж и его роль в общении			
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 04

Имидж как личностная и профессиональная характеристика человека.	**Самостоятельная работа № 3.** - Подготовка сообщений/выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (на выбор): 1. Структура имиджа. 2. Типы имиджа. 3. Основные подходы к классификации имиджа. 4. Функции имиджа. 5. Объективные и субъективные факторы формирования имиджа. - Разработка проекта: Создание собственного имиджа (личностного, профессионального).		
Тема 3.2. Личное обаяние и его роль в деловом общении.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Понятие аттракции. Привлекательность (личное обаяние) как экономическая категория. Секреты личного обаяния: преуспевающие люди делового мира Америки, Европы, Востока. Психологические приемы формирования аттракции.		
Тема 3.3. Внешний вид как структурный компонент имиджа.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Внешний вид как фактор формирования первого впечатления. Внутреннее состояние и внешний облик человека. Внешность и самоуважение. Международные нормы внешнего вида делового человека. Д.Карнеги «Миллион за улыбку». История поварского костюма.		
Тема 3.4. Самоуправление как необходимое качество делового человека и характеристика сильной личности.	Содержание учебного материала	2	ОК 04
	Практическое занятие № 6. - Анализ понятий самообладания и самоконтроля, самодисциплины и самоорганизации. - Отработка техники развития волевых качеств человека. - Отработка комплекса упражнений на развитие уверенности.		
Зачет	Содержание учебного материала	2	

	Практическое занятие № 7. Выполнение тестовых заданий.		
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего:	**34**	
	Теоретические занятия	14	
	Практические занятия	14	
	Самостоятельная работа	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты Социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469702

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
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 номенклатура 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 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.
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 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 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 описывать значимость своей профессии (специальности)		

Приложение 2.15
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ЕН.02 Химия»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 995

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 995
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 995

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 1000

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 1000
2.2. Содержание дисциплины 1001

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 1007

3.1. Материально-техническое обеспечение 1007
3.2. Учебно-методическое обеспечение 1007

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 1008

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЕН.02ХИМИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ЕН.02 Химия»: формирование представлений о роли методов высшей математики в окружающем нас мире и способах его познания.

Дисциплина «ЕН.02 Химия» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи 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	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

ПК 1.1-1.4	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки
ПК 2.1.-2.8	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с

	дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, сыра, муки, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;
ПК 3.1.-3.7	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок, салатов, закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья,блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок, салатов, закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок, салатов, закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к

		качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
ПК 4.1 -4.6	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
ПК 5.1.-5.6	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентамиассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического 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	76	38
Самостоятельная работа	18	18
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
Всего	**94**	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем часов	Формируемые компетенции
	3 семестр	**52**	
Раздел 1. Физическая химия		**30**	
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Содержание учебного материала	**4**	
	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.	2	ОК 01; ОК 02 ПК 1.1-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 1.Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	2	ОК 01; ОК 02 ПК 4.1-4.6
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	Содержание учебного материала	**10**	
	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток.	2	ОК 01; ОК 03 ПК3.1-3.7
	Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость	2	ОК 02; ОК 09 ПК 1.1-1.4
	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении	2	ОК 01; ОК 03 ПК 5.1-5.6
	Самостоятельная работа № 1. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш)	2	ОК 02; ОК 09 ПК 2.1-2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 2.Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	2	ПК 1.1; ОК 01
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	Содержание учебного материала	**8**	
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс	2	ОК 01; ОК 02 ПК 3.1-3.4

	Самостоятельная работа № 2. Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания	2	ОК 01; ОК 03 ПК 4.1-4.4
	Самостоятельная работа № 3. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	2	ОК 01; ОК 03 ПК 2.1-2.7
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 3.Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	2	ПК 1.1; ПК 1.2
Тема 1.4. **Свойства растворов.**	Содержание учебного материала	**6**	
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания	2	ОК 02; ОК 05 ПК 1.1-1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 4.Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.	2	ПК 1.1; ПК 1.3
	Практическая работа № 5. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.	2	ПК 1.1; ПК 1.4
Тема 1.5. Поверхностные явления.	Содержание учебного материала	**2**	
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество**.** Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	2	ОК 01; ОК 03 ПК 3.1-3.4
Раздел.2 Коллоидная химия		**16**	

Тема 2.1. **Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.**	Содержание учебного материала	**2**	
	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания	2	ОК 01; ОК 02 ПК 5.1-5.6
Тема 2.2. **Коллоидные растворы.**	Содержание учебного материала	**6**	
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	ОК 02; ОК 03 ПК 2.1-2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Самостоятельная работа № 4.Составление формул и схем строения мицелл.	2	ОК 03; ОК 09 ПК 1.1-1.4
	Практическая работа № 6.Получение коллоидных растворов.	2	ПК 1.1; ПК 1.4
Тема 2.3. **Грубодисперсные системы.**	Содержание учебного материала	**4**	
	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы.Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	ОК 01; ОК 02 ПК 4.1-4.6
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 7. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	2	ПК 1.1; ПК 1.2
Тема2.4. **Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.**	Содержание учебного материала	**4**	
	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы, влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах	2	ОК 01; ОК 09 ПК 1.1—1.4
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 8.Изучение процессов набухания и	2	ПК 1.1; ПК 1.3

	студнеобразования.		
Раздел 3. Аналитическая химия		**30**	
Тема 3.1. Качественный анализ.	Содержание учебного материала	**2**	
	Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена	2	ОК 01; ОК 02 ПК 2.1-2.8
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	Содержание учебного материала	**14**	
	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков	2	ОК 01; ОК 02 ПК 5.1-5.6
	Самостоятельная работа №5 Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля	2	ОК 01; ОК 03 ПК 4.1-4.6
4 семестр		**42**	
	Практическая работа № 9. Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли	2	ОК 01; ОК 09 ПК 3.1-3.7
	Практическая работа № 10. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	2	ПК 1,!; ПК 1.4
	Самостоятельная работа № 6.Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	2	ПК 1.1; ПК 1.2
	Самостоятельная работа № 7.Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	2	ПК 1.1; ПК 1.5

	Практическая работа № 11.Решение задач на правило произведение растворимости.	2	ПК 1.1; ПК 1.4 ОК 02
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа**.**	Содержание учебного материала	**16**	
	Практическая работа № 12. Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа	2	ОК 01; ОК 03 ПК 1.1-1.4
	Самостоятельная работа № 8. Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов	2	ПК 1.1; ПК 1.3
	Самостоятельная работа № 9. Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность	2	ПК 1.1; ПК 1.4 ОК 03
	Практическая работа № 13. Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	2	ПК 1.1; ПК 1.3 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 14.Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора	2	ПК 1.1; ПК 1.5 ОК 09
	Практическая работа № 15. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей	2	ПК 1,1; ПК 1.5 ОК 01
	Практическая работа № 16.Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	2	ПК 1.1; ПК 1.3 ОК 09
	Практическая работа № 17.Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	2	ПК 1.1; ПК 1.4 ОК 01
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	**Содержание**	**14**	
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности	2	ПК 1.1; ПК 1.4 ОК 01
	Газовая хроматография	2	ПК 1.1; ПК 1.4 ОК 09
	Жидкостная хроматография	2	ПК 1.1; ПК 1.4 ОК 03

	Объекты окружающей среды.	2	ПК 1.1; ПК 1.4 ОК 02
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа № 18.Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	2	ПК 1.1.; ПК 1.5
	Практическая работа № 19.	2	ПК 1.1; ПК 1.5
	Виды и варианты хроматографии	2	ОК 01; ОК 02
Тема 3.5 Зачет	**Зачет**	2	ОК 01; ОК 02
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего	**94**	
	Теоретические занятия	38	
	Практические занятия	38	
	Самостоятельная работа	18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты Социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Белик В.В. Физическая и коллоидная химия: учебное издание / Белик В.В., Киенская К.И. - Москва : Академия, 2024. - 288 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

2. Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. - 5-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 198 с. - ISBN 978-5-394-05402-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2082446

3. Гончаров Е. Г. Основы общей химии : учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-5829-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146667

4. Коровин Н. В. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина и Н. В. Кулешова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 492 с. — ISBN 978-5-8114-8967-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/185970

5. Лупейко, Т. Г. Химия : учебник для СПО / Т. Г. Лупейко, О. В. Дябло, Е. А. Решетникова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-4488-0433-5, 978-5-4497-0395-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94217

6. Марков, В. Ф. Коллоидная химия. Примеры и задачи : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Марков, Т. А. Алексеева, Л. А. Брусницына, Л. Н. Маскаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02967-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514372

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: -основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;	Демонстрирует умения: -применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции -использовать лабораторную посуду и оборудование -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	Экспертное наблюдение выполнения практических работ

-методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории		
Уметь: -применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции -использовать лабораторную посуду и оборудование -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории		Экспертное наблюдение выполнения практических работ

Приложение 2.16
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ЕН.02 Экологические основы природопользования»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 1012

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 1012
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 1012

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 1016

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 1016

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 1026

3.1. Материально-техническое обеспечение 1026
3.2. Учебно-методическое обеспечение 1026

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 1027

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ЕН.02 Экологические основы природопользования»: формирование способности действовать в соответствии с принципами научного подхода и экологической целесообразности при решении вопросов по использованию природных объектов (ресурсов).

Дисциплина «ЕН.02 Экологические основы природопользования» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	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	информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-1.4	обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при	

	повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;	подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов;	
ПК 2.1.-2.8	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 3.1.-3.7	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов;	

	продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 4.1 -4.6	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 5.1.-5.6	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке	

	видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	74	38
Самостоятельная работа	18	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
Всего	**92**	**38**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование тем и разделов	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
	3 семестр	**50**	
Раздел 1 Основы экологии		**50**	
Тема 1.1 Общая экология	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 1.1-1.4
	Экологическая терминология Цели задачи учебной дисциплины История развития экологии Методы, используемые в экологических исследованиях Роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Значение экологии в освоении специальности «Поварское и кондитерское дело»	2	
	Самостоятельная работа №1 Составление понятийного словаря Подготовка устного ответа Определение роли экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей, составление устного ответа «Основные этапы развития экологии»	2	
	Практическое занятие №1 Факторы окружающей среды ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Использование в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания, и разработка инструкции по применению в профессиональной деятельности регламентов экологической безопасности.	2	
Тема 1.2 Среда обитания и	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 2.1-2.8
	Общие закономерности действия факторов среды на организм. Характеристика основных факторов окружающей среды.	2	

факторы окружающей среды	**Практическое занятие №2** Взаимосвязь компонентов среды обитания ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Использование в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания.	2	
Тема 1.3 Популяция	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 3.1-3.8
	Понятие «популяция» Способы взаимодействия живых организмов	2	
	Самостоятельная работа №2 Составление памятки по теме «Взаимодействия живых организмов»	2	
	Практическое занятие №3 Продуктивность ***Профессионально-ориентированное содержание:*** анализ карты продуктивности разных районов земного шара. Приблизительная оценк , какова доля наиболее и наименее продуктивных районов в общей территории суши и океана. Район продуктивности нашей страны. Использование в профессиональной деятельности представления продуктивности живых организмов.	2	
Тема 1.4 Экосистема	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 1.1-1.4
	Понятие «экосистема» Типы экосистем Составляющие экосистемы Воздействие человека на экосистему	2	
	Практическое занятие №4 Виды экосистемы ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ свойств экосистемы. Анализ таблицы «Природные климатические пояса и сельскохозяйственные культуры, используемые в пищевой промышленности».	2	
Тема 1.5	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК

Биосфера	Свойства биосферы История развития биосферы История исследований биосферы Границы биосферы	2	05 ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие №5 Состав биосферы ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ свойств и частей биосферы, механизмы влияния на биосферу, связанные с реализацией в своей профессиональной деятельности в индустрии питания.	2	
Тема 1.6 **Ноосфера**	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 4.1-4.6
	Понятие «ноосфера» Деятельность и труды В.И.Вернадского. Функции ноосферы.	2	
	Практическое занятие №6 Функции ноосферы ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ практических методов сохранения биологического разнообразия в сфере профессиональной деятельности.	2	
Тема 1.7 **Социальная экология**	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 5.1-5.6
	Человек как биосоциальный вид Среда, окружающая человека, ее специфика и состояние История развития экологических связей человечества Демография и проблемы экологии	2	
	Практическое занятие №7 Развитие экологических связей человечества. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Выявление и анализ особенностей пищевых и информационных связей человека	2	
Тема 1.8	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК

Прикладная экология	Предмет изучения социальной экологии Особенности пищевых и информационных связей человека История развития экологических связей человечества Демография и проблемы экологии Понятие «загрязнение среды»	2	05 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.8
	Практическое занятие №8 Природные ресурсы, используемые человеком ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Природные ресурсы, используемые человеком в приготовлении блюд.	2	
	Самостоятельная работа №3 Составление памятки для темы «Природные ресурсы»	2	
Тема 1.9 Городская среда	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.8
	Городская квартира и требования к ее экологической безопасности Требования к экологической безопасности городской квартиры Шум и вибрация в городских условиях Источники шума и вибрации Влияние шума и вибрации на здоровье городского человека	2	
	Самостоятельная работа №4 Составление памятки для ответа на вопрос о нормах городского шума и вибрации.	2	
	Практическое занятие №9 Развитие ресторанной индустрии. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ развития городской среды и ее влияние на развитие ресторанной индустрии и гастрономических предпочтений.	2	
Тема 1.9 Сельская среда	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 1.1-1.4 ПК 5.1-5.6
	Особенности среды обитания человека в условиях сельской местности Сельское хозяйство. Использование пестицидов. Особенности воздействия сельского хозяйства на окружающую среду	2	

	Самостоятельная работа №5 Разработка плана ответа по теме «Пути решения экологических проблем сельского хозяйства».	2	
	Практическое занятие №10 Пути решения экологических проблем сельского хозяйства ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ влияния пестицидов и минеральных удобрений на качество с/х продукции. Экологические проблемы сельского хозяйства. Пути решения глобальных экологических проблем сельского хозяйства.	2	
2 курс 4 семестр		**42**	
Раздел 2 Природопользование			
Тема 2.1 Экология и природопользование	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Понятия «экология», «природа», «окружающая среда», «среда обитания», «природопользование» Наука об окружающей среде и области ее приложения Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания Живое вещество биосферы. Среда обитания как важнейшее понятие экологии. Факторы среды обитания Формы взаимодействия общества и природы. Понятие «природопользование» Виды природопользования Классификация природопользования	2	
Тема 2.2 Природоохранный потенциал	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 1.1-1.4
	Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности. Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения. ООПТы.	2	

	Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.		
	Практическое занятие №11 Эколого-экономические показатели функционирования предприятия. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Основные положения ГОСТ 17.0.0.04-90 и этапы составления паспорта предприятия. Составление экологического паспорта предприятия	2	
	Практическое занятие №12 Основные составляющие части паспорта. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ документов: Международный стандарт ISO 14001 «Системы экологического менеджмента», Государственный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 17.0.0.06-2000 и Федеральный закон «Об охране окружающей природной среды». Инвентаризация. Плата за размещение отходов. ТКО.	2	
Тема 2.3 Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.8 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории. Экологические проблемы промышленных и бытовых отходов в городе Понятие «отходы» Основные группы отходов Источники отходов Классификатор токсичных промышленных отходов Степени опасности химических веществ Масштабы загрязнения окружающей среды Твердые коммунальные отходы и способы их утилизации	2	
	Самостоятельная работа №6 Составление памятки пищевых добавок, используемых в приготовлении блюд.	2	

	Практическое занятие №13 Пищевые добавки ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ схемы «Пищевые добавки»	2	
	Практическое занятие №14 Генная инженерия ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ вреда ГМО	2	
Тема 2.4 Экологическое регулирование	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 1.1-1.4
	Понятие «экологическое регулирование» Методы экологического регулирования Контроль как функция экологического управления Система видов экологического контроля. Место контроля в системе гарантий эффективности экологической деятельности Новейшее понимание международных принципов экологической деятельности и требования к экологическому контролю.	2	
	Самостоятельная работа №7 ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Определение экологической пригодности выпускаемой продукции; Составление инструкции по организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с учетом регламентов экологической безопасности	2	
	Практическое занятие №15 Экологический контроль ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ традиционных теоретических основ экологического контроля и результатов их применения в пищевой промышленности	2	
Тема 2.5 Производство	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	Понятие «производство» Типы производства Категории производств Принципы размещения Отрасли общественного питания Предприятия общественного питания (ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная,	2	

	пиццерия и т.п.) Заготовочные предприятия (централизованное механизированное производство полуфабрикатов, кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий) Доготовочные предприятия (приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализация и организация потребления). Специализированные предприятия (выработка и реализация однородной по ассортименту кулинарной продукции с учётом специфики обслуживания и организации досуга потребителей)		
	Практическое занятие №16 Экологические последствия различных видов деятельности человека. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ и прогноз экологических последствий различных видов деятельности человека и разработка материала по практике экологического регулирования в России и за рубежом..	2	
	Самостоятельная работа №8 Составления памятки по организации процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов с учетом регламентов экологической безопасности.	2	
	Практическое занятие №17 Организация производства продукции питания. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Составление плана работы повара, кондитера по организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции с учетом регламентов экологической безопасности.	2	
Тема 2.6 Экологические правонарушения	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 5.1-5.6
	Административное законодательство в сфере охраны окружающей среды Административное законодательство в сфере общественного питания Уголовное законодательство в сфере охраны окружающей среды ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Уголовное и административное законодательство в сфере общественного питания.	2	

	Практическое занятие №18 ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом регламентов экологической безопасности.	2	
Тема 2.7 Глобальные экологические проблемы	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 05 ПК 1.1-1.4
	Загрязнение атмосферы Загрязнение водной среды Загрязнение почвенного покрова Последствия и пути решения	2	
	Практическое занятие №19 Анализ и прогноз экологических последствий различных видов деятельности человека ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей в соответствии с международными нормативными документами в области природопользования	2	
	Самостоятельная работа №9 Составление инструкции по организации процесса приготовления десертов и сложной кулинарной продукции с учетом регламентов экологической безопасности	2	
Тема 2.8 Зачет	**Зачет**	2	
	Всего	**92**	
	Теоретические занятия	36	
	Практические занятия	38	
	Самостоятельная работа	18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты Социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Косолапова, Н. В., Экологические основы природопользования: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2024. — 194 с. — ISBN 978-5-406-12908-1. — URL: https://book.ru/book/952923

2. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учебное издание / Константинов В.М., Челидзе Ю.Б. - Москва: Академия, 2023. - 240 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

3. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 100 с. — ISBN 978-5-507-44450-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/224675

4. Грушко М. П. Основы экологии и природопользования / М. П. Грушко, Э. И. Мелякина, И. В. Волкова, В. Ф. Зайцев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 268 с. — ISBN 978-5-507-45997-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/292964

5. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-45509-6. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/271265

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет: анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности; анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф; выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов; определять экологическую пригодность выпускаемой продукции; оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте;	Демонстрирует умения анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности; анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф; выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов; определять экологическую пригодность выпускаемой продукции; оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте;	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
Знает: виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем; задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации; основные источники и масштабы образования отходов производства; основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки		

газовых выбросов и стоков производств; правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности; принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.		

Приложение 2.17
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа дисциплины
«Русский язык»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК».....1031

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....1036

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....1048

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....1051

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Цель дисциплины «Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

- осознание и проявление общероссийской гражданственности, патриотизма, уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации и языку межнационального общения на основе расширения представлений о функциях русского языка в России и мире;
- о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; формирование ценностного отношения к русскому языку;
- овладение русским языком как инструментом личностного развития и формирования социальных взаимоотношений; понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, необходимых для успешной самореализации, для овладения будущей профессией, самообразования и социализации;
- совершенствование устной и письменной речевой культуры на основе овладения основными понятиями культуры речи и функциональной стилистики, формирование навыков нормативного употребления языковых единиц и расширение круга используемых языковых средств; совершенствование коммуникативных умений в разных сферах общения, способности к самоанализу и самооценке на основе наблюдений за речью;
- развитие функциональной грамотности: совершенствование умений текстовой деятельности, анализа текста с точки зрения явной и

скрытой (подтекстовой), основной и дополнительной информации; развитие умений чтения текстов разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); совершенствование умений трансформировать, интерпретировать тексты и использовать полученную информацию в практической деятельности;

· обобщение знаний о языке как системе, об основных правилах орфографии и пунктуации, об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, умений применять правила орфографии и пунктуации, умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

· обеспечение поддержки русского языка как языка государствообразующего народа, недопущения использования нецензурной лексики и противодействия излишнему использованию иностранной лексики.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; - сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о номах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку; - сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность

	б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**78**
в т.ч.	
теоретические занятия	30
практические занятия	48
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	48
Промежуточная аттестация (экзамен)	**6**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Русский язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
1 семестр		**34**	
Раздел 1. Язык и речь. Культура речи		**10**	ОК 04, ОК 05
Тема 1.1. Язык как знаковая система. Основные функции языка	Содержание учебного материала	2	ОК 05
	Язык как знаковая система. Лингвистика как наука. Язык и культура. Русский язык - государственный язык Российской Федерации, средство межнационального общения, национальный язык русского народа, один из мировых языков. Формы существования русского национального языка: литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арго. Роль литературного языка в обществе ***Профессионально ориентированное содержание*** *Составление текста «Роль русского языка в специальности «Поварское и кондитерское дело»*		
Тема 1.2 Система языка. Культура речи как раздел лингвистики	Содержание учебного материала	2	ОК 05
	Русский язык как система. Основные единицы и уровни языковой системы Языковая норма, ее признаки и функции. Виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические), лексические, словообразовательные, грамматические (морфологические и синтаксические). Орфографические и пунктуационные правила (обзор, общее представление). Стилистические нормы современного русского литературного языка (общее представление). Качества хорошей речи. Основные требования к речи: правильность, точность выразительность, уместность употребления языковых средств. ***Профессионально ориентированное содержание*** *Составление текста «Специальность «Поварское и кондитерское дело» в*		

	современном мире»		
Тема 1.3. Основные виды словарей	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Толковый словарь. Словарь омонимов. Словарь иностранных слов. Словарь синонимов. Словарь антонимов. Словарь паронимов. Этимологический словарь. Диалектный словарь. Фразеологический словарь. Словообразовательный словарь. Орфографический словарь. Орфоэпический словарь. Словарь грамматических трудностей. Комплексный словарь. *Кулинарный словарь.* ***Профессионально ориентированное содержание*** *Анализ словарной статьи «Традиционная кухня русского народа» (работа в парах)*		
Тема 1.4 Речь как деятельность.	Содержание учебного материала	2	ОК 05
	Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и ее компоненты (адресант и адресат; мотивы и цели, предмет и тема речи; условия общения). Речевой этикет. Основные функции речевого этикета (установление и поддержание контакта, демонстрация доброжелательности и вежливости, уважительного отношения, говорящего к партнеру и другие). Устойчивые формулы русского речевого этикета применительно к различным ситуациям официального/неофициального общения, статусу адресанта/адресата и другим. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Комплексный анализ текста «Традиции русского этикета за столом»*		
	Практическое занятие №1 Составление текста публичного выступления с учетом норм употребления языковых средств в соответствии с речевой ситуацией. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Составление текста для выступления «Повар – это звучит гордо!»*	2	
Раздел 2. Функциональная стилистика. Культура речи		**10**	ОК 04, ОК 05,

			ОК 09
Тема 2.1 Функциональные стили речи. Разговорный стиль	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Функциональная стилистика как раздел лингвистики. Стилистическая норма. Особенности функциональных стилей речи. Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования. Диалог. Монолог ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Комплексный анализ рассказа А.П. Чехова «Сирена» (работа в парах)*		
	Практическое занятие №2 Составление схемы «Языковые особенности научного стиля речи» ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Комплексный анализ текста «Технологии приготовления и оформления кулинарной продукции в современной кулинарии»*	2	
	Практическое занятие №3 Составление схемы «Языковые особенности официально-делового стиля речи» ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Комплексный анализ текста «Должностная инструкция повара»*	2	
	Практическое занятие №4 Составление схемы «Языковые особенности публицистического стиля речи» ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Комплексный анализ текста «Домашние заготовки» (работа в парах)*	2	
	Практическое занятие №5 Составление схемы «Языковые особенности художественного стиля речи» ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Комплексный анализ текста «Гимн обеду» (В. Маяковский)*	2	
Раздел 3. Текст. Информационно-смысловая переработка текста		**4**	ОК 04, ОК 05
Тема 3.1 Текст как произведение речи	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация). Абзац как		

	средство смыслового членения текста. Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи. Лингвистический анализ текста.		
	Практическое занятие № 6 Редактирование текста. Способы редактирования текста. ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Редактирование текста профессиональной направленности. Составление связного высказывания по теме «Мое любимое блюдо»*	2	
Раздел 4. Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы		**6**	ОК 04, ОК 05
Тема 4.1 Фонетика как наука о языке	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова. ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Расстановка ударения в профессионализмах и определение их лексического значения (панирование, отбивание, тушение, темперирование, бланширование, пассерование, жиловка)*		
Тема 4.2 Орфоэпические нормы языка	Содержание учебного материала	2	
	Произношение гласных и согласных звуков. Произношение заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря. ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Определение в тексте «Традиционные блюда народов мира» заимствованных слов и расстановка в них ударения*		

	Практическое занятие №7. Выявление закономерностей функционирования фонетической системы языка в образцах устной и письменной речи профессиональной направленности ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Фонетический анализ слов: заправка, мясорубка, мастика, помадка, глазурь.*	2	
Раздел 5. Орфография. Основные правила орфографии		**4**	ОК 04, ОК 05
Тема 5.1 Орфографические нормы русского языка	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №8 Выполнение грамматических упражнений по правописанию безударных гласных, звонких и глухих согласных, о/е после шипящих и ц, чередующихся гласных в корне Анализ различий в правописании слов ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Комплексный анализ текста «Русское застолье в произведениях Н.А. Некрасова»*		
	Практическое занятие №9 Выполнение грамматических упражнений по правописанию приставок на з-/с, и/ы после приставок, приставок при- и пре- Анализ различий в правописании слов ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Комплексный анализ текста «Праздники» (И.С.Шмелев)*	2	
2 семестр		**44**	
Раздел 6. Лексикология и фразеология. Лексические нормы		**8**	ОК 04, ОК 05
Тема 6.1 Лексика как наука о языке	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Виды лексики: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Лексическое и грамматическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Омонимы Профессионализмы. Терминологическая лексика. Активный и пассивный		

	словарный запас. Особенности русского речевого этикета. Исконно-русские слова. Заимствованные слова. Старославянизмы. Устаревшие (архаизмы, историзмы). Неологизмы. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Составление словаря профессиональной лексики по специальности «Поварское и кондитерское дело»*		
Тема 6.2 Фразеологизмы и их роль в речи	Содержание учебного материала	2	
	Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор.		
Тема 6.3 Лексические нормы языка	Содержание учебного материала	2	
	Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.		
	Практическое занятие №10 ***Профессионально ориентированное содержание*** Комплексный анализ текста из учебного пособия В.И.Богушевой «Технология приготовления пищи» Лексический и фразеологический анализ терминов, профессионализмов и фразеологизмов специальности «Поварское и кондитерское дело» (работа в мини-группах)	2	
Раздел 7. Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы		**4**	ОК 04, ОК 05
Тема 7.1 Способы словообразования в русском языке	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова. Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Словообразовательный анализ.		

	Практическое занятие №11. ***Профессионально-ориентированное содержание*** Выполнение практикоориентированных заданий по теме «Правописание профессиональных сложных слов»	2	
Раздел 8. Морфология. Морфологические нормы		**14**	ОК 04, ОК 05
Тема 8.1 Части речи в русском языке.	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи их роль в построении текста. Имя существительное как часть речи. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи. НЕ с существительными. Правописание -Н-, -НН- в существительных		
	Практическое занятие №12 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Выявление в профессионально направленном тексте прилагательных, определение грамматических признаков. Проведение морфологического анализа имен прилагательных. Выполнение грамматических упражнений по применению правил написания прилагательных в профессионально направленном тексте (Сборник рецептур)	2	
	Практическое занятие №13 ***Профессионально-ориентированное содержание***	2	
	Выявление в профессионально направленном тексте числительных, определение грамматических признаков. Проведение морфологического анализа имен числительных. Выполнение грамматических упражнений по применению правил написания числительных в профессионально направленном тексте (Сборник рецептур)		

	Практическое занятие №14 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Выявление в профессионально направленном тексте местоимений, определение грамматических признаков. Проведение морфологического анализа местоимений. Выполнение грамматических упражнений по применению правил написания местоимений в профессионально направленном тексте (Сборник рецептур)	2	
	Практическое занятие №15 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Выявление в профессионально направленном тексте глаголов и глагольных форм, определение грамматических признаков. Проведение морфологического анализа глагола, причастия, деепричастия. Выполнение грамматических упражнений по применению правил написания глагола, причастия, деепричастия в профессионально направленном тексте (Сборник рецептур)	2	
	Практическое занятие №16 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Выявление в профессионально направленном тексте наречий, определение грамматических признаков. Проведение морфологического анализа наречий. Выполнение грамматических упражнений по применению правил написания наречий в профессионально направленном тексте (Сборник рецептур)	2	
	Практическое занятие №17 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Выявление в профессионально направленном тексте служебных частей речи. Выполнение грамматических упражнений по применению правил употребления служебных частей речи в профессионально направленном тексте (Сборник рецептур)	2	
Раздел 9. Синтаксис. Синтаксические нормы. Пунктуация		**18**	ОК 04, ОК 05, 09
Тема 9.1 Основные единицы синтаксиса.	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05, 09
	Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Виды связи слов в		

Словосочетание	словосочетании. Свободные и несвободные словосочетания. Значение словосочетания в построении предложения. ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Комплексный анализ текста профессиональной направленности «Пищевая ценность и химический состав продуктов питания» (Мошков, В. И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов: учебник / В. И. Мошков. – М.: КноРус, 2026. – 191 с. – ISBN 978-5-406-15500-4. – URL: https://book.ru/book/960272. – Текст: электронный)*		
Тема 9.2 Предложение	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие №18 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Комплексный анализ текста профессиональной направленности «Значение супов в питании» *(Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение: учебник / А. Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2026. – 321 с. – ISBN 978-5-406-15041-2. – URL: https://book.ru/book/958780. – Текст: электронный.)*		
	Практическое занятие №19 Определение грамматической основы в односоставных предложениях ***Профессионально-ориентированное содержание*** Комплексный анализ текста профессиональной направленности «Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий» (*Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2026. – 321 с. – ISBN 978-5-406-15041-2. – URL: https://book.ru/book/958780. – Текст: электронный)*	2	
	Практическое занятие №20 Определение грамматической основы в предложениях с осложнениями. ***Профессионально-ориентированное содержание*** Комплексный анализ текста профессиональной направленности «Приготовление	2	

	бульонов» *(Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2026. – 321 с. – ISBN 978-5-406-15041-2. – URL: https://book.ru/book/958780. – Текст: электронный)*		
	Практическое занятие №21 Выполнение грамматических упражнений составлению сложных предложений с различными видами связи ***Профессионально-ориентированное содержание*** Комплексный анализ текста профессиональной направленности «Растительные масла» *(Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение: учебник / А. Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2026. – 247 с. – ISBN 978-5-406-16027-5. – URL: https://book.ru/book/962007 (дата обращения: 24.02.2026). – Текст : электронный.***)**	2	
	Практическое занятие №22 Выполнение грамматических упражнений по расстановке знаков препинания в сложных предложениях с различными видами связи**.** ***Профессионально-ориентированное содержание*** Комплексный анализ текста профессиональной направленности «Пищевые жиры» *(Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение: учебник / А. Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2026. – 247 с. – ISBN 978-5-406-16027-5. – URL: https://book.ru/book/962007 (дата обращения: 24.02.2026). – Текст : электронный.)*	2	
	Практическое занятие №23 Выполнение грамматических упражнений составлению предложений с прямой и косвенной речью, цитатами. ***Профессионально-ориентированное содержание*** Комплексный анализ текста профессиональной направленности	2	

	«Комбинированные жиры» *(Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение: учебник / А. Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2026. – 247 с. – ISBN 978-5-406-16027-5. – URL: https://book.ru/book/962007 (дата обращения: 24.02.2026). – Текст : электронный.)*		
	Практическое занятие №23 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Комплексный анализ текста профессиональной направленности по определению синтаксических средства выразительности «Филатов Л.А. «Про Федота-стрельца, удалого молодца»	2	
	Итоговый контрольно-проверочный урок	2	
Промежуточная аттестация	**Экзамен**	**6**	
	Консультации	**8**	
	Всего:	**92**	
	Теоретическое обучение	30	
	Практические занятия	48	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам филологического образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Воителева, Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание /Воителева Т.М. – М.: Академия, 2024. – 224 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режимдоступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

Дополнительные источники:

1. Антонова, Е.С. Русский язык: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / Е.С. Антонова, Т. М. Воителева. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2019. - 409 с. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - ISBN 978-5-4468-5987-0

2. Лобачева, Н.А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография: учебник для среднего профессионального образования / Н.А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 230 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12294-7

3. Лобачева, Н.А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 206 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12621-1.

4. Лобачева, Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2020. – 123 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12620-4.

5. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П.А. Лекант [и др.]; под редакцией П.А. Леканта. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 314 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-7796-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/452165

Интернет-источники

1. www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).
2. www.ruscorpora.ru (Национальный корпус русского языка – информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).
3. www.russkiyjazik.ru (энциклопедия «Языкознание»).
4. www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).
5. www.rus.1september.ru (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».
6. www.uchportal.ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе). www.Ucheba.com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uroki.ru)
7. www.metodiki.ru (Методики).
8. www.posobie.ru (Пособия).
9. www.it-n. ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com (Сеть творческих учителей. Ин- формационные технологии на уроках русского языка и литературы).
10. www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267 (Работы победителей конкурса «Учитель – учителю» издательства «Просвещение»).

11. www. spravka.gramota.ru (Справочная служба русского языка).
12. www. slovari.ru/dictsearch (Словари. ру).
13. www.gramota.ru/class/coach/tbgramota (Учебник грамоты).
14. www.gramota.ru (Справочная служба).
15. www.gramma.ru/EXM (Экзамены.Нормативные документы).

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа
2. https://book.ru/ Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1 Тема 1.3 Раздел 2 Тема 2.1 Раздел 3 Тема 3.1 Раздел 4 Темы 4.1, 4.2 Раздел 5 Тема 5.1 Раздел 6 Темы 6.1, 6.2, 6.3 Раздел 7 Тема 7.1 Раздел 8 Тема 8.1 Раздел 9 Темы 9.1, 9.2	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1 Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 Раздел 2 Тема 2.1 Раздел 3 Тема 3.1 Раздел 4 Темы 4.1, 4.2 Раздел 5 Тема 5.1 Раздел 6 Темы 6.1, 6.2, 6.3 Раздел 7 Тема 7.1 Раздел 8 Тема 8.1 Раздел 9 Темы 9.1, 9.2	Практические работы Разноуровневые задания Фронтальный опрос Выполнение экзаменационного теста
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 2 Тема 2.1 Раздел 9 Темы 9.1, 9.2	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Практические работы Выполнение экзаменационного теста

Приложение 2.18
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа дисциплины
«Литература»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА» 1054
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 1065
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 1087
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 1089

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цели изучения Литературы состоят в сформированности чувства причастности к отечественным культурным традициям, лежащим в основе исторической преемственности поколений, и уважительного отношения к другим культурам; в развитии ценностно-смысловой сферы личности на основе высоких этических идеалов; осознании ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры и взаимосвязей между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности. Реализация этих целей связана с развитием читательских качеств и устойчивого интереса к чтению как средству приобщения к российскому литературному наследию и сокровищам отечественной и зарубежной культуры, базируется на знании содержания произведений, осмыслении поставленных в литературе проблем, понимании коммуникативно-эстетических возможностей языка художественных текстов и способствует совершенствованию устной и письменной речи обучающихся на примере лучших литературных образцов.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 9; ОК 8 и ПК, представленных в актуализированных ФГОС СПО по профессии/специальности.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: − готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении − произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений; − готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в − процессе литературного образования; − интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев; − готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать	ПРб 1. Осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 4. Знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России. ПРб 5. Уметь определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; ПРб 10. Уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие) ПРб 11. Иметь представление о литературном произведении как явлении

	параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность использования знаний в познавательной и социальной практике	словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики,	ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности

профессиональной деятельности	основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного

	- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; ПРб 13. Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную	ПРб 3. Иметь интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРб 6. Уметь выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; ПРб 7. Осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и

	деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	интеллектуального понимания; ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая),

		дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 11. Сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	В части патриотического воспитания: - осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литературы народов России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отраженным в художественных произведениях; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы;	ПРб 3. Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРб 5. Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью

	В части гражданского воспитания: − сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; − осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; − принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображенными в литературных произведениях; − готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; − готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; − умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; − готовность к гуманитарной деятельности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в	ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов,

	поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); уметь редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**156**
в т.ч.	
теоретические занятия	94
практические занятия	62
лабораторные занятия	-
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	**62**
Промежуточная аттестация	*2*

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Литература»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
1 семестр		**34**	
Введение. Литература и ее место в жизни человека	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06,
	Литература играет важное место в жизни человека в разных сферах: в развитии личности, в образовании, в формировании культуры и в досуге. Литературный процесс. Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Отмена крепостного права. Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях» и «новом человеке» в журналах «Современник», «Отечественные записки», «Русское слово». Газета «Колокол», общественно-политическая и литературная деятельность А.И. Герцена, В.Г. Белинского. Развитие реалистических традиций в прозе (И.С. Тургенев, И.А. Гончаров, Л.Н. Толстой, Ф.М. Достоевский, Н.С. Лесков и др.) Новые типы героев в литературе. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Поиск информации с использованием различных источников о традиционной кухни России в 19 веке.		
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		**50**	
Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: драма «Гроза». Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, основные узлы в сюжете пьесы.		
	Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	предназначение в семье и эмансипации		
	Практическое занятие №1 Анализ идейно-художественного своеобразия драмы. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развёртутого ответа с использованием различных источников информации на тему «Традиции купеческого стола во 2 половине 19 века» (работа в парах)	2	
Тема 1.2. Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06,
	Для чтения и изучения: роман «Обломов» Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас. Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составление «Словарика непонятных и устаревших слов». Сообщения по темам: «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т д.) ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развёрнутого ответа с использованием различных источников информации на тему «Мотив еды в романе И.А. Гончарова «Обломов» (Гастрономические пристрастия героев романа», работа в паре)		
Тема 1.3. Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 05, ОК 09
	Жизнь и творчество И.С.Тургенева. Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве писателя (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Тургенев-романист. Типизация общественных явлений в романах Тургенева. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста.		
	Для чтения и изучения: роман «Отцы и дети» Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты		
	Практическое занятие №2 Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение). Творческое задание: написание рассказа о произошедшем споре от лица разных персонажей.	2	
Тема 1.4. Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: стихотворения Ф.И. Тютчева (не менее двух по выбору). Например, «Silentium!», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим...», «Нам не дано предугадать...», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое...») и другие; Жизнь и творчество Ф.И.Тютчева. Основные темы и художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Ф.И. Тютчева .Основные образы и философские мотивы поэтических текстов. Установление связи с современностью; выразительное чтение стихотворений, в том числе наизусть. *Выразительное чтение не менее одного стихотворения (по выбору) наизусть*		
	Стихотворения А.А. Фета (не менее двух по выбору): «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...» и другие Жизнь и творчество А.А.Фета. сновные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений А.А. Фета. *Выразительное чтение не менее одного стихотворения (по выбору) наизусть*	2	
	Практическое занятие №3	2	
	Чтение и анализ стихотворений Ф.И.Тютчева Чтение и анализ стихотворений А.А.Фета. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Составление устного ответа «Фет-помещик (бульоны и пастила к императорскому столу)»		
Тема 1.5.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	*Для чтения и изучения*: Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Тройка», «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...») и другие.		ОК 06, ОК 09
	Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений. Подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста (по выбору) о поэтических текстах Н.А. Некрасова, ставшими впоследствии народными песнями	2	
	Практическое занятие №4 Работа с инфоресурсами. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»: сообщение (по выбору) «Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение»; «Фольклорная основа поэмы». *Выразительное чтение отрывка наизусть* ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа по теме «Русское застолье в лирических произведениях Н.Некрасова».	2	
Тема 1.6. Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: роман «Преступление и наказание». Творческая биография Ф.М. Достоевского. Образ главного героя романа «Преступление и наказание». Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова.		
	Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов,	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	карикатур и в др. текстовых и графических формах. Мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе		
	Практическое занятие №5 Работа с избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе. Написание текста-опровержения теории Раскольникова	2	
2 семестр		**44**	
Тема 1.7 Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Для чтения и изучения: роман-хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору: главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» или другие. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык. Работа с избранными эпизодами, подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя		
Тема 1.8. Судьба и творчество Л. Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман-эпопея «Война и мир». Основные этапы творчества Л.Н. Толстого, краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир»: история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Духовные искания А.Болконского и П.Безухова		
	Изображение войны в романе. Образы солдат батареи Раевского. Платон Каратаев как воплощение идеала «простоты и правды». Сопоставление в романе-эпопеи образов	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Платона Каратаева и Тихона Щербатого. «Мысль народная». Роль народа и личности в истории. М.Кутузов и Б.Наполеон		
	«Мысль семейная» в романе «Война и мир». Семья Ростовых, Болконских, Курагиных. Основополагающие принципы этих семей. Гербы семей. Новые семьи в романе. Женские образы в романе. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа по теме «На кухне Софьи Толстой. Как жили и ели в Ясной Поляне?»	2	
	Практическое занятие №6 Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде хронологической таблицы и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого/ или написание рецензии на экранизацию романа «Война и мир». *Выразительное чтение отрывка наизусть*	2	
Тема 1.9. Творческий путь Н. С. Лескова. Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: повесть «Очарованный странник» Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Лескова. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** «Что значит быть мастером своего дела?». Поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?» (на примере рассказа «Левша») Подготовка развёртутого ответа с использованием различных источников информации на тему «Особенности монастырской кухни»		
Тема 1.10. Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: рассказ «Ионыч», комедия «Вишневый сад». Малая проза А.П. Чехова. Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
пьесы «Вишнёвый сад»	**Практическое занятие №7** Тема деградации личности в рассказе «Ионыч». Своеобразие чеховского изображения темы деградации человеческой личности. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа.	2	
	Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей		
	Практическое занятие №8 Анализ избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа/или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада» ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа *«Кулинарные рецепты А. П. Чехова»*	2	
Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века		**2**	
Тема 2.1. Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Для чтения и изучения: Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?» / Д.И. Писарева «Базаров» и других (*не менее двух статей по выбору*). Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы. Связь литературных произведений второй половины XIX века со временем написания и с современностью. Представления современников о литературном произведении как явлении словесного искусства. Анализ единиц различных языковых уровней и их роли в произведении. Работа с избранными эпизодами в виде инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или других форматах и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя		
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.		**12**	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна	*Для чтения и изучения:* рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет», «Олеся»		ОК 03, ОК 05
	Жизнь и творчество писателя. Воспевание здоровый человеческих чувств в произведениях А.И. Куприна. Традиции романтизма и их влияние на творчество А.И. Куприна. Трагизм любви в творчестве писателя. Тема «естественного человека» в творчестве Куприна (повесть «Олеся»)		
	Практическое занятие №9 Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Повесть «Гранатовый браслет»: Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964) / Повесть «Олеся»: тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа по теме «Постное меню. Салаты и советы от А.И.Куприна».	2	
Тема 3.2. Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие. Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора		
Тема 3.3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы (один по выбору): «Старуха Изергиль», «Макар Чудра», «Коновалов» и другие. Пьеса «На дне» Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Практическое занятие №10 «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»	2	
Тема 3.4. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики	Содержание учебного материала	-	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору) Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других.		
	Практическое занятие №11 Работа с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа по темам: «Серебряный век русской литературы»; «Эстетические программы модернистских объединений»; «Художественный мир поэта»; «Основные темы и мотивы лирики поэта» и другие. Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация *Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору)*	2	
Раздел 4. Литература XX века		**64**	
Тема 4.1. Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и другие Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики. Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина. Новаторство поэта		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Практическое занятие №12 Общая характеристика цикла «Темные аллеи». Анализ темы любви в творчестве писателя, определение новизны в сравнении классической традицией. Анализ фрагментов произведений: «Легкое дыхание», «Темные аллеи». ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа «Русская кухня бунинских времен».	2	
Тема 4.2. Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «На железной дороге», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «О, весна, без конца и без краю...», «О, я хочу безумно жить...» и другие. Поэма «Двенадцать» Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии А.А. Блока. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины.		
	Практическое занятие №13 Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Поэт и революция»; Поэма «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы»; «Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала»; «Художественное своеобразие языка поэмы»	2	
Тема 4.3. Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и другие. Поэма «Облако в штанах» Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Практическое занятие №14	2	
	Поэма «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Работа с инфоресурсами: сообщения на тему «Художественный мир поэмы»; «Особенности рифмовки» ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа по теме «Блюда в стихотворении «Гимн обеду»		
3 семестр		**34**	
Тема 4.4. Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях	Содержание учебного материала	-	ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...» и другие		
	Практическое занятие №15 Работа с инфоресурсами, подготовка сообщения по темам: «Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений: чувство Родины/ образ родной деревни/ особая связь природы и человека/ любовная тема»; «Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни»; «Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность)»; «Есенин на сцене, в кино и музыке».	2	
	Практическое занятие №16 Анализ поэтических произведений С.А.Есенина с точки зрения идейно-художественного своеобразия, композиции, средств художественной выразительности. Определение темы, сюжета, жанра. *Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору* ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа по теме «Традиционные блюда рязанской земли в стихотворениях С.Есенина»	2	
Тема 4.5. Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э.	Содержание учебного материала	-	ОК 02, ОК 03, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: О.Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее двух по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса…», «За гремучую доблесть грядущих веков…»,		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики	«Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны…» и др.		
	Практическое занятие №17 Анализ стихотворений (не менее двух по выбору). Например, Работа с инфоресурсами - сообщения по темам: «Страницы жизни и творчества О.Э. Мандельштама»; «Основные мотивы лирики поэта, философичность его поэзии».	2	
	Для чтения и изучения: М. И. Цветаева. «Моим стихам, написанным так рано…», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Идёшь, на меня похожий…», «Мне нравится, что вы больны не мной…», «Тоска по родине! Давно…», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью…» (из цикла «Стихи о Москве») и другие	-	
	Практическое занятие №18 Индивидуальная работа по теме «Многообразие тематики и проблематики в лирике М.И. Цветаевой: письменный анализ стихотворения»	2	
Тема 4.6. Художественное творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля» и другие. Поэма «Реквием»		
	Практическое занятие №19 Поэма «Реквием». Гражданский пафос, тема Родины и судьбы в творчестве поэта. Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме «Реквием». Художественное своеобразие произведения. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Аллюзии и реминисценции в поэме «Реквием» / «Жизнь и творчество А. Ахматовой в кино и музыке»	2	
Тема 4.7. Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»	Содержание учебного материала	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Для чтения и изучения: роман «Как закалялась сталь» (избранные главы). История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь».		
	Практическое занятие №20 Подготовка развернутого ответа по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа»	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Профессионально-ориентированное содержание: Поиск информации по теме «Правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»		
Тема 4.8. М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы), рассказ «Судьба человека» Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова. Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра, система образов, тема семьи, нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека. Традиции Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова		
	Практическое занятие №21 История создания произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа по теме «Традиционная кухня донских казаков»	2	
Тема 4.9. Особенности прозы М.А. Булгакова	**Содержание учебного материала**	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Для чтения и изучения: роман «Мастер и Маргарита» Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа.		
	Практическое занятие №22 Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства»;	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	«Система образов»; «Эпическая широта с изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя»; «Смысл финала» ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа по теме «Культура употребления еды в творчестве М.А. Булгакова».		
4 семестр		**44**	
Тема 4.10. Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «В прекрасном и яростном мире», «Котлован», «Возвращение» и другие Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя» ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»		
Тема 4.11. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Вся суть в одном единственном завете…», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом…»), «Я знаю, никакой моей вины…», «Дробится рваный цоколь монумента...» и другие Выразительное чтение наизусть лирического произведения (по выбору из перечня) Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Страницы жизни и творчества А.Т. Твардовского»; «Тематика и проблематика произведений автора»; «Основные мотивы лирики Твардовского»; «Поэт и время»;		
	Практическое занятие №23	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Тема Великой Отечественной войны. Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского. Чтение и анализ поэмы «Василий Теркин», «По праву памяти»		
Тема 4.12. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне	**Содержание учебного материала**	-	ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору). Например, В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор)		
	Практическое занятие №24 Исследование проблемы реального подвига реальных людей, жертвенности, патриотизма и подвига советского человека в годы ВОВ на примере романа Б.Васильева «А зори здесь тихие…»	2	
	Практическое занятие №25 Тема нравственного выбора в произведениях о ВОВ. Анализ идейно-художественного содержания в произведениях В.В. Быкова «Сотников», В.Л. Кондратьева «Сашка». Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации. Мини-сочинение «Что для меня есть «подвиг человеческий»?» Новое осмысление проблемы человека на войне.	2	
	Практическое занятие №25	2	
	Работа в малых группах с инфоресурсами: по темам «Чтение и анализ ключевого эпизода из произведений не менее двух писателей»; «Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне»; «Своеобразие «лейтенантской» прозы»; «Героизм и мужество защитников Отечества»; «Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе». Экранизация произведений о Великой Отечественной войне		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Профессионально-ориентированное содержание: Подготовка развернутого ответа по теме «Полевая кухня в произведениях о ВОВ»		
Тема 4.13. Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	Содержание учебного материала	-	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия», В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»		
	Практическое занятие №26 Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа. Групповая работа по вопросам: «Чтение и анализ эпизодов романа» / «Мужество и героизм защитников Родины» / «Экранизации романа»	2	
Тема 4.14. Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне	Содержание учебного материала	-	ОК 03, ОК 05, ОК 06
	Стихотворения о ВОВ с использованием поэтических произведений и литературных источников (О. Бергольц, К. Симонов, А. Сурков, М. Исаковский, М. Алигер, Ю. Друнина, М. Джалиль и др.)		
	Практическое занятие №27 Анализ и чтение не менее двух стихотворений, их сопоставление. Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне. *Выразительное чтение художественного произведения наизусть*	2	
Тема 4.15. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: пьеса В.С. Розова «Вечно живые» Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения. Чтение и анализ фрагментов пьесы		
Тема 4.16. Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.	Содержание учебного материала	-	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти…», «Снег идёт», «Любить иных — тяжёлый крест...», «Быть знаменитым некрасиво…», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь»		
	Практическое занятие №28 Работа в микрогруппах с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа по темам	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	«Тематика и проблематика лирики поэта»; «Тема поэта и поэзии»; «Любовная лирика Б.Л. Пастернака»; «Тема человека и природы»; «Философская глубина лирики Пастернака»		
Тема 4.17. В Шаламов. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях В.Шаламова	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	Для чтения и изучения: «Колымские рассказы» Работа с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа (по выбору) по темам «Своеобразие раскрытия «лагерной» темы»; «Анализ «Колымских рассказов», творческая судьба произведения; ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа по теме «Еда главная ценность человеческой жизни и показатель нравственности героев».		
Тема 4.18. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки» Составление таблицы «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе Х1Х века: сходство и отличие». Речевая характеристика героев. Открытый финал шукшинских произведений ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа по теме «Традиционная кухня Алтая в произведениях В.Шукшина»»		
Тема 4.19. Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина	Содержание учебного материала	-	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору) «Живи и помни», «Прощание с Матёрой»		
	Практическое занятие №29 Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Работа с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа (на выбор) по темам «Символика в повести В. Распутина …»; «Изображение патриархальной русской деревни», «Тема памяти и преемственности поколений»; «Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина»	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Профессионально-ориентированное содержание: Эссе на тему (по выбору): «Возможно ли остановить прогресс?», «Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее», «Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия».		
Тема 4.20. Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова	Содержание учебного материала	-	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло…», «Привет, Россия…», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...»		
	Практическое занятие №30 Работа с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа (по выбору) по темам «Тема Родины в лирике поэта», «Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова». Анализ стихотворения (по выбору) *Выразительное чтение стихотворений наизусть (не менее одного по выбору)*	2	
Тема 4.21. Философские мотивы в лирике И. А. Бродского	Содержание учебного материала	-	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	*Для чтения и изучения: с*тихотворения (не менее трёх по выбору) «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы» («Ни страны, ни погоста…»), «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку…».		
	Практическое занятие №31 Работа с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа (по выбору) по темам «Основные темы лирических произведений поэта»; «Тема памяти»; «Философские мотивы в лирике Бродского»; «Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского». Анализ стихотворения (по выбору) *Выразительное чтение стихотворений.*	2	
Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков		**2**	
Тема 5.1. Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (роман «Плаха»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришный угор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века	Чегема» (фрагменты)); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); Захар Прилепин (рассказ из сборника «Собаки и другие люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен») Работа с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа (по выбору) (по выбору) по темам «Проблематика произведений писателя …»; «Нравственные искания героев произведений писателя…»; «Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества писателя …» ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа по теме «Блюда традиционной кухни в произведениях писателей к.20-н.21 века»		
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века		**2**	
Тема 6.1. Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: поэзия второй половины XX – начала XXI века. Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору) В. С. Высоцкого, Н. А. Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р. И. Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А. Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнера, О. Г. Чухонцева Работа с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа (по выбору) «Тематика и проблематика лирики поэта» / «Художественные приемы и особенности поэтического языка автора». *Выразительное чтение наизусть одного стихотворения из изученных*		
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века		**2**	
Тема 7.1. Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: драматургия второй половины XX – начала XXI века (произведение одного из драматургов по выбору): А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын» и другие Рецензия / отзыв «Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI веков на примере одной пьесы. Основные темы и проблемы пьесы» ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве в художественных произведениях писателей и поэтов второй половины XIX - XXI в.в.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности		
Раздел 8. Литература народов России		**2**	
Тема 8.1 Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору): стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева Взаимовлияние русской художественной литературы и литературы народов России. Историко-культурный контекст и контекст творчества автора художественного произведения. Анализ одного из произведений (по выбору) ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа по теме «Блюда традиционной кухни в произведениях писателей народов России»		
Раздел 9. Зарубежная литература		**4**	
Тема 9.1 Основные темы и мотивы зарубежной поэзии, прозы и драматургии второй половины XIX века - XX века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: Зарубежная проза второй половины XIX века-- XX века (*одно произведение по выбору*). Например, произведения Р.Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море». Зарубежная драматургия второй половины XIX века (*одно произведение по выбору*). Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом», Б. Брехта «Мамаша Кураж и ее дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай «Желание»; Б. Шоу «Пигмалион» и другие. Зарубежная поэзия второй половины XIX века -- XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера Работа в группе с инфоресурсами: поиск информации по теме «Интерпретация драматического произведения в разных видах искусства». Сопоставление произведений русской и зарубежной литературы и сравнение их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	другие)		
	Итоговый контрольно-проверочный урок	2	
Тема 9.2 Зачет	**Промежуточная аттестация по дисциплине**	2	
	Всего	**156**	
	Теоретические занятия	94	
	Практические занятия	62	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам литературного образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Обернихина, Г.А. Литература: В 2 ч. Часть 1: учебное издание / Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. – М.: Академия, 2024. – 432 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

2. Белокурова С. П. Литература. Социально-экономический, гуманитарный профили. Практикум: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание / Белокурова С. П. – М.: Академия, 2024. – 368 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

Дополнительные источники:

1. Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень).10 класс. Практикум / под ред И. Н. Сухих. – М., 2019.

2. Белокурова С. П., Дорофеева М. Г., Ежова И. В. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс. Практикум / под ред. И. Н. Сухих.– М., 2019.

3. Зинин С. А., Сахаров В. И. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень).10 класс: в 2 ч. — М., 2019.

4. Зинин С. А., Чалмаев В. А. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень).11 класс: в 2 ч. — М., 2019.

5. Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень) 10 класс /тпод ред. Т. Ф. Курдюмовой. — М., 2019.

6. Курдюмова Т. Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. Т. Ф. Курдюмовой. — М., 2019.

Интернет-источники

1. www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).
2. www. gramma. ru (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи
3. в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).
4. www. krugosvet. ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).
5. www. school-collection. edu. ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).
6. www. spravka. gramota. ru (сайт «Справочная служба русского языка»).

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа https://book.ru/ Электронно-библиотечная система.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1, 1.3, 1.6 Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Темы 3.1, 3.3 Раздел 4. Темы 4.2, 4.7, 4.17 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1 Раздел 8. Тема 8.1 Раздел 9. Тема 9.1	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Введение Раздел 1. Темы 1.2, 1.5 – 1.10 Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Темы 3.1 – 3.4 Раздел 4. Темы 4.1 – 4.9, 4.12 – 4.16, 4.18 – 4.21 Раздел 8. Тема 8.1	Обсуждение по вопросам лекции Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Раздел 1. Темы 1.4, 1.6 Раздел 3. Темы 3.1 Раздел 4. Темы 4.2, 4.5, 4.6, 4.7, 4.9 – 4.11, 4.14. 4.20	Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1. Темы 1.1 Раздел 3. Темы 3.4 Раздел 4. Темы 4.1, 4.8, 4.9, 4.16, 4.17	Обсуждение по вопросам лекции Представление результатов практических работ Защита творческих работ

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Введение Раздел 1. Темы 1.1 – 1.10 Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Темы 3.1 – 3.4 Раздел 4. Темы 4.2 – 4.21 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1 Раздел 8. Тема 8.1 Раздел 9. Тема 9.1	Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Введение Раздел 1. Темы 1.1, 1.2, 1.4 – 1.10 Раздел 3. Темы 3.2, 3.4 Раздел 4. Темы 4.1, 4.3 – 4.6, 4.8, 4.10 – 4.21 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1 Раздел 8. Тема 8.1 Раздел 9. Тема 9.1	Обсуждение по вопросам лекции Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 1. Темы 1.3, 1.5, 1.8 Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Тема 3.3 Раздел 4. Темы 4.1, 4.4, 4.5, 4.10, 4.11, 4.12 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1 Раздел 8. Тема 8.1 Раздел 9. Тема 9.1	Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем

Приложение 2.19
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа дисциплины
«Иностранный язык»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» 1093
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 1102
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 1121
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины 1123

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей:

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;
- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям,	- владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; - говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; - создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в

	оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; -аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; -писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; - владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть

		правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; - знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий;

		знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 02. Использовать современные средства поиска,	В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню	- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать

анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники	лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

	безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными	-говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; -соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

	действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной	-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; -владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

	деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**156**
в т.ч.	
теоретические занятия	78
практические занятия	78
лабораторные занятия	-
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	**78**
Промежуточная аттестация (в форме зачета)	2

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессиональноориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
1 семестр		**68**	
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей		**68**	
Тема 1.1 Представление себя и друзей. Внешность и характер человека.	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	О себе Введение лексики: «About myself» Введение лексики «Хорошие друзья»: «Good friends» Грамматика: употребление глагола to be в настоящем времени Основные грамматические категории. Порядок слов в предложении. Правил построения предложения. Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *монологическое высказывание «Кто я? Моя профессия»*	2	
	Практическое занятие № 1 Составление диалогов, монологов на тему: «About myself and my future profession» Выполнение грамматического теста на спряжение глагола to be ***Профессионально ориентированное содержание*** - *эссе «Моя будущая профессия»*	2	
	Внешность, описание человека, характер Введение лексики по теме: «Внешность, описание человека, характер» Грамматика: правила употребления неопределенного/определенного артиклей Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	
	Практическое занятие № 2 Аудирование текста «My best friend»	2	

	Выполнение лексического теста по тексту Выполнение упражнений на применение правил употребления определенного и неопределенного артиклей, с использованием тематической лексики ***Профессионально ориентированное содержание*** *- перевод профессионального текста*		
Тема 1.2 Моя семья.	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Моя семья. Введение лексики по теме: «My family» Чтение и перевод текста:«No man is an Island» Аудирование текста: «No man is an Island» Выполнение лексико-грамматических упражнений по тексту:«No man is an Island» Грамматика: употребление времени The presentsimpleTense ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление англо-русского словаря профессиональной лексики* *-выполнение лексико-грамматических упражнений*	2	
	Практическое занятие № 3 Составление диалогов и монологов на тему: «My family» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- монологическое высказывание «Лучший повар в семье»*	2	
	Семейные традиции. Введение лексики по теме: «Family traditions» Чтение и перевод тематического текста Грамматика: употребление времени The Present SimpleTense Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- написание письма другу «About my family and food traditions» с использованием профессионально-ориентированной лексики*	2	
Тема 1.3 Мой дом - моя	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК

крепость	**Мой дом.** Введение лексикипотеме: «Thereisnoplacelikehome» Чтение и перевод текста «Somanymensomanyminds» Выполнение лексического теста по тексту «Somanymensomanyminds» Грамматика: употребление конструкции Thereis/Thereare ***Профессионально ориентированное содержание*** *-составление словаря кухонной утвари*	2	04
	Практическое занятие № 4 Аудирование текста «So many men so many minds» Составление диалогов, монологов с использованием профессиональной лексики по теме: «My cosy kitchen» Количественные числительные. Правила употребления количественных числительных. Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *-составление словаря кухонной утвари*	2	
Тема 1.4 Мой рабочий день.	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Мой рабочий день. Введение лексики «My working day», «What time is it?» Грамматика: порядковые числительные; правила образования и употребления Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- перевод профессионального текста*	2	
	Обучение в колледже. Введение лексики по теме: «WhatDoCollegeStudentsDo?» Грамматика: временные параметры: дроби, даты, годы. ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	
	Студенческая столовая. Введение лексики «В студенческой столовой» Грамматика: :предлоги места и времени. Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание***	2	

	- составление меню		
	Практическое занятие № 5 **Студенческая практика.** Введение лексики «Учебная практика студента» Грамматика: множественное число существительных. Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- аудирование текста по теме: «В лаборатории»* *- составление монологов и диалогов по теме: «Учебные лаборатории» с использованием профессионально-ориентированной лексики*	2	
Тема 1.5 Еда, приемы пищи	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Еда, приемы пищи Введение лексики по теме: « Eating Traditions» Грамматика: образование форм прилагательных Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- чтение и перевод текста по теме:«British meals»с использованием профессионально-ориентированной лексики*	2	
	Практическое занятие № 6 Аудирование текста по теме: « Eating Traditions» Составление диалогов по теме: «Eating Traditions» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	
	Практическое занятие № 7 Аудирование тематического текста «Eating Traditions» Выполнение лексического теста по тексту Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление исчисляемых существительных ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление тематического кроссворда с использованием профессиональной лексики*	2	

	Практическое занятие № 8 Грамматика: Исчисляемые, неисчисляемые существительные. Правила употребления. Составление монологов по теме: «My favourite dish» Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление исчисляемых существительных ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление кулинарного рецепта своего любимого блюда*	2	
Тема 1.6 Магазины	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Магазины Введение лексики по теме: «Shopping» Грамматика: употребление a lot of, much, many, a little с исчисляемыми и неисчисляемыми существительными Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- чтение и перевод текста профессиональной направленности*	2	
	Практическое занятие № 9 Введение лексики «Purchases» Составление монологов и диалогов по теме: «Purchases» Лексический диктант по теме: «Purchases» Грамматика: существительное в единственном и множественном числе, количественные числительные. Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	
	Практическое занятие № 10 Ролевая игра: «Поход в супермаркет» Составление англо-русского словаря профессиональной лексики Выполнение грамматического теста по теме: «Существительное в единственном и множественном числе, количественные числительные». Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление списка покупок (продукты питания) на неделю*	2	

Тема 1.7 Спорт	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Спорт Введение лексики по теме: «Sport» Грамматика: прилагательные, простые и сложные прилагательные Чтение и перевод текста: «Sports and Games» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием прилагательных ***Профессионально ориентированное содержание*** *- привести аргументы: почему хорошая физическая форма важна для вашей профессии?*	2	
	Практическое занятие № 11 Чтение, перевод текста: «Спорт в Великобритании» Составление диалогов: «Sport» Выполнение лексико-грамматических упражнений по тексту ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	
	Практическое занятие № 12 Введение лексики «Types of Russian sports», «Famous Russian athletes» Чтение и перевод текста: «Types of Russian sports» Лексический диктант «Summer and winter sports» Грамматика: степени сравнения прилагательных Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление списка продуктов питания необходимых для спортсменов*	2	
	Практическое занятие № 13 Рассуждение по теме: «Sportmandmhealthy food» Решение кроссворда по теме: «Спорт» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление списка полезных продуктов питания*	2	
Тема 1.8 Путешествие	Содержание учебного	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Путешествие Введение лексики по теме: «Travelling»	2	

	Грамматика: the Present Continuous Tense Содержание учебного материала Чтение и перевод текста: «Planning aTrip» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием the Present ContinuousTense ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление англо-русского словаря профессиональной лексики*		
	Аудирование диалогов по теме: «Travelling» Составление диалогов по теме: «Travelling» Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление The Present Continuous Tense ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление меню «Вагона-ресторана»*	2	
	Практическое занятие № 14 Лексический диктант по теме: «Travelling» Решение лексического кроссворда Составление диалогов Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление меню «Полет в бизнес-классе»*	2	
	Просмотр обучающего видео по теме: «Travelling» Составление монологов по теме: «Travelling» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление списка продуктов, которые запрещены на борту самолета*	2	
Тема 1.9 Моя страна-	Содержание учебного материала	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК

Россия	**Россия** Введение лексики по теме: «Russia» Грамматика: the Past Simple Tense Чтение и перевод текста: «Moscow: Forever Young and Beautiful» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием the Past SimpleTense ***Профессионально ориентированное содержание*** - *составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	04
	Практическое занятие № 15 Аудирование диалогов по теме: «Россия» Составление диалогов по теме: «Россия» Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление The Past Simple Tense ***Профессионально ориентированное содержание*** - *составление списка продуктов питания Древней Руси*	2	
	Москва Введение лексики по теме: «Москва-столица нашей Родины» Чтение и перевод текста: «Moscow: Forever Young and Beautiful» Выполнение лексико-грамматических упражнений Грамматика: конструкция Used to+Инфинитив ***Профессионально ориентированное содержание*** - *составление списка заведений общественного питания Москвы XIX века*	2	
	Магнитогорск - мой родной город Введениелексики: «Magnitogorskismynativetown» Чтение и перевод текста Грамматика: theFutureSimpleTense ***Профессионально ориентированное содержание*** - *составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	
	Практическое занятие № 16 Аудирование текста по теме : «Russiaismyhomeland» Выполнение лексико-грамматического теста по тексту: «Russiaismyhomeland» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание***	2	

	- перевести на английский язык рецепт национального блюда		
	Символы и праздники народов России Лексический диктант по теме: «Russia» Сообщение по теме: «Национальные символы и праздники народов России» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- рецепты традиционных праздничных блюд народов России*	2	
2 семестр		**88**	
Тема 1.10 Великобритания	Содержание учебного материала	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Великобритания Введение лексики по теме: «Great Britain» Чтение и перевод текста «Some Facts About TheUK» Грамматика: страдательный залог группы Simple Выполнение лексико-грамматических упражнений в страдательном залоге группы Simple ***Профессионально ориентированное содержание*** *- особенности британской кухни*	2	
	Практическое занятие № 17 Кулинарные традиции Великобритании Введение лексики «CulinarytraditionsofGreatBritain» Чтение и перевод текста «Culinary traditions of Great Britain» Аудирование текста: «Culinary traditions of Great Britain» Грамматика: страдательный залог группы Continuous ***Профессионально ориентированное содержание*** *- кулинарные традиции Англии (национальные блюда)*	2	

	Практическое занятие № 18 Чтение, перевод текста «Places to visit inLondon» Выполнение лексических упражнений по тексту Грамматика: определенный артикльThe с географическими названиями Выполнение лексико-грамматических упражнения на употребление определенного артикля the с географическими названиями. ***Профессионально ориентированное содержание*** - *лондонский фастфуд*	2	
	Традиционные праздники в Великобритании Введение лексики «HolidaysinGB» Чтение и перевод текста «HolidaysinGB?» Аудированиетекста: «Culinary traditions of Great Britain» ***Профессионально ориентированное содержание*** - *составление меню праздничного стола*	2	
	Практическое занятие № 19 Составление монологов и диалогов по теме:«GreatBritain» Лексический диктант по теме:«GreatBritain» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *рецепты британских пудингов*	2	
Прикладной модуль			
Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей		**78**	
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии	Содержание учебного материала	**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Моя профессия Введение лексики по теме: «My Profession is a Cook» Чтение и перевод текста «My Profession is a Cook» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *написание эссе по теме: « Почему я выбрал эту профессию?»*	2	

	Практическое занятие № 20 Аудирование текста « How I Go into a Cooking» Составление тематических диалогов Выполнение лексического теста по тексту Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *монологическое высказывание «Кто повлиял на мой выбор профессии?»*	2	
	Практическое занятие № 21 Составление монологов по теме «My Profession is a Cook» Выполнение контрольного грамматического теста по теме: «Direct/Indirect Speech» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *-заполнение таблицы: «качества необходимые для моей будущей профессии»*	2	
	Рабочий день официанта Введение лексики по теме: « Waiter's Working day» Чтение, перевод текста « Waiter's Working day» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *заполнение таблицы: »плюсы и минусы работы официанта»*	2	
	Практическое занятие № 22 Аудирование по теме:« Waiter's Working day» Изучение требований, предъявляемые к профессии официанта Составление тематических диалогов Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *правила этикета за столом*	2	
	Практическое занятие № 23 Составление монологов по теме:« Waiter's Working day» Лексический диктант Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *выписать правила безопасности для вашей профессии*	2	

	Практическое занятие № 24 Контрольно-проверочный урок по теме Лексический диктант Решение лексико-грамматического теста по теме: «Моя профессия» ***Профессионально ориентированное содержание*** - *составить кроссворд с использованием профессиональной лексикой*	2	
Тема 2.2 Приготовление еды	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Приготовление еды Введение лексики по теме: «Cooking» Чтение и перевод текста «Preparing for the Party» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *выписать способы приготовления продуктов*	2	
	Практическое занятие № 25 Аудирование диалогов по теме: «Cooking» Составление диалогов по теме:«Cooking» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *выписать особенности приготовления мясного бульона*	2	
	Приготовление еды Чтение и перевод текста «Chicken – Everybody's Meat» Выполнение грамматического теста на употребление The Present Perfect Continuous Tenses Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *выписать особенности приготовления куриного бульона*	2	
	Практическое занятие № 26 Решение лексического кроссворда по теме:«Cooking» Составление монологов по теме:«Cooking» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *выписать способы консервации продуктов*	2	

Тема 2.3 В ресторане	Содержание учебного материала	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	В ресторане Введение лексики: « At the restaurant» Чтение и перевод текста: «Eating out in Moscow» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	
	Практическое занятие № 27 Аудирование текста: «At the college canteen» Выполнение лексического теста по тексту Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *составить меню школьной столовой на неделю*	2	
	В ресторане Чтение, перевод текста «Dinner at the restaurant» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *выписать правила поведения за столом*	2	
	В ресторане Чтение и перевод диалогов по теме: « At the restaurant» Выполнение грамматического теста Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	
	Практическое занятие № 28 Составление диалогов, монологов по теме: «At the restaurant» Лексический диктант по теме: « At the restaurant» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *составить таблицу специй для разных видов мясных блюд*	2	

	Практическое занятие № 29 Ролевая игра по теме: «Dinner at the restaurant» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составить таблицу соусов для разных видов мясных блюд*	2	
Тема 2.4 Здоровое питание	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Здоровое питание Введение лексики по теме: « Healthy Food» Чтение и перевод текста «Eating for Good Health» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление списка полезных продуктов*	2	
	Практическое занятие № 30 Аудирование текста: «How to Stay Healthy» Выполнение лексического теста по тексту Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление списка опасных консервантов*	2	
	Здоровое питание Чтение и перевод тематических диалогов Составление диалога по теме Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление списка полезных веществ, которые содержатся в рыбе*	2	
	Практическое занятие № 31 Составление тематического монолога Решение лексического кроссворда Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	
Тема 2.5 Наша пища	Содержание учебного материала	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК

	Наша пища Введение лексики по теме: «Our food» Чтение и перевод (со словарем) текста «Sugar, Salt» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	04
	Практическое занятие № 32 Аудирование текста «Water» Решение кроссворда по теме «Our food» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление лексического кроссворда по теме занятия*	2	
	Практическое занятие № 33 Рассуждение о пользе и вреде «Sugar, Salt» Лексический диктант по пройденному материалу Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление таблицы:«Вредные и полезные свойства соли и сахара»*	2	
	Наша пища Чтение и перевод текста «Tea, Milk» Способы приготовления чая разных народов мира Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- Почему детям необходимо есть молочные продукты?*	2	
	Практическое занятие № 34 Аудирование текста « Cocoa& Chocolate» Просмотр учебного видеофильма Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление таблицы: «Вред и польза шоколада»*	2	
Тема 2.6 Сервировка стола	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Сервировка стола	2	

	Введение лексики по теме: «How to Lay a Cover» Чтение, перевод тематического текста. Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление англо-русского словаря профессиональной лексики*		
	Сервировка стола Изучение столовых приборов «Cutlery and Tableware» Чтение и перевод текстов по теме Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление списка столовых приборов*	2	
	Сервировка стола Изучение правил сервировки стола. Просмотр обучающего фильма Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- выписать правила сервировки стола*	2	
	Практическое занятие № 35 Ролевая игра по теме: «Cutlery and Tableware» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	
Тема 2.7 Меню	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Меню Введение лексики по теме: «The Menu» Чтение, перевод текста «The Menu» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление меню закусок*	2	
	Меню Изучение типов меню. Чтение и перевод карт ресторана	2	

	Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление меню десертов*		
	Меню Аудирование по теме: «The Menu» Изучение Cookery Book Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- выписать рецепт любимого торта*	2	
	Практическое занятие № 36 Составление меню детского кафе Лексический диктант Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	
Тема 2.8 Национальная кухня	Содержание учебного материала	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Чтение, перевод текста «British Cuisine» Изучение рецептов традиционных блюд. Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- перевод на русский язык йоркширского пудинга*	2	
	Чтение, перевод текста «Russian Cuisine» Изучение рецептов традиционных блюд. Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- перевод рецепта «Холодца» на английский язык*	2	
	Практическое занятие № 37 Аудирование по теме: «National Cuisine» Выполнение лексико-грамматического теста Просмотр обучающего видео Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание***	2	

	- перевод любимого национального блюда		
	Практическое занятие № 38 Составление диалогов по теме Решение лексического кроссворда по теме: «National Cuisine» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление меню «национального» ресторана*	2	
	Практическое занятие № 39 Зачет	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего:	**156**	
	Теоретическое обучение	78	
	Практические занятия	78	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК), словари;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; колонки для аудирования; выход в локальную сеть);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Английский язык: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования (Planet of English): учебное издание / Безкоровайная Г. Т., Соколова Н.И., Койранская Е. А., Лаврик Г.В. – М.: Академия, 2025. – 272 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academiamoscow». – Текст: электронный

2. Лаврик, Г.В. Английский язык: Практикум: Социально-экономический профиль: (Planet of English): ЭФУП: учебное издание / Лаврик Г.В. – М.: Академия, 2024. – 0 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

Дополнительные источники:

1. Голубев А. П., Балюк Н. В., Смирнова И. Б. Английский язык:

учебник для студентовучреждений сред. проф. образования. – М., 2020.

2. Колесникова Н. Н., Данилова Г. В., Девяткина Л. Н. Английский язык для менеджеров =EnglishforManagers: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2020.

3. Щербакова Н. И., Звенигородская Н. С. Английский язык для специалистов сферы

4. общественного питания = EnglishforCookingandCatering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2020.

Интернет-источники

1. www. lingvo-online. ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей

2. общейиотраслевойлексики).

3. www. macmillandictionary. com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary c

4. возможностью прослушать произношение слов).

5. www. britannica. com (энциклопедия «Британника»).

6. www. ldoceonline. com (Longman Dictionary of Contemporary English).

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа
2. https://book.ru/ Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10 Раздел 2 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8	Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Ролевые игры Устный опрос.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10 Раздел 2 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8	Проект. Ролевые игры
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10 Раздел 2 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8	Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 1. Тема 1.5 Раздел 2. Тема 2.3, 2.8	Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем

Приложение 2.20
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа дисциплины «Информатика»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» 1126

2. **Структура и содержание общеобразовательной дисциплины** 1132

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 1144

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины 1146

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» направлено на достижение следующих целей: освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах; овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов; воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

	- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска,	В областиценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в	- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать

анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и	информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения

	этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления

		и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**78**
в т.ч.	
теоретические занятия	30
практические занятия	48
лабораторные занятия	-
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	**48**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Информатика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, практическая подготовка	Объем часов	Формируемые компетенции
I семестр		**34**	
Раздел 1.Информационная деятельность человека		**6**	
Тема 1.1. **Введение. Автоматизированные системы управления.**	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Инструктаж и техника безопасности в компьютерном классе. Значение информатики при освоении профессий СПО. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности Автоматизированные системы управления. Понятие автоматизированной системы. Состав и виды автоматизированных систем. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в социально-экономической сфере деятельности. АСУ различного назначения, примеры их использования. Особенности автоматизации предприятий общественного питания. Примеры оборудования с программным управлением. Демонстрация использования различных видов АСУ в социально-экономической сфере деятельности (Mahtcad, Chemcad, Autocad, Promt, Photoshop, 1С бухгалтерия).		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 01

Информационное общество.	**Информационное общество.** Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. Принципы организации и функционирования компьютерных сетей. Информационные ресурсы общества. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов социально-экономической деятельности (специального ПО, порталов, юридических баз данных, бухгалтерских систем). ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Характеристика образовательных информационных ресурсов в сфере пищевой промышленности.		ОК 02
Тема 1.3. **Правовое регулирование в информационной сфере**	Содержание учебного материала **Правовое регулирование в информационной сфере** Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Этические и правовые нормы информационной деятельности. Электронное правительство. Стоимостные характеристики информационной деятельности. Лицензионное программное обеспечение. Открытые лицензии. Программное обеспечение компьютера: инсталляция, использование, обновление. Обзор профессионального образования в социально-экономической деятельности, его лицензионное использование и регламенты обновления (информационные системы бухгалтерского учета, юридические базы данных). Регистрация и навигация на портале государственных услуг.	2	ОК 01
Раздел 2.Представление информации		**4**	
Тема 2.1. **Представление информации.**	Содержание учебного материала **Информация и информационные процессы** Информационные объекты различных видов. Источники информации. Виды, свойства информации. Роль информации и связанных с ней процессов в окружающем мире.	2	ОК 01 ОК 02

	Подходы к понятию и измерению информации. Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации. Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Определение объемов различных носителей информации. Файл как единица хранения информации на компьютере**.** Атрибуты файла и его объем**.** Учет объемов файлов при их хранении, передаче**.** Архив информации. Архивирование файлов, работа с архиватором. Создание и изменение архива данных, запись информации на внешние носители. Способы кодирования и декодирования информации. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления. Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Архивирование пакета документов, содержащих информацию о технологическом процессе на производстве. Расчет процента сжатия данных. Отправка архива по электронной почте.		
Тема 2.2. **Алгоритмизация. Компьютерное моделирование.**	Содержание учебного материала **Алгоритмизация. Компьютерное моделирование.** Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Алгоритмы и способы их описания. Программный принцип работы компьютера. Представление о компьютерных моделях. Классификация моделей. Примеры компьютерных моделей различных процессов. Компьютерные модели по математике, химии и физике.	2	ОК 01
Раздел 3.Средства информационных и коммуникационных технологий		**8**	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01

Архитектура и программное обеспечение компьютера.	**Архитектура компьютера.** Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Основные характеристики компьютера. Звуковые сигналы в BIOS, диагностика неисправности компьютера. Советы по приобретению компьютера. История появления компьютера. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка. Программное обеспечение компьютера Виды программного обеспечения компьютера. Графический интерфейс пользователя. Операционная система: назначение и ее основные функции. Графический интерфейс пользователя. Программное обеспечение внешних устройств.		ОК 02
	Практическое занятие №1 Работа с программным обеспечением компьютера. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Установка программы для расчета калорийности блюда. Изучение интерфейса программы.	2	ОК 02
Тема 3.2 **Безопасность в сети Интернет**	Содержание учебного материала **Безопасность в сети Интернет** Защита информации. Перечень рисков, подстерегающих пользователя в сети Интернет; Общие правила по безопасности пользователей в сети Интернет, Рекомендации по грамотному использованию электронной почты. Технологии безопасного общения в средах мгновенного обмена сообщениями. Антивирусная защита информации Программное обеспечение, позволяющие осуществлять безопасную работу в сети Интернет, контентную фильтрацию. Классификация компьютерных вирусов.	2	ОК 01 ОК 02

	Основные источники вирусов и последствия их действия. Пути заражения компьютера вирусом. Способы профилактики и методы борьбы с компьютерными вирусами. Виды антивирусных программ. Особенности работы антивирусных программ.		
	Практическое занятие №2	2	
	Антивирусная защита информации. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Проверка на вирусы документа, полученного по электронной почте от работодателя с заказом меню на праздничный банкет.		
Раздел 4.Технологии создания и преобразования информационных объектов		**52**	
Тема 4.1. **Автоматизированные системы обработки текстовой информации**	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Технология обработки текстовой информации Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов. Способы хранения и простейшей обработки данных. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Функционал текстовых редакторов и текстовых процессоров. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования). Параметры страницы, шрифты, списки. Таблицы в Word. Схемы в Word. Компьютерные публикации. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста. Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов. Структура многостраничного документа. Гипертекстовое представление информации. Совместная работа над документом. Программы-переводчики. Возможности систем распознавания текстов.		
	Практическое занятие №3	2	

	Работа с текстом: ввод, редактирование, форматирование, использование систем проверки орфографии и грамматики ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Оформление рецептуры технологии приготовления торта на юбилей		
	Практическое занятие №4	2	
	Создание компьютерных публикаций средствами MS Publisher и MS Word ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Разработка меню в программе MS Publisher		
	Практическое занятие №5	2	
	Создание и форматирование таблиц в MS Word ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Составление таблицы калорийности блюда		
	Практическое занятие №6	2	
	Создание и форматирование схем в MS Word ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Составление схемы штатного расписания ресторана		
	Практическое занятие №7	2	
	Работа с комплексным текстом: списки, колонки, сноски, вставка рисунков, оглавление. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Разработка буклета «Кухни мира»		
	Практическое занятие №8	2	
	Создание web-страницы в MS Word. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Создание web-страницы для ресторана «Кухни мира»		
	Контрольно-проверочный урок по определению уровня освоения умений и знаний, полученных на учебных занятиях, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы	2	
2 семестр		**44 часа**	
Тема 4.2. **Математическая и графическая**	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Технология обработки числовых данных Возможности динамических (электронных) таблиц.		

обработка числовых данных	Обработка статистических данных, результатов эксперимента. Средства графического представления статистических данных (деловая графика). Ячейки и их адресация. Вычисления в электронных таблицах. Печать документов Excel, настройка параметров печати. Системы статистического учета (бухгалтерский учет, планирование и финансы, статистические исследования). Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики. Системы поиска в электронной таблице. Сортировка данных в электронной таблице. Фильтрация данных в электронной таблице. Условное форматирование. Подведение итогов в списке. Подбор параметров. Инструменты Пакета анализа.		
	Практическое занятие №9	2	
	Создание и форматирование электронных таблиц. Использование абсолютной и относительной адресации при расчетах в ЭТ ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Разработка таблицы для ПП «Калорийность блюд»		
	Практическое занятие №10	2	
	Использование встроенных функций при расчетах в ЭТ ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Составление формул для расчета данных в таблице для ПП «Калорийность блюд»		
	Практическое занятие №11	2	
	Построение диаграмм и графиков функций ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Построение диаграммы по данным таблицы для ПП «Калорийность блюд»		
	Практическое занятие №12	2	
	Использование логических функций при расчетах в ЭТ. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Составление условий по данным таблицы для ПП «Калорийность блюд»		
	Практическое занятие №13	2	
	Сортировка, фильтрация и подведение итогов в списке.		

	Профессионально-ориентированное содержание: Моделирование данных по таблице для ПП «Калорийность блюд»		
	Практическое занятие №14		
	Визуализация данных в электронных таблицах ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Визуализация данных по таблице для ПП «Калорийность блюд»		
	Практическое занятие №15	2	
	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области) ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Моделирование штатного расписания в ресторане.		
Тема 4.3. **Организация баз данных и систем управления ими**	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Организация баз данных и систем управления ими Базы данных как модель предметной области. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных. Способы создания базы данных: Конструктор, Мастер и ввод данных. Сортировка и фильтрация данных. Организация поиска и выполнение запроса в базе данных. Многотабличные базы данных Схема данных. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей. Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей.		
	Практическое занятие №16	2	
	Проектирование простейшей базы данных ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Проектирование многотабличной базы данных «Ресторан»		
	Практическое занятие №17	2	
	Сортировка и фильтрация данных. Создание простых запросов ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Сортировка и фильтрация в многотабличной базе данных «Ресторан»		

	Практическое занятие №18 Создание форм и отчетов с помощью мастера. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Создание форм и отчетов в базе данных «Ресторан»	2	
	Практическое занятие №19 Создание многотабличной базы данных, связывание таблиц. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Разработка многотабличной базы данных «Ресторан»	2	
	Практическое занятие №20 Вычисления в запросах и построение диаграмм. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Использование вычислений в многотабличной базе данных «Ресторан»	2	
	Практическое занятие №21 Реализация сложных запросов в многотабличной базе данных, печать отчетов ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Реализация сложных запросов в базе данных «Ресторан»	2	
Тема 4.4. **Компьютерная графика и мультимедиа**	Содержание учебного материала **Компьютерная графика и мультимедиа** Представление о программных средах компьютерной графики и черчения. Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания графических объектов. Области применения компьютерной графики. Виды компьютерной графики. Форматы графических файлов. Мультимедиа как средство коммуникации. Представление о презентации и мультимедийных средах. Компоненты мультимедиа: изображение, звук и данные. Области использования мультимедиа. Форматы мультимедийных файлов. Использование презентационного оборудования.	2	ОК 01 ОК 02
	Практическое занятие №22 Обработка различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)	2	

	Профессионально-ориентированное содержание: Создание визитки для ресторана «Кухни мира»		
	Практическое занятие №23	2	
	Создание мультимедийной презентации. Добавление спецэффектов, анимации в презентацию. Использование внедренных и связанных объектов. Настройка и демонстрация презентации. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Создание мультимедийной презентации «Кухни мира»		
Раздел 5.Компьютерные коммуникации		8	
Тема 5.1. **Телекоммуникационные технологии**	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Телекоммуникационные технологии Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии (интернет-магазин, интернет-СМИ, интернет-турагентство, интернет-библиотека и пр.). Способы и скоростные характеристики подключения. Провайдер. Браузер. Коммуникационные программы (браузеры, почтовые программы, менеджеры загрузки файлов, программы интерактивного общения и др.). Программные поисковые сервисы. Поисковые системы. Сетевое программное обеспечение Состав и функции сетевого программного обеспечения. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония. Социальные сети. Интернет-журналы и СМИ. Возможности сетевых технологий при передаче информации. Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности (системы электронных билетов, банковских расчетов, регистрации автотранспорта, электронного голосования, системы медицинского		

	страхования, дистанционного обучения и тестирования, сетевых конференций и форумов и пр.). Этические нормы коммуникаций в Интернете.		
Тема 5.2. **Локальные компьютерные сети**	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Локальные компьютерные сети Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях. Программное и аппаратное обеспечение компьютерной сети. Возможности разграничения прав доступа в сеть. Общее дисковое пространство в локальной сети. Поиск информации или информационного объекта в тексте, файловых структурах, базах данных, сети Интернет. Поиск информации на государственных образовательных порталах. Проводная и беспроводная связь. Модем. Единицы измерения скорости передачи данных. Электронная почта, параметры ящика электронной почты, адресная книга. Использование почтового сервиса для передачи информации Планирование индивидуальной и коллективной деятельности с использованием программных инструментов поддержки управления проектом.		
	Практическое занятие №24	2	
	Участие в онлайн-конференции и онлайн-тестировании. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Участие в онлайн-тестировании на портале по трудоустройству		
	Контрольно-проверочный урок по определению уровня освоения умений и знаний, полученных на учебных занятиях	2	
Промежуточная аттестация	**Экзамен**	**6**	
	Всего	**78**	
	Теоретические занятия	30	
	Практические занятия	48	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные),
- технические средства обучения:
  - компьютеры (15 шт);
  - локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
  - системное и прикладное программное обеспечение;
  - антивирусное программное обеспечение;
  - специализированное программное обеспечение;
  - мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Цветкова, М.С. Информатика. Учебник: учебное издание / Цветкова М.С., Хлобыстова И. Ю. – М.: Академия, 2025. – 416с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academiamoscow».

2. Прохорский, Г. В., Информатика: учебное пособие / Г. В. Прохорский. – М.: КноРус, 2024. – 240 с. – ISBN 978-5-406-13322-4. – URL: https://book.ru/book/954418

Дополнительные источники:

1. Информатика. 10 класс. Базовый уровень: учебник / А.В. Алешина, А. С. Крикунов, С. Б. Пересветов [и др.]. – М.: КноРус, 2021. – 243 с. – ISBN 978-5-406-08249-2. – URL: https://book.ru/book/941162

2. Алешина, А. В., Информатика. 11 класс. Базовый уровень учебник / А.В. Алешина, А.Л. Булгаков, А.С. Крикунов, М.А. Кузнецова. – М.: КноРус, 2021. – 271 с. – ISBN 978-5-406-08250-8. – URL: https://book.ru/book/941161

3. Босова, Л.Л. Информатика. Компьютерный практикум для СПО. Базовый уровень. ЭФУ: Учебник / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова, Н.А. Аквилянов – М.: Просвещение, 2024. – 10 с. – ISBN 978-5-09-110011-2.

Интернет-источники

1. www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).

2. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).

3. www. school-collection. edu. ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

4. www. intuit. ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).

5. www. lms. iite. unesco. org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).

6. http://ru. iite. unesco. org/publications (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).

7. www.megabook. ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).

8. www. ict. edu. ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).

9. www. digital-edu. ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).

10. www. window. edu. ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).

11. www. freeschool. altlinux. ru (портал Свободного программного обеспечения).

12. www. heap. altlinux. org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).

13. www. books. altlinux. ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «OpenOffice. org: Теория и практика»).

14. www.gramma.ru/EXM (Экзамены. Нормативные документы).

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1-1.3. Раздел 2. Темы 2.1, 2.2. Раздел 3 Темы 3.1, 3.2. Раздел 4 Темы 4.1-4.4. Раздел 5 Темы 5.1, 5.2	Тестирование Выполнение практических заданий Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы 1.1-1.3. Раздел 2. Темы 2.1, 2.2. Раздел 3 Темы 3.1, 3.2. Раздел 4 Темы 4.1-4.4. Раздел 5 Темы 5.1, 5.2	Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем Выполнение заданий промежуточной аттестации

Приложение 2.21
к ОПОП-П по специальности/профессии
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа дисциплины
«Физика»

СОДЕРЖАНИЕ

1. **Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физика» 1149**

2. **Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 1158**

3. **Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 1169**

4. **Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины 1171**

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физика»

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии/специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
- формирование естественно-научной грамотности;
- овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;
- освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;
- овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);
- овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;
- формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных

источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;

- воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения программы по дисциплине	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	ПРб 1.Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; ПРб 2.Сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов, равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие

	- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую части жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - проявлять способность их использования в познавательной и социальной практике	магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; ПРб 3.Владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; ПРб 4.Владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии,

		закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; ПРб 6. Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; ПРб 7. Сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретациииинформации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	ПРб 5.Умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность	Личностные результаты должны отражать в части духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; -осознание личного вклад в построение устойчивого	ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации

в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	будущего; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а)самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; б)самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: -овладевание навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б)совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять	ПРб 10. Овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы

	роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; -оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; Овладение универсальными регулятивными действиями: г)принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; в области патриотического воспитания проявлять: -ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а)общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	ПРб 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	Личностные результаты должныотражать в части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера	ПРб 8. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм

принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде	экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**78**
в т.ч.	
теоретические занятия	30
практические занятия	40
лабораторные занятия	8
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	**48**
Промежуточная аттестация в форме зачета	*2*

1.1. Тематический план и содержание дисциплины «Физика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	1 семестр	**34**	
Раздел 1. Физика и методы научного познания			
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала	**2**	ОК03 ОК05
	Физика - наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира ***Профессионально ориентированное содержание*** *Роль и место физики в практической деятельности повара, кондитера*	2	
Раздел 2.Механика		**18**	
Тема 2.1 Кинематика	Содержание учебного материала	**6**	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчета. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота. Центростремительное ускорение ***Профессионально ориентированное содержание*** Изучение относительности движения на примере перемещения ингредиентов при замесе теста Измерение средней и мгновенной скорости движения руки повара при нарезке продуктов Изучение движения частиц во вращающемся венчике миксера	2	
	Практическое занятие № 1. «Расчет кинематических параметров движения тела, брошенного горизонтально (в технологических процессах пищевого производства)»	2	

	Практическое занятие № 2. «Расчет средней и мгновенной скорости при нарезке продуктов (механическое движение)» Расчет скорости и времени при технологических процессах Расчет перемещения и траектории движения повара при организации рабочего процесса на кухне	2	
Тема 2.2 Динамика	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчета. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки в инерциальной системе отсчета (ИСО). Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Вес тела. Сила упругости. Закон Гука. Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе. Поступательное и вращательное движение абсолютно твердого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твердого тела в ИСО ***Профессионально ориентированное содержание*** Изучение движения капли жидкого теста (или соуса) по наклонной поверхности Изучение упругих свойств кондитерских масс Определение жесткости бисквитного коржа при сжатии Исследование силы трения покоя и скольжения для различных кухонных поверхностей Определение коэффициента трения скольжения продуктов о поверхность разделочной доски	-	
	Практическое занятие № 3. «Расчет деформаций пищевых продуктов при хранении и транспортировке»	2	
	Практическое занятие № 4. «Расчет сил трения в технологических процессах измельчения и перемещения»	2	
	Лабораторное занятие № 1. «Исследование упругих свойств кондитерской массы (зефира или бисквита). Проверка закона Гука»	2	
Тема 2.3 Законы сохранения в механике	Содержание учебного материала	**6**	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07

	Импульс материальной точки, системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса в ИСО. Реактивное движение. Работа силы. Мощность силы. Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. Потенциальные и не потенциальные силы. Связь работы не потенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения ***Профессионально ориентированное содержание*** Технические устройства и практическое применение: импульс силы, закон сохранения импульса, реактивное движение, работа силы, мощность, кинетическая энергия, потенциальная энергия, закон сохранения энергии, упругие и неупругие столкновения Формирование у будущих поваров и кондитеров понимания физической сущности законов сохранения импульса и энергии и их практического применения в профессиональной деятельности Исследование зависимости силы упругости, возникающей в тесте и резиновом образце, от величины их деформации	2	
	Практическое занятие № 5. «Расчет импульсных процессов в кулинарной практике»	2	
	Практическое занятие №6. «Законы сохранения в механике и их технологическое применение»	2	
Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика		**14**	
Тема 3.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание учебного материала	**6**	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твердых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро. Тепловое равновесие. Температура и ее измерение. Шкала температур Цельсия. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Закон Дальтона. Газовые законы. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества: изотерма, изохора, изобара.	2	

	Практическое занятие № 7. «Молекулярная физика и тепловые процессы в кулинарии»	2	
	Лабораторное занятие № 2. «Изучение диффузии в жидкостях и пищевых продуктах»	2	
Тема 3.2 Основы термодинамики	Содержание учебного материала	**4**	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы ее изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Теплоемкость тела. Удельная теплоемкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия (далее – КПД) тепловой машины. Цикл Карно и его КПД.Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе. Экологические проблемы теплоэнергетики	2	
	Практическое занятие № 8. «Основы термодинамики в технологии приготовления пищи»	2	
Тема 3.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Содержание учебного материала	**4**	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Твердое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация. Уравнение теплового баланса ***Профессионально ориентированное содержание*** Исследование зависимости скорости диффузии от температуры при заваривании чая Наблюдение броуновского движения частиц муки или крахмала в воде Определение коэффициента диффузии поваренной соли в воде при разных температурах Исследование свойств жидкостей Сравнение текучести и вязкости различных кулинарных жидкостей Определение числа молекул в одной капле воды, масла, молока	2	
	Практическое занятие № 9. «Фазовые переходы и тепловые процессы в кулинарии»	2	
2 семестр		**44**	
Раздел 4. Электродинамика		**12**	
Тема 4.1 Электростатика	Содержание учебного материала	**4**	
	Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники,		ОК01

	диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда. Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряженности электрического поля. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость. Электроемкость. Конденсатор. Электроемкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора	2	ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Практическое занятие №10. «Электрические заряды и электрическое поле в профессиональной деятельности повара»	2	
Тема 4.2 Постоянный электрический ток. Токи в различных средах	Содержание учебного материала	**4**	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. Напряжение. Закон Ома для участка цепи. Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников. Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца. Мощность электрического тока. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание. Электронная проводимость твердых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства p-n-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма	2	
	Практическое занятие №11. «Электрические явления и тепловое действие тока в работе повара и кондитера»	2	
Тема 4.3 Магнитное поле. Электромагнитная индукция	Содержание учебного материала	**4**	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током. Сила Ампера, ее модуль и направление. Сила Лоренца, ее модуль и направление. Движение заряженной частицы в	-	

	однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца. Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. ЭДС индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. ЭДС самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле ***Профессионально ориентированное содержание*** Определение магнитных свойств различных марок нержавеющей стали, используемой в кухонной посуде Изучение магнитного поля вокруг электрического провода кухонного прибора (миксер, блендер) с помощью компаса Расчет силы Ампера, действующей на проводники в обмотках электродвигателя кухонной техники Проверка правила Ленца на примере взаимодействия магнита и проводящего кольца (модель посуды для индукционной плиты)		
	Практическое занятие №12. «Магнитное поле и электромагнитная индукция в профессиональной деятельности повара»	2	
	Лабораторное занятие № 3. «Изучение магнитного поля постоянных магнитов и его взаимодействие с кухонными металлическими предметами»	2	
Раздел 5.Колебания и волны		**12**	
Тема 5.1 Механические и электромагнитные	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01 ОК02 ОК04

колебания	Колебательная система. Свободные колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Кинематическое и динамическое описание колебательного движения. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Связь амплитуды колебаний исходной величины с амплитудой колебаний ее скорости и ускорения. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Резонансная кривая. Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электрической энергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни	-	ОК05 ОК07
	Практическое занятие №13. «Механические колебания в технологических процессах пищевого производства»	2	
	Лабораторное занятие № 4. «Наблюдение распространения волн в жидких средах и их отражение от стенок посуды»	2	
Тема 5.2 Механические и электромагнитные волны	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн. Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E, B и v в электромагнитной волне в вакууме. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение	2	

	окружающей среды		
	Практическое занятие №14. «Электромагнитные волны и микроволновые печи в работе повара и кондитера»	2	
Тема 5.3 Оптика	Содержание учебного материала	**4**	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения. Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет. Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света. Дифракционная решетка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решетку. Поляризация света *Профессионально ориентированное содержание* Изучение прямолинейного распространения света на примере освещения рабочей поверхности поварского стола Определение зон затемнения на производственном столе в зависимости от расположения светильников Исследование отражения света от различных кухонных поверхностей Определение показателя преломления сахарных сиропов различной концентрации Наблюдение дисперсии света (разложения белого света в спектр) с помощью призмы или стеклянной посуды с водой	2	
	Практическое занятие №15. ***Профессионально ориентированное содержание*** «Геометрическая и волновая оптика в презентации и оценке качества продуктов»	2	
Раздел 6. Основы специальной теории относительности		**4**	

Тема 6.1 Основы теории относительности	Содержание учебного материала	**4**	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины. Энергия и импульс свободной частицы. Связь массы с энергией и импульсом свободной частицы. Энергия покоя свободной частицы	2	
	Практическое занятие №16. «Релятивистская механика и ее место в современной физической картине мира»	2	
Раздел 7. Квантовая физика		**12**	
Тема 7.1 Элементы квантовой оптики	Содержание учебного материала	**4**	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. "Красная граница" фотоэффекта. Давление света. Опыты П.Н. Лебедева. Химическое действие света	2	
	Практическое занятие №17. ***Профессионально ориентированное содержание*** «Квантовая природа света и ее проявление в пищевых технологиях»	2	
Тема 7.2 Строение атома	Содержание учебного материала	**4**	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по исследованию строения атома. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Дифракция электронов в кристаллах. Спонтанное и вынужденное излучение. Устройство и принцип работы лазера	2	
	Практическое занятие № 18. «Физика атома и квантовые технологии в современном мире**»**	2	
Тема 7.3 Атомное ядро	Содержание учебного материала	**4**	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра.	2	

	Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Фундаментальные взаимодействия		
	Практическое занятие № 19. ***Профессионально ориентированное содержание*** **«**Ядерная физика и радиационная безопасность в пищевой промышленности**»**	2	
Раздел 8.Элементы астрономии и астрофизики		**4**	
Тема 8.1 Элементы астрономии и астрофизики	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Вид звездного неба. Созвездия, яркие звезды, планеты, их видимое движение. Солнечная система. Планеты земной группы. Планеты-гиганты. Малые тела Солнечной системы. Солнце, фотосфера и атмосфера. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звезд. Звезды, их основные характеристики: масса, светимость, радиус, температура, их взаимосвязь. Звезды главной последовательности. Зависимость "масса - светимость" для звезд главной последовательности. Внутреннее строение звезд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звезд. Этапы жизни звезд. Млечный Путь - наша Галактика. Спиральная структура Галактики, распределение звезд, газа и пыли. Положение и движение Солнца в Галактике. Плоская и сферическая подсистемы Галактики. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Черные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Модель «горячей Вселенной». Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешенные проблемы астрономии	-	
	Практическое занятие № 20. «Астрономия и ее связь с жизнью на Земле**»**	2	
Тема 8.2 Зачет	**Зачет**	**2**	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего:	78	
	Теоретическое обучение	30	
	Практические занятия	40	
	Лабораторные занятия	8	
	Самостоятельная работа	-	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
– демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), комплект электронных видеоматериалов, задания для проверочных работ;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть);

3.2 Информационное обеспечение обучения

1. Мякишев, Г.Я., Буховцев Б. Б., Сотский Н. Н. Физика. Базовый и углубленный уровень. 10-11 класс / Под ред. Парфентьевой Н. А. – М.: Издательство «Просвещение», 2024. – 432 с. – ISBN 978-5-09-120192-5
2. Фирсов, А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред.проф. образования: учебное издание / Фирсов А.В. – М.: Академия, 2024. – 352 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный
3. Трофимова, Т.И. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей. Сборник задач: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание / Трофимова Т.И., Фирсов А.В. – М.:

Академия, 2024. – 288 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная: электронный

Дополнительные источники:

1. Иванов, С.А., Механика. Молекулярная физика и термодинамика: учебник / С.А. Иванов, А. Е. Иванов. – М.: КноРус, 2024. – 950 с. – ISBN 978-5-406-13459-7. – URL: https://book.ru/book/954637. – Текст: электронный.

2. Логвиненко, О.В., Физика. Практикум: учебное пособие / О.В. Логвиненко. – М.: КноРус, 2023. – 358 с. – ISBN 978-5-406-11977-8. – URL: https://book.ru/book/950216. – Текст: электронный.

3. Комплект наглядных пособий «Физика»: (10 плакатов): учебное издание. – М.: Академия, 2024. – 10 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

Интернет-источники

1. *www. afportal.ru(Порталы и крупные сайты по физике)*
2. www. rl.odessa.ua (Классический курс Г. я. Мякишев Б. Б. Буховцев Н. Н. Сотский физика 10 класс Учебник для общеобразовательных организаций с приложением на электронном носителе Базовый уровень Под редакцией проф. Н. А. Парфентьевой Рекомендовано Министерством образования и науки)
3. *www. lbz.ru (Электронные ресурсы по физике)*
4. www. fcior. edu. ru
5. www. dic. academic. ru
6. www.booksgid.com
7. www.globalteka.ru
8. http://www.electrificator.ru.

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа
2. https://book.ru/ Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование Формируемых компетенций	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 2. Темы: 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы: 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Темы: 4.1, 4.2, 4.3 Раздел 5. Темы: 5.1, 5.2, 5.3 Раздел 6. Темы: 6.1 Раздел 7. Темы: 7.1, 7.2, 7.3 Раздел 8. Темы: 8.1	Устный опрос; фронтальный опрос; наблюдение за выполнением лабораторных работ; практические работы(решение качественных и расчетных задач); тестирование; решение кейс-задач; наблюдение и оценка подготовки деловой игры; выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 2. Темы: 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы: 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Темы: 4.1, 4.2, 4.3 Раздел 5. Темы: 5.1, 5.2, 5.3 Раздел 6. Темы: 6.1 Раздел 7. Темы: 7.1, 7.2, 7.3 Раздел 8. Темы: 8.1	Оцениваемая дискуссия по вопросам применения физических законов в кулинарной практике; выполнение и защита лабораторных работ с использованием кухонного оборудования и продуктов; представление результатов практических работ по расчету технологических параметров; подготовка устных сообщений с презентацией по

		физическим основам работы современного кухонного оборудования; тестирование по теоретическому материалу с профессиональным контекстом; выполнение контрольных работ, включающих расчетные задачи с кулинарным содержанием
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Раздел 1. Тема 1.1 Раздел 5. Тема 5.1	Оцениваемая дискуссия по вопросам применения физических законов в кулинарной практике; выполнение и защита лабораторных работ с использованием кухонного оборудования и продуктов; представление результатов практических работ по расчету технологических параметров
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 2. Темы: 2.3 Раздел 3. Темы: 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Темы: 4.2, 4.3 Раздел 5. Темы: 5.1, 5.2, 5.3 Раздел 6. Темы: 6.1 Раздел 7. Темы: 7.1, 7.2, 7.3	Оцениваемая дискуссия по вопросам применения физических законов в кулинарной практике; выполнение и защита лабораторных работ с использованием кухонного оборудования и продуктов; представление результатов практических работ по расчету технологических параметров; подготовка устных

		сообщений с презентацией по физическим основам работы современного кухонного оборудования; тестирование по теоретическому материалу с профессиональным контекстом; выполнение контрольных работ, включающих расчетные задачи с кулинарным содержанием
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 2. Темы: 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы: 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Темы: 4.1, 4.2, 4.3 Раздел 5. Темы: 5.1, 5.2, 5.3 Раздел 6. Темы: 6.1 Раздел 7. Темы: 7.1, 7.2, 7.3	Практические работы Разноуровневые задания Фронтальный опрос
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 2. Темы: 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы: 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Темы: 4.1, 4.2, 4.3 Раздел 5. Темы: 5.1, 5.2, 5.3 Раздел 6. Темы: 6.1 Раздел 7. Темы: 7.1, 7.2, 7.3	Выполнение практических и лабораторных работ

Приложение 2.22
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа дисциплины
«Химия»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия»1176

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 1183

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 1197

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины 1199

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цели и задачи дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Химия» направлено на достижение следующих целей:

– формирование системы химических знаний как важнейшей составляющей естественно-научной картины мира, в основе которой лежат ключевые понятия, фундаментальные законы и теории химии, освоение языка науки, усвоение и понимание сущности доступных обобщений мировоззренческого характера, ознакомление с историей их развития и становления;

– формирование и развитие представлений о научных методах познания веществ и химических реакций, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и химических явлений, имеющих место в природе, в практической и повседневной жизни;

– развитие умений и способов деятельности, связанных с наблюдением и объяснением химического эксперимента, соблюдением правил безопасного обращения с веществами.

Задачи дисциплины:

1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, а также их связь с целостной научной картиной мира и другими естественными науками;

2) развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов,

3) сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

4) развить умения находить, анализировать и использовать информацию химического характера из различных информационных источников, включая учебную литературу, научные публикации и интернет-ресурсы;

5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов, учитывая возможные экологические и социальные воздействия;

6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер с умением приводить примеры их применения в различных сферах жизни.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение общеобразовательная дисциплина «Химия» имеет при формировании и развитии ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07, представленных в актуализированных ФГОС СПО по профессии/специальности.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности. б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и	Дисциплинарные результаты должны отражать: ПРб 01. сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; ПРб 02. владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык

	проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности.	химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; ПРб03.сформированностьумений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; ПРб 04.сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; ПРб 05.сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; ПРб 07.сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих

		вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; – оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; – владеть навыками распознавания и защиты	Дисциплинарные (предметные) результатыи должны отражать: ПРб 06. владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); ПРб 07. сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; ПРб 08.сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на

	информации, информационной безопасности личности.	основе этих результатов; ПРб 09.сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие).
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: гражданского воспитания: – готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества; – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; – развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	Дисциплинарные (предметные) результатыи должны отражать: ПРб 08.сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: – сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; – планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; – активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; – умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: – использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.	Дисциплинарные (предметные) результатыи должны отражать: ПРб 01.сформированность представлений:о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; ПРб 10.сформированность уменийсоблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**78**
в т.ч.	
теоретические занятия	30
практические занятия	48
лабораторные занятия	-
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	48
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессиональноориентированное), лабораторные и практические занятия	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	1 семестр	**34**	
Раздел 1. Теоретические основы химии		**24**	
Тема 1.1. Основные химические понятия и законы, строение атомов химических элементов	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01
	Химический элемент. Атом. Ядро атома, изотопы. Электронная оболочка. Энергетические уровни, подуровни. Атомные орбитали, s-, p-, d- элементы. Особенности распределения электронов по орбиталям в атомах элементов первых четырёх периодов. Электронная конфигурация атомов.Основные химические законы.	2	
	Практическое занятие №1 ***Профессионально ориентированное содержание*** Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций в профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу: – решение задач на определение относительной атомной и молекулярной массы, количества веществ, массовой доли вещества, по применению закона Авогадро, молярного объема газов, относительной плотности газов; – расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массовой доли вещества, объема (нормальные условия) газов, количества вещества.	2	
Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева, их связь с современной теорией строения атомов.	Содержание учебного материала	**2**	
	Практическое занятие №2 Профессионально ориентированное содержание Изучение периодических закономерностей и их взаимосвязи со строением атомов. Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы. Решение практико-ориентированных заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов	2	ОК 01 ОК 02

	Д.И. Менделеева».		
Тема 1.3. Строение вещества и природа химической связи. Многообразие веществ.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01 ОК 02
	Строение вещества. Химическая связь. Видыхимической связи (ковалентная неполярная и полярная, ионная, металлическая). Механизмы образования ковалентной химической связи (обменный и донорно-акцепторный).Водородная связь. Валентность. Электроотрицательность. Степень окисления. Ионы: катионы и анионы	2	
	Практическое занятие №3 ***Профессионально ориентированное содержание*** Строение вещества и природа химической связи. Демонстрация моделей кристаллических решеток: ионной (хлорид натрия), атомной (графит и алмаз), молекулярной (углекислый газ, иод), металлической (натрий, магний, медь). Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов.	2	
Тема 1.4. Классификация, и номенклатура неорганических веществ.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01 ОК 02
	Классификация неорганических веществ. Номенклатура неорганических веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Вещества молекулярного и немолекулярного строения.Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Закон постоянства состава вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость свойства веществ от типа кристаллической решётки.	2	
	Практическое занятие №4 ***Профессионально ориентированное содержание*** Номенклатура неорганических веществ. Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других): названия веществ по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре и составление формулы химических веществ, определение принадлежности к классу. Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам. Анализ химической информации, получаемой из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие).	2	

Тема 1.5. Типы химических реакций	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02
	Практическое занятие №5 ***Профессионально ориентированное содержание*** Химическая реакция. Классификация химических реакций в неорганической и органической химии. Законы сохранения массы вещества, сохранения и превращения энергии при химических реакциях. Окислительно-восстановительные реакции (уравнения окисления-восстановления, степень окисления, окислитель и восстановитель, окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов). **Решение практико-ориентированных задач** на составление химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для идентификации их в быту и на производстве.	**2** 2	
Тема 1.6. Скорость химических реакций. Химическое равновесие.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры и площади реакционной поверхности. Тепловые эффекты химических реакций: экзо- и эндотермические реакции.Обратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на состояниехимического равновесия (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура). Принцип Ле Шателье.	2	
	Практическое занятие №6 ***Профессионально ориентированное содержание*** Влияние различных факторов на скорость химической реакции. Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. Зависимость скорости химической реакции от присутствия катализатора на примере разложения пероксида водорода с помощью диоксида марганца и каталазы. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия	2	
Тема 1.7. Растворы, теория	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01 ОК 02

электролитической диссоциации и ионный обмен.			
	Растворы.Виды растворов по содержанию растворенного вещества. Растворимость. Понятие о дисперсных системах. Истинные и коллоидные растворы. Массовая доля вещества в растворе. Понятие о водородном показателе (pH) раствора. Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена.	2	
	Практическое занятие №7 ***Профессионально ориентированное содержание*** Приготовление растворов. Приготовление растворов заданной массовой долей растворенного вещества, проведение реакций ионного обмена, определение среды растворов веществ с помощью универсального индикатора (кислая, нейтральная, щелочная). Задания на составление ионных реакций. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на растворы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека	2	
Раздел 2. Неорганическая химия		**10**	
Тема 2.1. Физико-химические свойства металлов.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Практическое занятие №8 ***Профессионально ориентированное содержание*** Металлы. Положение металлов в Периодической системе химических элементов. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов. Общие физические свойства металлов. Сплавы металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов. Химические свойства важнейших металлов (натрий, калий, кальций, магний, алюминий, цинк, хром, железо, медь) и их соединений. Общие способы получения металлов. Применение металлов в быту и технике. Решение практико-ориентированных задач на отработку практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01

Физико-химические свойства неметаллов.	**Практическое занятие№9** ***Профессионально ориентированное содержание*** Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева и особенности строения атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода). Химические свойства и применение важнейших неметаллов (галогенов, серы, азота, фосфора, углерода и кремния) и их соединений (оксидов, кислородсодержащих кислот, водородных соединений). Решение задач по применению важнейших неметаллов и их соединений в сфере общественного питания.	2	ОК 02 ОК 04
Тема 2.3. Генетическая связь неорганических веществ.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Генетическая связь неорганических веществ, принадлежащих к различным классам.Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	2	
	Практическое занятие №10 ***Профессионально ориентированное содержание*** Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: металлов и неметаллов; оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов; неорганических солей, характеризующих их свойства. Расчёты массы вещества или объёма газов по известному количеству вещества, массе или объёму одного из участвующих в реакции веществ, расчёты массы (объёма, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси. Решение практико-ориентированных заданий на свойства, состав, получение и безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и профессиональной деятельности человека	2	
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01

Идентификация неорганических веществ	**Практическое занятие №11** ***Профессионально ориентированное содержание*** Решение экспериментальных задач по химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов(взаимодействие гидроксида алюминия с растворами кислот и щелочей,). Идентификация неорганических веществ с использованием их физико-химических свойств, характерных качественных реакций. Решение практико-ориентированных заданий на качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катионы металлов и катион аммония.	2	ОК 02
	2 семестр	**44**	
Раздел 3. Теоретические основы органической химии		**44**	
Тема 3.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Предмет органической химии: её возникновение, развитие и значение в получении новых веществ и материалов. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова, её основные положения. Структурные формулы органических веществ. Гомология, изомерия. Химическая связь в органических соединениях: кратные связи, σ- и π-связи. Представление о классификации органических веществ. Номенклатура органических соединений (систематическая) и тривиальные названия важнейших представителей классов органических веществ.	2	

	Практическое занятие №12 ***Профессионально ориентированное содержание*** Ознакомление с образцами органических веществ и материалами на их основе, моделирование молекул органических веществ, наблюдение и описание демонстрационных опытов по превращению органических веществ при нагревании (плавление, обугливание и горение). Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической и тривиальной номенклатуре (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин). Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)	2	
Раздел 4. Углеводороды		**6**	
Тема 4.1. Углеводороды и их природные источники.	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Предельные углеводороды (алканы):состав и строение, гомологический ряд. Метан и этан: состав, строение, физические и химические свойства (реакции замещения и горения), получение и применение. Непредельные углеводороды (алкены, алкадиены). **Алкены**: состав и строение, гомологический ряд. Этилен и пропилен: состав, строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации,окисления и полимеризации) получение и применение.	2	
	Алкадиены: бутадиен-1,3 и метилбутадиен-1,3, химическое строение, свойства (реакция полимеризации), применение (для синтеза природного и синтетического каучука и резины). **Алкины**: состав и особенности строения, гомологический ряд. Ацетилен: состав, химическое строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации горения), получение и применение (источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов).	2	

	Ароматические углеводороды (арены). Бензол и толуол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования), получение и применение. Токсичность аренов (влияние бензола на организм человека). Генетическая связь между углеводородами, принадлежащими к различным классам. Природные источники углеводородов. Природный газ и попутные нефтяные газы. Нефть и её происхождение. Способы переработки нефти: перегонка, крекинг (термический, каталитический), пиролиз. Продукты переработки нефти, их применение в промышленности и в быту. Каменный уголь и продукты его переработки.	2	
Тема 4.2. Физико-химические свойства углеводородов.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 02 ОК 04
	Профессионально ориентированное содержание **Практическое занятие 13** «Свойства углеводородов». Тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения углеводородов. Получение этилена и изучение его свойств. Моделирование молекул и химических превращений углеводородов (на примере этана, этилена, ацетилена и др.) и галогенопроизводных.	2	
Раздел 5. Кислородосодержащие органические соединения		**14**	ОК 01 ОК 07
Тема 5.1. Спирты. Фенол.	Содержание учебного материала	**4**	
	Предельные одноатомные спирты (метанол и этанол): строение, физические и химические свойства (реакции с активными металлами, галогеноводородами, горение), применение.Водородные связи между молекулами спиртов. Физиологическое действие метанола и этанола на организм человека. Многоатомные спирты (этиленгликоль и глицерин): строение, физические и химические свойства (взаимодействие со щелочными металлами, качественная реакция на многоатомные спирты). Физиологическое действие на организм человека. Применение глицерина и этиленгликоля. Фенол. Строение молекулы, физические и химические свойства фенола. Токсичность фенола, его физиологическое действие на организм человека. Применение фенола	2	

	Практическое занятие №14 ***Профессионально ориентированное содержание*** Исследование физических и химических свойств спиртов. Растворимость спиртов в воде. Получение глицерата меди. Окисление этилового спирта хромовой смесью.	2	
Тема 5.2. Альдегиды. Карбоновые кислоты. Сложные эфиры.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Альдегиды и кетоны(формальдегид, ацетальдегид, ацетон): строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления, качественные реакции), получение и применение. Одноосновные предельные карбоновые кислоты (муравьиная и уксусная кислоты): строение, физические и химические свойства (общие свойства кислот, реакция этерификации), получение и применение. Стеариновая и олеиновая кислоты как представители высших карбоновых кислот. Мыла как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие. Сложные эфиры как производные карбоновых кислот. Гидролиз сложных эфиров. Жиры. Гидролиз жиров. Применение жиров. Биологическая роль жиров	2	
	Практическое занятие №15 ***Профессионально ориентированное содержание*** Практико-ориентированные задачи на выявление влияния жиров на организм человека. Расчет оптимального варианта соотношения в пищевом рационе жиров животного и растительного происхождения.	2	
Тема 5.3. Углеводы.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01 ОК 02

	Углеводы: состав, классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды). Глюкоза – простейший моносахарид: особенности строения молекулы, физические и химические свойства глюкозы (взаимодействие с гидроксидом меди(II), окисление аммиачным раствором оксида серебра(I), восстановление, брожение глюкозы), нахождение в природе, применение глюкозы, биологическая роль в жизнедеятельности организма человека. Фотосинтез. Фруктоза как изомер глюкозы. Сахароза – представитель дисахаридов, гидролиз сахарозы, нахождение в природе и применение. Полисахариды: крахмал и целлюлоза как природные полимеры. Строение крахмала и целлюлозы, физические и химические свойства крахмала (гидролиз, качественная реакция с иодом).	2	ОК 04
	Практическое занятие №16 ***Профессионально ориентированное содержание*** Исследование свойств углеводов. Действие аммиачного раствора оксида серебра на глюкозу. Действие гидроксида меди (II) на глюкозу. Действие аммиачного раствора оксида серебра на сахарозу. Действие йода на крахмал.	2	
Тема 5.4. Физико-химические свойства кислородосодержащих органических соединений.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Практическое занятие №17 ***Профессионально ориентированное содержание*** Номенклатура кислородосодержащих органических соединений. Тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения спиртов и фенолов, карбоновых кислот и эфиров, альдегидов и кетонов. Составление схем реакций (в том числе по предложенным цепочкам превращений), характеризующих химические свойства кислородосодержащих органических соединений в пищевой промышленности	2	
Раздел 6.Азотсодержащие органические соединения.		**4**	
Тема 6.1. Амины.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01 ОК 02

Аминокислоты. Белки.	Амины: метиламин – простейший представитель аминов: состав, химическое строение, физические и химические свойства, нахождение в природе. Аминокислоты как амфотерные органические соединения. Физические и химические свойства аминокислот(на примере глицина).Биологическое значение аминокислот. Пептиды. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная и третичная структура белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки.	2	ОК 04
	Практическое занятие №18 ***Профессионально ориентированное содержание*** Свойства азотосодержащих органических соединений. Физические и химические свойства аминов (реакциис кислотами и горения) и аминокислот (на примере глицина). Наблюдение и описание демонстрационных опытов:денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков.	2	
Раздел 7. Высокомолекулярные соединения.		**4**	
Тема 7.1. Пластмассы. Каучуки. Волокна.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01 ОК 04 ОК 07
	Практическое занятие №19 ***Профессионально ориентированное содержание*** Виды и свойства текстильных и бумажных полотенцев и салфеток, применяемых в кулинарном и поварском деле (как подсобный материал). Виды пластмасс, используемых в поварском деле.	2	
	Контрольная работа по теме «Структура и свойства органических веществ (по разделам 3-7)»	2	
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека.		**10**	
Тема 8.1. Химические	Содержание учебного материала	**10**	

технологии в повседневной и профессиональной деятельности человека	**Практическое занятие №20** ***Профессионально ориентированное содержание*** Идентификация органических соединений. Химические превращения, протекающие при кулинарной обработке. Определение структуры и вкусового качества будущего блюда.	2	ОК 01 ОК 04 ОК 07
	Практическое занятие №21 ***Профессионально ориентированное содержание*** Обнаружение витаминов. Определение витамина А в подсолнечном масле. Определение витамина С в яблочном соке.	2	
	Практическое занятие №22 ***Профессионально ориентированное содержание*** Действие ферментов на различные вещества. Действие амилазы слюны на крахмал. Действие дегидрогеназы на метиленовый синий (стиральная синька). Действие каталазы на пероксид водорода. Применение ферментов в хлебопекарном и кондитерском производстве. Ферментативный гидролиз. Пищеварительные ферменты.	2	
	Практическое занятие №23 **Профессионально ориентированное содержание** Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды, опасность воздействия на живые организмы органических веществ отдельных классов (углеводороды, спирты, фенолы, хлорорганические производные, альдегиды и др.), показатель предельно допустимой концентрации и его использование. Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины, создании новых материалов (в зависимости от вида профессиональной деятельности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии). Понятие о научных методах познания веществ и химических реакций. Представления об общих научных принципах промышленного получения важнейших веществ (на примерах производства аммиака, серной кислоты, метанола). Химия и здоровье человека: правила безопасного использования лекарственных препаратов, бытовой химии в повседневной жизни	2	

	Практическое занятие №24 Профессионально ориентированное содержание Применение химических веществ и технологий с учетом будущей профессиональной деятельности. Решение химических задач по темам: пищевые продукты, основы рационального питания, важнейшие строительные и конструкционные материалы, сельскохозяйственное производство, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, текстильные волокна, источники энергии, органические и минеральные удобрения, лекарственные и косметические препараты, бытовая химия, материалы из искусственных и синтетических волокон.		
	Итоговая контрольная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**6**	
	Консультации	**8**	
	Всего:	**78**	
	Теоретическое обучение	30	
	Практические занятия	48	
	Лабораторные занятия	**-**	
	Самостоятельная работа	**-**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия;
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам химического образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Химия: Естественно-научный профиль: учебное издание / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, Е.Е. Остроумова, С.А. Сладков. – М.: Академия, 2024. – 400 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

2. Габриелян, О.С. Химия: Практикум: ЭФУП: учебное издание / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. – М.: Академия, 2024. – 0 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

3. Габриелян, О.С. Химия: Тесты, задачи и упражнения: учебное издание / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова. – М.: Академия, 2024. – 336 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL:

https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academiamoscow». – Текст: электронный

Дополнительные источники:

4. Габриелян, О.С. Химия. Технологический профиль. Электронная рабочая тетрадь: учебное издание / Габриелян О.С., Остроумов И.Г. – М.: Академия, 2024. – 0с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

5. Габриелян, О.С. Химия. Электронное наглядное пособие: учебное издание / Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. – М.: Академия, 2024. – 0 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

6. Денисова, О.И., Общая и неорганическая химия: учебник / О. И. Денисова. – М.: Русайнс, 2024. – 360 с. – ISBN 978-5-466-07785-8. – URL: https://book.ru/book/956863 (дата обращения: 06.02.2025). – Текст: электронный.

7. Корнилов, К. Н., Физическая и коллоидная химия: учебник / К.Н. Корнилов. – М.: Русайнс, 2024. – 181 с. – ISBN 978-5-466-08280-7. – URL: https://book.ru/book/956255. – Текст: электронный.

Интернет-источники

1.pvg.mk.ru - олимпиада «Покори Воробьёвы горы»

2.hemi.wallst.ru - «Химия. Образовательный сайт для школьников»

3.www.alhimikov.net - Образовательный сайт для школьников

4.chem.msu.su - Электронная библиотека по химии

5.www.enauki.ru – интернет-издание для учителей «Естественные науки»

6.1september.ru - методическая газета "Первое сентября"

7.hvsh.ru - журнал «Химия в школе»

8.www.hij.ru/ -«Химия и жизнь»

9.chemistry-chemists.com/index.html - электронный журнал «Химики и химия»

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа
2. https://book.ru/ Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1-1.7, 2.1-2.4, 3.1, 4.1, 5.1-5.4, 6.1, 7.1, 8.1	Тестирование Устный опрос Решение расчётных задач Наблюдение за ходом выполнения практико-ориентированных заданий Представление результатов практических работ Проведение химического эксперимента Выполнение контрольных работ по разделам дисциплины Оценка самостоятельно выполненных заданий Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Темы 1.2-1.6, 2.1-2.4, 3.1, 4.1,4.2, 5.2-5.4, 6.1	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Темы 1.6, 2.1-2.3, 4.1,4.2, 5.2-5.4, 6.1, 7.1, 8.1	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Темы 3.1, 4.1, 5.1, 7.1, 8.1	Обсуждение по вопросам лекции Представление результатов практических работ

Приложение 2.23
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа дисциплины
«Биология»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология»..... 1203

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 1210

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 1230

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины ... 1232

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Биология» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Цель изучения дисциплины «Биология» на базовом уровне – овладение обучающимися знаниями о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга и приобретение умений использовать эти знания для грамотных действий в отношении объектов живой природы и решения различных жизненных проблем.

Достижение цели изучения дисциплины «Биология» на базовом уровне обеспечивается решением следующих задач:

- освоение обучающимися системы знаний о биологических теориях, учениях, законах, закономерностях, гипотезах, правилах, служащих основой для формирования представлений о естественнонаучной картине мира, о методах научного познания, строении, многообразии и особенностях живых систем разного уровня организации, выдающихся открытиях и современных исследованиях в биологии;
- формирование у обучающихся познавательных, интеллектуальных и творческих способностей в процессе анализа данных о путях развития в биологии научных взглядов, идей и подходов к изучению живых систем разного уровня организации;
- становление у обучающихся общей культуры, функциональной грамотности, развитие умений объяснять и оценивать явления окружающего

мира живой природы на основании знаний и опыта, полученных при изучении биологии;

- формирование у обучающихся умений иллюстрировать значение биологических знаний в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробиотехнологий;
- воспитание убеждённости в возможности познания человеком живой природы, необходимости бережного отношения к ней, соблюдения этических норм при проведении биологических исследований;
- осознание ценности биологических знаний для повышения уровня экологической культуры, для формирования научного мировоззрения;
- применение приобретённых знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью, обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 2. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация. ПРб 3. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека. ПРб 4. Сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам. ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов

	и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 8. Сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети). ПРб 9. Сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных

		исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 7.Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями:	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов

	б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания:- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа

	обсуждать результаты совместной работы.	жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**78**
в т.ч.	
теоретические занятия	30
практические занятия	48
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	**48**
Промежуточная аттестация в форме зачета	*2*

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Биология»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
	1 семестр	**34**	
Раздел 1. Биология как наука. Живые системы и их организация.		**6**	ОК 01, ОК 02
Тема 1.1. Биология в структуре научного знания.	Содержание учебного материала	**4**	
	Происхождение и содержание понятия «биология». Этапы развития биологии. Живые системы (биосистемы) как предмет изучения биологии. Методы познания живой природы (наблюдение, эксперимент, описание, измерение, классификация, моделирование, статистическая обработка данных). Значение биологии в практической деятельности человека (медицина, сельское хозяйство, промышленность, охрана природы). Роль биологии в формировании современной научной картины мира. Система биологических наук. Связь биологии с общественными, техническими и другими естественными науками, философией, религией, этикой, эстетикой и правом.	2	
	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие № 1. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Подготовка сообщения по теме: Роль и значение биологии в пищевой промышленности. - Составление таблицы: Растения как источник питательных веществ.		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	**2**	

Общая характеристика жизни.	**Практическое занятие № 2.** - Составление конспекта: 1. Жизнь как активная форма существования материи. 2. Признаки живой материи. 3. Отличие живых систем от неорганической природы. 4. Свойства живых организмов. 5. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (био-геоценотический), биосферный. ***Профессионально ориентированное содержание*** Обсуждение в формате дискуссии: - «Живые» продукты: миф или реальность? - Живое питание и сыроедение: за или против?	2	ОК 01, ОК 02
Раздел 2. Химический состав и строение клетки.		**8**	
Тема 2.1. Химический состав клетки.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, ОК 02
	Понятие химического состава клетки. Особенности химического состава клетки. Макро- и микроэлементы. Органические вещества и их характеристики и функции. Неорганические вещества и их характеристики и функции. Поддержание осмотического баланса в клетке.	2	
	Практическое занятие № 3. - Составление конспекта: Биологическая роль минеральных веществ в обеспечении жизнедеятельности организмов, проявления дисбаланса минеральных элементов. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Составление таблицы: Содержание минеральных веществ в продуктах питания.	2	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01, ОК 02

Биологически важные химические соединения.	**Практическое занятие № 4.** - Написание конспекта: 1. Вода и ее роль в жизнедеятельности клетки. 2. Минеральные вещества и их роль в клетке. 3. Углеводы: состав, свойства, функции. 4. Липиды: состав, свойства, функции. 5. Белки: строение, свойства, функции. 6. Нуклеиновые кислоты: строение, функции. 7. АТФ и другие органические соединения клетки. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Работа с интернет-источниками (поиск информации): 1. Какие изменения происходят в белке при термической обработке? 2. Какие способы приготовления разрушают витамины, а какие – сохраняют? 3. Какова роль белков, жиров и углеводов в питании человека, и как повар может сохранить их ценность? 4. Какие жиры (насыщенные/ненасыщенные) лучше использовать для горячих блюд, а какие – для холодных?	2	
Тема 2.3. Структурно-функциональная организация клеток	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01
	Цитология – наука о клетке. Клеточная теория – пример взаимодействия идей и фактов в научном познании. Методы изучения клетки. Клетка как целостная живая система. Общие признаки клеток: замкнутая наружная мембрана, молекулы ДНК как генетический аппарат, система синтеза белка. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Особенности строения прокариотической клетки. Клеточная стенка бактерий. Строение эукариотической клетки. Основные отличия растительной, животной и грибной клетки. Поверхностные структуры клеток – клеточная стенка, гликокаликс, их функции. Плазматическая мембрана, ее свойства и функции. Цитоплазма и ее органоиды. Одномембранные органоиды клетки: ЭПС, аппарат Гольджи, лизосомы. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды. Происхождение митохондрий и пластид. Виды пластид. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, клеточный центр, центриоли, реснички, жгутики. Функции	2	

	органоидов клетки. Включения. Ядро – регуляторный центр клетки. Строение ядра: ядерная оболочка, кариоплазма, хроматин, ядрышко. Хромосомы. Транспорт веществ в клетке.		
Раздел 3. Жизнедеятельность клетки.		**8**	
Тема 3.1. Обмен веществ и превращение энергии в клетке.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01
	Обмен веществ, или метаболизм. Ассимиляция (пластический обмен) и диссимиляция (энергетический обмен) – две стороны единого процесса метаболизма. Роль законов сохранения вещества и энергии в понимании метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Роль ферментов в обмене веществ и превращении энергии в клетке. Фотосинтез. Световая и темновая фазы фотосинтеза. Реакции фотосинтеза. Эффективность фотосинтеза. Значение фотосинтеза для жизни на Земле. Влияние условий среды на фотосинтез и способы повышения его продуктивности у культурных растений. Хемосинтез. Хемосинтезирующие бактерии. Значение хемосинтеза для жизни на Земле. Энергетический обмен в клетке. Расщепление веществ, выделение и аккумулирование энергии в клетке. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Брожение и его виды. Кислородное окисление, или клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование. Эффективность энергетического обмена.	2	
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01, ОК 02,

Биосинтез белка.	**Практическое занятие № 5.** - Составление конспекта: 1. Реакции матричного синтеза. 2. Генетическая информация и ДНК. 3. Реализация генетической информации в клетке. 4. Генетический код и его свойства. 5. Транскрипция – матричный синтез РНК. 6. Трансляция – биосинтез белка. Этапы трансляции. 7.Кодирование аминокислот. 8. Роль рибосом в биосинтезе белка. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Поиск информации (работа в командах): 1. В чем разница между полноценными и неполноценными белками в рационе, и какие продукты содержат полный набор аминокислот для синтеза собственных белков организма? 2. Как ферменты (белковой природы) участвуют в расщеплении белков пищи до аминокислот, которые затем используются для биосинтеза? 3. Какова роль АТФ, вырабатываемой при обмене веществ, в обеспечении процессов биосинтеза белка в клетках?	2	ОК 04
Тема 3.3. Вирусы.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Неклеточные формы жизни – вирусы. История открытия вирусов (Д. И. Ивановский). Особенности строения и жизненного цикла вирусов. Бактериофаги. Болезни растений, животных и человека, вызываемые вирусами. Вирус иммунодефицита человека (ВИЧ) – возбудитель СПИДа. Профилактика распространения вирусных заболеваний.	2	
	Практическое занятие № 6. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Обсуждение вопросов в формате научно-практической конференции (Деловая игра) (работа в коллективе): 1. Пищевые продукты как источник вирусных инфекций. 2. Микробиологическая опасность бактерий, вирусов и паразитов в пище. 3. Принципы пищевой гигиены. 4. Микробиологические риски на пищевом производстве.	2	

	5. Гигиена и санитария в цепочке технологических процессов.		
Раздел 4. Размножение и индивидуальное развитие организмов.			
Тема 4.1. Жизненный цикл клетки.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01, ОК 04
	Практическое занятие № 7. - Составление конспекта: 1. Понятие жизненного цикла клетки. 2. Интерфаза и ее периоды. 4. Виды деления клетки. 5. Гибель клетки. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Выполнение заданий в формате викторины (работа в командах): 1. Как фаза роста клетки (интерфаза) влияет на качество овощей? 2. Как температура влияет на жизненный цикл клеток продуктов? 3. Как деление клеток (митоз) влияет на кулинарную обработку? 4. Что происходит с клеткой при замораживании?	2	
Тема 4.2.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01, ОК 02,

Формы размножения организмов.	**Практическое занятие № 8.** - Составление конспекта: 1. Бесполое размножение и его особенности. 2. Виды бесполого размножения. 3. Искусственное клонирование организмов, его значение для селекции. 4. Половое размножение и его особенности. 5. Образование и развитие половых клеток. 6. Особенности строения яйцеклеток и сперматозоидов. 7. Оплодотворение. 8. Партеногенез. ***Профессионально ориентированное содержание*** Обсуждение вопросов (работа в коллективе): 1. Почему важно остановить процессы созревания (развития) плодов для длительного хранения? 2. Как процессы роста и развития влияют на биохимический состав продуктов (содержание сахаров, крахмала, витаминов)? 3. Как возраст животного влияет на жесткость и пищевую ценность мяса (развитие мышечной ткани)? 4. Имеют ли значение стадии развития яиц в рецептурах (белок, желток) и санитарных рисках? 5. Как скорость размножения бактерий зависит от температуры хранения продуктов? 6. Какие условия (влажность, питательная среда) способствуют размножению плесневых грибов на хлебобулочных изделиях?	2	ОК 04
Тема 4.3.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01, ОК 02

Индивидуальное развитие организмов.	**Практическое занятие № 9.** - Составление конспекта: 1. Понятие онтогенеза. 2. Понятие эмбриогенеза. 3. Этапы эмбрионального развития у позвоночных животных. 4. Постэмбриональное развитие и его типы. 5. Влияние среды на развитие организмов; факторы, способные вызывать врожденные уродства. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Разработка меню для детей школьного возраста (учет активного роста) и пожилых людей (учет замедления процессов обмена веществ). - Разработка меню для беременных (с учетом влияния питания на внутриутробное развитие).	2	
Тема 4.4. Инфекционные заболевания человека и их профилактика.	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02
	Практическое занятие № 10. - Составление конспекта: 1. Понятие инфекции. 2. Типы инфекционных заболеваний. 3. Инфекционные заболевания и эпидемии в истории человечества. 4. История изучения инфекционных заболеваний. 5. Пути передачи инфекционных заболеваний. 6. Факторы и группы риска. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Составление таблицы: Острые кишечные инфекции (инкубационный период, признаки болезни, возбудитель, способ заражения). - Составление памятки: Основные санитарные правила при работе с сырыми и готовыми живыми продуктами (мясо, рыба).	2	

	Практическое занятие № 11. Обсуждение вопросов в формате Круглого стола (работа в коллективе): - Вакцинация как профилактика инфекционных заболеваний. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Составление таблицы: Обязательные прививки для работников сферы общепита. - Изучение нормативно-правовых документов, регулирующих мероприятия по реализации перечня обязательных прививок для работников общепита: МУ 3.3.1889-04 (о порядке проведения прививок для профилактики инфекций); МУ 3.3.1.1095-02 (о медицинских противопоказаниях к вакцинации).	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 4.5 Контрольно-проверочный урок	**Практическое занятие № 12.** Решение тестовых заданий по темам 1-ого семестра.	2	
2 семестр		**44**	
Раздел 5. Наследственность и изменчивость организмов.		**8**	
Тема 5.1. Закономерности наследования.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01
	Предмет и задачи генетики. Роль цитологии и эмбриологии в становлении генетики. Вклад российских и зарубежных ученых в развитие генетики. Методы генетики (гибридологический, цитогенетический, молекулярно-генетический). Основные генетические понятия. Генетическая символика, используемая в схемах скрещиваний. Закономерности наследования признаков, установленные Г. Менделем. Моногибридное скрещивание. Закон единообразия гибридов первого поколения. Правило доминирования. Закон расщепления признаков. Гипотеза чистоты гамет. Полное и неполное доминирование. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Цитогенетические основы дигибридного скрещивания. Анализирующее скрещивание. Использование анализирующего скрещивания для определения генотипа особи.	2	
Тема 5.2.	Содержание учебного материала	**2**	

Сцепленное наследование признаков.	**Практическое занятие № 13.** - Составление конспекта: 1. Понятие сцепленного наследования признаков. 2. Работа Т. Моргана по сцепленному наследованию генов (основные идеи). 3. Хромосомная теория наследственности. 4. Хромосомное определение пола. 5. Наследование признаков, сцепленных с полом. ***Профессионально ориентированное содержание*** Обсуждение вопросов: 1. Почему у диких сортов овощей (например, моркови) цвет и вкус более стабильно передаются по наследству, чем у искусственно выведенных, с точки зрения сцепленного наследования? 2. Как использование техник «кроссинговера» (смешения ДНК продуктов) помогает при создании авторских блюд, например, при объединении азиатских специй с европейскими техниками приготовления?	2	ОК 01, ОК 04
Тема 5.3. Закономерности изменчивости.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01
	Изменчивость. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная. Роль среды в ненаследственной изменчивости. Характеристика модификационной изменчивости. Вариационный ряд и вариационная кривая. Норма реакции признака. Количественные и качественные признаки и их норма реакции. Свойства модификационной изменчивости. Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мейоз и половой процесс – основа комбинативной изменчивости. Мутационная изменчивость. Классификация мутаций: генные, хромосомные, геномные. Частота и причины мутаций. Мутагенные факторы. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости Н. И. Вавилова.	2	
Тема 5.4.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01, ОК 02

Генетика человека.	**Практическое занятие № 14.** - Составление конспекта: 1. Генетика как наука. Основные понятия генетики. 1. Генетика человека: предмет, задачи, методы. 2. Наследственные болезни и их причины. 3. Принципы здорового образа жизни, диагностики, профилактики и лечения генетических болезней. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Разработка презентации (одна из тем на выбор): 1. Наследственные заболевания и диета. 2. Генетические факторы риска пищевой аллергии. 3. Генетика и вкусовое восприятие продуктов. 4. Генетика и пищевые заболевания.	2	
Раздел 6. Эволюционная биология.		**6**	
Тема 6.1. Эволюционная теория и ее место в биологии.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01, ОК 02
	Практическое занятие № 15. - Составление конспекта: 1. Предпосылки возникновения эволюционной теории и её место в биологии. 2. Свидетельства эволюции (палеонтологические, биогеографические, эмбриологические, сравнительно-анатомические, молекулярно-биохимические). 3. Эволюционная теория Ч. Дарвина: предпосылки возникновения и основные идеи. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Составление таблицы: Эволюция пищеварительной системы человека и усвояемость продуктов.	2	
Тема 6.2.	Содержание учебного материала	**2**	

Микроэволюция.	Синтетическая теория эволюции (СТЭ) и её основные положения. Микроэволюция. Популяция как единица вида и эволюции. Движущие силы (факторы)эволюции видов в природе. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Популяционные волны и дрейф генов. Изоляция и миграция. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Формы естественного отбора. Приспособленность организмов как результат эволюции. Примеры приспособлений у организмов. Ароморфозы и идиоадаптации. Види видообразование. Критерии вида. Основные формы видообразования: географическое, экологическое.	2	ОК 01
Тема 6.3. Макроэволюция.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01
	Практическое занятие № 16. - Составление конспекта: 1. Понятие «макроэволюция». 2. Формы эволюции: филетическая, дивергентная, конвергентная, параллельная. 3. Необратимость эволюции. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Подготовка сообщения (одна на выбор): 1. Влияние среды обитания и эволюционных приспособлений к ней на вкусовые качества рыбы. 2. Роль макроэволюционных процессов в появлении разнообразных видов капусты (белокочанной, брокколи, цветной капусты, кольраби).	2	
Раздел 7. Возникновение и развитие жизни на Земле.		**6**	
Тема 7.1.	Содержание учебного материала	**2**	

Зарождение и развитие жизни.	Донаучные представления о зарождении жизни. Научные гипотезы возникновения жизни на Земле: абиогенез и панспермия. Химическая эволюция. Абиогенный синтез органических веществ из неорганических. Экспериментальное подтверждение химической эволюции. Начальные этапы биологической эволюции. Гипотеза РНК-мира. Формирование мембранных структур и возникновение протоклетки. Первые клетки и их эволюция. Формирование основных групп живых организмов. Развитие жизни на Земле по эрам и периодам. Катархей. Архейская и протерозойская эры. Палеозойская эра и её периоды: кембрийский, ордовикский, силурийский, девонский, каменноугольный, пермский. Мезозойская эра и её периоды: триасовый, юрский, меловой. Кайнозойская эра и её периоды: палеогеновый, неогеновый, антропогеновый.	2	ОК 01
Тема 7.2. Система органического мира. Происхождение человека – антропогенез.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01
	Система органического мира как отражение эволюции. Основные систематические группы организмов. Характеристика климата и геологических процессов. Основные этапы эволюции растительного и животного мира. Ароморфозы у растений и животных. Появление, расцвет и вымирание групп живых организмов. Эволюция человека. Антропология как наука. Развитие представлений о происхождении человека. Методы изучения антропогенеза. Сходства и различия человека и животных. Систематическое положение человека. Движущие силы (факторы) антропогенеза. Наследственная изменчивость и естественный отбор. Общественный образ жизни, изготовление орудий труда, мышление, речь.	2	
Тема 7.3.	Содержание учебного материала	**2**	

Основные стадии эволюции человека.	**Практическое занятие № 17.** - Составление краткого конспекта: 1. Основные стадии и ветви эволюции человека: австралопитеки, Человек умелый, Человек прямоходящий, Человек неандертальский, Человек разумный современного типа. 2. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Черты приспособленности представителей человеческих рас к условиям существования. Единство человеческих рас. Критика расизма. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Разработка презентации на тему: «Изменения рациона человека от первичных организмов к культивируемым видам в процессе исторического развития».	2	ОК 01
Раздел 8. Организмы и окружающая среда.		**4**	
Тема 8.1. Экология как наука. Среды жизни. Экологические факторы.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 07
	Экология как наука. Задачи и разделы экологии. Методы экологических исследований. Экологическое мировоззрение современного человека. Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Экологические факторы. Классификация экологических факторов: абиотические, биотические и антропогенные. Действие экологических факторов на организмы. Абиотические факторы: свет, температура, влажность. Фотопериодизм. Приспособления организмов к действию абиотических факторов. Биологические ритмы. Биотические факторы. Виды биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество. Паразитизм, мутуализм, комменсализм (квартиранство, нахлебничество), аменсализм, нейтрализм. Значение биотических взаимодействий для существования организмов в природных сообществах.	2	
Тема 8.2.	Содержание учебного материала	**2**	

Экологические характеристики популяции.	**Практическое занятие № 18.** - Составление конспекта: 1. Основные показатели популяции: численность, плотность, рождаемость, смертность, прирост, миграция. 2. Динамика численности популяции и её регуляция. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Обсуждение вопросов в формате научно-практической конференции (работа в коллективе): 1. Как использование в меню тех видов рыб (например, трески или тунца), популяция которых быстро сокращается, влияет на их способность к восстановлению? 2. Как рациональное использование сырья снижает потребность в интенсивном производстве продуктов питания, сохраняя популяции? 3. Как методы кулинарной обработки и упаковки влияют на экологический след популяции человека и нагрузку на биосферу?	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
Раздел 9. Сообщества и экологические системы.		**12**	
Тема 9.1. Сообщества организмов, экосистемы.	Содержание учебного материала	**2**	
	Сообщество организмов – биоценоз. Структуры биоценоза: видовая, пространственная, трофическая (пищевая). Виды-доминанты. Связи в биоценозе. Экологические системы (экосистемы). Понятие об экосистеме и биогеоценозе. Функциональные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические (пищевые) уровни экосистемы. Пищевые цепи и сети. Основные показатели экосистемы: биомасса, продукция. Экологические пирамиды: продукции, численности, биомассы. Свойства экосистем: устойчивость, саморегуляция, развитие. Сукцессия.	2	ОК 01, ОК 07
Тема 9.2.	Содержание учебного материала	**2**	

Природные экосистемы.	**Практическое занятие № 19.** - Составление конспекта: 1. Экосистемы рек и озёр. 2. Экосистема хвойного или широколиственного леса. 3. Антропогенные экосистемы. 4. Агроэкосистемы. 5. Урбоэкосистемы. 6. Сохранение биологического разнообразия на Земле. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Обсуждение вопросов: 1. При использовании дикорастущих растений (грибы, ягоды, травы), как соблюдать принципы устойчивого природопользования, не истощая экосистему? 2. Как оптимизировать работу кухонного оборудования для снижения энергопотребления? - Составление «экологичного меню», основанного на сезонных продуктах местного региона.	2	ОК 01, ОК 07
Тема 9.3. Биосфера – глобальная экосистема Земли.	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 20.** - Составление конспекта: 1. Учение В. И. Вернадского о биосфере. 2. Границы, состав и структура биосферы. 3. Динамическое равновесие и обратная связь в биосфере. 4. Круговороты веществ и биогеохимические циклы элементов. 5. Зональность биосферы. 6. Основные биомы суши. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Написание эссе (выбор одной из тем): 1. Как токсичные вещества (тяжелые металлы), попавшие в биосферу, накапливаются в продуктах питания и попадают в организм человека? 2. В чем заключается экологическая выгода использования растительного белка перед животным? 3. В чем заключаются экологические риски использования генетически модифицированных продуктов?	2	ОК 01, ОК 07

	4. Каково влияние пестицидов и минеральных удобрений на почвенные экосистемы, и почему важно выбирать экологически чистые продукты?		
Тема 9.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 02, ОК 07
	Человечество в биосфере Земли. Антропогенные изменения в биосфере. Глобальные экологические проблемы. Сосуществование природы и человечества. Сохранение биоразнообразия как основа устойчивости биосферы. Основа рационального управления природными ресурсами и их использование. Достижения биологии и охрана природы.	2	
	Практическое занятие № 21. ***Профессионально ориентированное содержание*** **Отходы пищевого производства.** - Составление конспекта: 1. Понятие «пищевые отходы». 2. Основные категории пищевых отходов. 3. Классификация пищевых отходов. 4. Законодательное регулирование обращения с пищевыми отходами на производствах и предприятиях общепита. 5. Способы утилизации и переработки пищевых отходов. - Изучение Постановления Правительства РФ от 7 октября 2020 г. N 1612 «Об утверждении Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами».	2	
Тема 9.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 07
	Практическое занятие № 22. - Составление конспекта: 1. Здоровье и его составляющие. 2. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. 3. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). 4. Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. 5. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. ***Профессионально ориентированное содержание***		

	- Обсуждение вопросов: 1. Как наличие пестицидов, тяжёлых металлов и антибиотиков в продуктах влияет на здоровье потребителей, и какие методы обработки минимизируют этот риск? 2. Какое воздействие оказывает использование пластиковой посуды и контейнеров на безопасность пищи (миграция токсинов)? Какие альтернативы (стекло, нержавеющая сталь) безопаснее для человека и экологии? 3. Как составить меню, соответствующее принципам правильного питания (например, ограничение трансжиров, сахара, соли)? - Составление кроссворда на тему: Рациональное питание и здоровье человека.		
Раздел 10. Селекция организмов, основы биотехнологии.		**8**	
Тема 10.1. Селекция как наука и процесс.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 07
	Селекция как наука и процесс. Зарождение селекции и доместикация. Учение Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Центры происхождения домашних животных. Сорт, порода, штамм. Современные методы селекции. Массовый и индивидуальный отборы в селекции растений и животных. Оценка экстерьера. Близкородственное скрещивание – инбридинг. Чистая линия. Скрещивание чистых линий. Гетерозис, или гибридная сила. Неродственное скрещивание – аутбридинг. Отдалённая гибридизация и её успехи. Искусственный мутагенез и получение полиплоидов. Достижения селекции растений, животных и микроорганизмов.		
Тема 10.2. Биотехнология и промышленное производство.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 07
	Биотехнология как отрасль производства. Генная инженерия. Этапы создания рекомбинантной ДНК и трансгенных организмов. Клеточная инженерия. Клеточные культуры. Микроклональное размножение растений. Клонирование высокопродуктивных сельскохозяйственных организмов. Экологические и этические проблемы. ГМО – генетически модифицированные организмы. Основные направления современной биотехнологии в профессиональной деятельности человека. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека. Социально-этические аспекты биотехнологий. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Биотехнологии и технические системы (биоинженерия, биоинформатика, бионика).		
	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие № 23.	2	ОК 02, ОК 04,

	Профессионально ориентированное содержание - Обсуждение вопросов в формате дискуссии (работа в коллективе): 1. Генетически модифицированные ингредиенты: польза или вред; «за» или «против»? Привести аргументы. 2. Границы применения биотехнологии в пищевой промышленности.		ОК 07
Тема 10.3 Зачет	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие № 24. Выполнение тестовых заданий по дисциплине.		
Промежуточная аттестация			
	Всего:	78	
	Теоретическое обучение	30	
	Практические занятия	48	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам биологического образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Константинов, В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание / Константинов В.М., Резанов А.Г., Фадеева Е.О. – М.: Академия, 2024. – 336 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

2. Паршутина, Л.А. Естествознание. Биология. Практикум: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание / Паршутина Л. А. – М.: Академия, 2024. – 272 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

Дополнительные источники:

1. Пономарева, И.Н. Биология. 10 класс: учебник базовый уровень / И.Н. Пономарева, О.А. Корнилова, Т.Е.Лощилина. – М.: Посвещение, 2022. – 224 с.

2. Агафонова, И. Б. Биология. 10 класс: Базовый и углубленный уровни: учебник / И. Б. Агафонова, В. И. Сивоглазов. – М.: Дрофа, 2019. – 256 с.

3. Агафонова, И.Б.. Биология. Практикум ЭФУП для СПО. Базовый уровень. ЭФУ: Учебник / И.Б. Агафонова, В.И. Сивоглазов. – М.: Просвещение, 2024. – 10 с. – ISBN 978-5-09-118065-7. – URL: https://book.ru/book/956089

Интернет-ресурсы

1. www. sbio. info (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).
2. www. window. edu. ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).
3. www.5ballov. ru/test (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии).
4. www. vspu. ac. ru/deold/bio/bio. htm (Телекоммуникационные викторины по биологии — экологии на сервере Воронежского университета).
5. www.biology.ru (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты).
6. www.informika.ru (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов). www.nrc.edu.ru (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разрабо- танного в Московском государственном открытом университете).
7. www. nature. ok. ru (Редкие и исчезающие животные России — проект Экологического центра МГУ им. М. В. Ломоносова).
8. www. kozlenkoa. narod. ru (Для тех, кто учится сам и учит других; очно и дистанционно, биологии, химии, другим предметам).
9. www. schoolcity. by (Биология в вопросах и ответах).
10. www. bril2002. narod. ru (Биология для школьников. Краткая, компактная, но достаточно подробная информация по разделам: «Общая биология», «Ботаника», «Зоология», «Человек»)

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа
2. https://book.ru/ Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Раздел 1.** Темы: 1.1, 1.2. **Раздел 2.** Темы: 2.1, 2.2, 2.3. **Раздел 3.** Темы: 3.1, 3.2, 3.3. **Раздел 4.** Темы: 4.1, 4.2, 4.3, 4.4. **Раздел 5.** Темы: 5.1, 5.2, 5.3, 5.4. **Раздел 6.** Темы: 6.1, 6.2, 6.3. **Раздел 7.** Темы: 7.1, 7.2, 7.3. **Раздел 8.** Темы: 8.1, 8.2. **Раздел 9.** Темы: 9.1, 9.2, 9.3. **Раздел 10.** Тема 10.2.	Обсуждение по вопросам лекции. Разработка глоссария. Заполнение таблиц. Тестирование. Устный опрос. Представление результатов практических работ. Представление устных сообщений с презентацией. Написание эссе. Выполнение заданий промежуточной аттестации.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Раздел 1.** Темы: 1.1, 1.2. **Раздел 2.** Темы: 2.1, 2.2. **Раздел 3.** Темы: 3.2, 3.3. **Раздел 4.** Темы: 4.2, 4.3, 4.4. **Раздел 5.** Тема 5.4. **Раздел 6.** Тема 6.1. **Раздел 8.** Темы: 8.1, 8.2.	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции и дополнительным тематическим вопросам. Разработка тематического кроссворда. Представление результатов практических работ. Представление устных сообщений с презентацией.

	Раздел 9. Темы: 9.4, 9.5. **Раздел 10** Темы: 10.1, 10.2.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Раздел 3.** Темы: 3.2, 3.3. **Раздел 4.** Темы: 4.1, 4.2, 4.4. **Раздел 5.** Тема 5.2. **Раздел 8.** Тема 8.2. **Раздел 10.** Тема 10.2.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительным тематическим вопросам. Представление устных сообщений. Представление результатов практических работ.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Раздел 8.** Темы: 8.1, 8.2. **Раздел 9.** Темы: 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5. **Раздел 10.** Темы: 10.1, 10.2.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительным тематическим вопросам. Разработка глоссария. Разработка тематического кроссворда. Тестирование. Устный опрос. Написание эссе. Представление результатов практических работ.

1234

Приложение 2.24
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа дисциплины
«История»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины..... 1236

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 1245

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 1258

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины..... 1261

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Целью общего исторического образования является формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации т определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике.

Данная цель предполагает формирование у обучающихся в образовательных организациях, реализующих образовательные программы СПО, целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества. Освоение дисциплины формирует у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды, сохранению исторической памяти и противодействию фальсификации исторических фактов.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной	**ПРб 06.** Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности,	**ПРб 07.** Умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и	- готовность к саморазвитию,	**ПРб 08.** Приобретение опыта осуществления

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
работать в коллективе и команде	самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с	проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее) **ПРб 09.** Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	**ПРб 03.** Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;	**ПРб 01.** Понимание значимости России в мировых политических и социально-

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;	экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в Победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России) **ПРб 02.** Знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века **ПРб 03.** Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;	России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов **ПРб 04.** Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы **ПРб 05.** Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века **ПРб 08.** Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм **ПРб 10.** Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории **ПРб 11.** Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**78**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	48
Профессионально ориентированное содержание	**48**
Промежуточная аттестация в форме зачета	*2*

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование тем и разделов	Содержание учебного материала, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	1 семестр	**34**	
Раздел 1. Введение. Россия в начале XX в.		**14**	
Тема 1.1 Россия в начале XX века.	Содержание учебного материала	**4**	
	Динамика промышленного развития. Роль государства в экономике России. Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение Возникновение социалистических и либеральных организаций и партий: их цели, тактика, лидеры (Г. В. Плеханов,В. М. Чернов, В. И. Ленин, Ю. О. Мартов, П. Б. Струве). Усиление рабочего и крестьянского движения. Революция 1905—1907 годов в России. Русско-японская война 1904—1905 годов: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Развитие кулинарных традиций в русском обществе разных сословий, ресторанное дело (открытие трактира, харчевни, ресторанов, кафе).	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Практическое занятие №1. Развитие Южного Урала в начале XX века. Составление характеристики политического, экономического, социального развития Южного Урала в 1901-1917 гг. Определение роли региона накануне Первой мировой войны. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Выявление кулинарных особенностей кухни Южного Урала	2	
Тема 1.2	Содержание учебного материала	**4**	ОК 02, ОК 05

Россия и мир в годы Первой мировой войны.	Причины Первой мировой войны. Объявление Австро-Венгрией войны Сербии, вступление в войну Германии, России, Франции, Великобритании и других государств. Главные военные события на Западном и Восточном фронтах войны. Сражения на Марне, под Верденом, при Сомме. Действия российских войск на австро-германском и Кавказском фронтах, Брусиловский прорыв. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ статистических данных, касающихся кулинарных предпочтений населения	2	
	Практическое занятие №2. Характеристика власти и российского общества на разных этапах войны. Выявление основных черт российского общества во время первой мировой войны ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ статистических данных, касающихся снабжения армии и населения в тылу и в оккупированных областях продуктами первой необходимости	2	
Тема 1.3 Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю.	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01,ОК 02,ОК 05
	Причины революции. Падение монархии и установление двоевластия. Кризисы Временного правительства. Приход к власти большевиков. II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Формирование новых органов власти. Разгон Учредительного собрания. Создание РСФСР. Конституция 1918 г. Заключение Брестского мира. Радикализация масс. Рост авторитета и влияния партии большевиков. Создание РСФСР. Конституция 1918 г. Заключение Брестского мира.	2	
	Практическое занятие №3. Гражданская война.Причины Гражданской войны. Красные и белые: программы, лидеры, социальный состав. Итоги и значение Гражданской войны.	2	

	Профессионально-ориентированное содержание: Анализ цен на продукты питания в эпоху гражданской войны		
	Практическое занятие №4. Первые преобразования большевиков Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ) и территориальных совнархозов. Декрет о мире. Национализация промышленности. «Декрет о земле» и принципы наделения крестьян землей. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Составление схемы «Становление советской индустрии питания (1917-1921г.г.)».	2	
Раздел 2 Советский Союз в 1920 - 1930-е гг.		**8**	
Тема 2.1 Советская Россия в годы новой экономической политики.	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05
	Экономический и политический кризис. Переход к новой экономической политике. Достижения и противоречия нэпа. Политическая жизнь в 1920-е годы. Образование Советского Союза. Принятие Конституции СССР 1924 г. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Кулинарные рецепты в годы НЭПа.	2	
	Практическое занятие №5. Образование СССР Анализ информационных источников по выделению главной мысли автора, формированию и аргументации собственной позиции по теме «Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г.». ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ статистических данных касающихся учреждений легкой промышленности, сфер услуг в годы новой экономической политики.	2	
Тема 2.2 Индустриализация и коллективизация в СССР	Содержание учебного материала	2	
	Советская модель модернизации. Начало индустриализации. Индустриализация: цели, методы, итоги и последствия.		

	Первые пятилетки: задачи и результаты		
	Практическое занятие №6. Индустриализация и коллективизация на Южном Урале. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Решение исторических задач по группам, посвященных материалам быта и повседневности, питания человека в период 1920-1930-х гг. (работа с иллюстративными материалами).	2	
Раздел 3. Великая Отечественная война (1941 - 1945)		**12**	
Тема 3.1 Начало и первый период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942).	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	План «Барбаросса». Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Героическое сопротивление врагу (Брестская крепость). Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны. Перестройка экономики на военный лад. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Заполнение таблицы «Эвакуация предприятий, населения и ресурсов»; Анализ проблемы снабжения города продуктами питания и ее решение. «Дорога жизни»		
	Практическое занятие №7. СССР накануне Второй мировой войны Поиск, анализ и публичное представление информации из исторических источников по теме «Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР» Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г., анализ документа. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ международных договоров, подразумевающих сотрудничество в сфере торговли и индустрии питания накануне второй мировой войны.	2	
	Практическое занятие №8	2	

	Блокада Ленинграда ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ и выявление основных черт быта и уклада жизни ленинградцев во время блокады. Характеристика товаров первой необходимости и продуктов в блокадном Ленинграде. Блокадный хлеб.		
	Практическое занятие № 9 Южноуральцы на фронтах Великой Отечественной войны (1941-1945). Анализ исторических документов с целью характеристики участия южноуральцев на фронтах Отечественной войны.	2	
Тема 3.2 Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.).	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Германское наступление весной–летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной армии летом–осенью 1943 г. Тегеранская конференция 1943 г. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Заполнение таблицы «сравнение суточного пайка солдата РККА, вермахта, США»;	2	
	Практическое занятие №10 **Советский тыл в годы Великой Отечественной войны.** Выявление основных черт социальной политики в годы войны»; Составление схемы «Структура экономики СССР в 1940-е гг.»; ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Продуктовая корзина населения в тылу.	2	
2 семестр		**44**	
Тема 3.3 Победа СССР в Великой	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06

Отечественной войне. Завершение боевых действий в Европе.	Завершение освобождения территории СССР. Освобождение правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной армии. Открытие Второго фронта в Европе. Встреча на Эльбе. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Роль полевой кухни на фронтах ВОВ.	2	
	Практическое занятие № 11. Военная экономика Южного Урала. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ вклада в экономику Южного Урала в общее дело победы, о развитии промышленности региона в период войны.	2	
	Практическое занятие № 12 Атомные бомбардировки городов Хиросимы и Нагасаки американской авиацией, их последствия. Вступление СССР в войну против Японии. Боевые действия в Маньчжурии, на Сахалине и Курильских островах. Разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Решающий вклад СССР в победу антигитлеровской коалиции. Общие итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Рацион питания (сух.пайки) и предметов обихода солдата Квантунской армии. Сравнение сухого пайка солдата РККА и Квантунской армии»	2	
Раздел 4. СССР в 1945–1953 гг.		**12**	
Тема 4.1	Содержание учебного материала.	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК

СССР в 1945–1953 гг.	Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Обострение жилищной проблемы. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Голод 1946–1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947 г.). «Ленинградское дело». Борьба с «космополитизмом». «Дело врачей». Дело Еврейского антифашистского комитета. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Продукты, виды пищевого сырья, как средства преодоления голода.	2	05
	Практическое занятие №13 Начало «холодной войны». Выявление основных причин создания Совета Экономической Взаимопомощи (СЭВ).,Организация Североатлантического договора (НАТО).,Организации Варшавского договора (ОВД)	2	
Тема 4.2 СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Смена политического курса. Смерть Сталина и борьба за власть в советском руководстве. Признаки наступления «оттепели» в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд КПСС и разоблачение «культа личности» Сталина. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Научно-техническая революция в СССР. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). Венгерские события 1956 г. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Характеристика популярных товаров и продуктов питания 60-х- г.. XXвека	2	

	Практическое занятие №14 Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Характеристика популярных товаров в 80-х г.г. XX века. Дефицит продуктов питания.	2	
Тема 4.3 Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05
	М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Принятие закона о приватизации государственных предприятий. Раскол в КПСС. Изменения в советской внешней политике. Завершение холодной войны. Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ продуктовой корзины населения в период «Перестройки»	2	
	Практическое занятие № 15. Перестройка. Причины, итоги. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Выполнение заданий по группам, направленные на формирование знаний обоснованных фактах, процессах, явлениях, терминах, персоналиях экономической сферы общества, индустрии питания в СССР в послевоенный период.	2	
Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг.		**26**	
Тема 5.1	Содержание учебного материала	**10**	

Становление новой России. Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг.	Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. События осени 1993 г. в Москве. Принятие Конституции России 1993 года и ее значение. Становление российского парламентаризма. Утверждение государственной символики. Итоги радикальных преобразований 1992–1993 гг. Россия – правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Подписание Договора СНВ-2 (1993). Вступление России в «большую семерку». Добровольная отставка Б.Н. Ельцина (1999 г.). Избрание Путина В.В. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ продуктовой корзины населения в период «шоковой терапии».	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Практическое занятие № 16. Военный конфликт в Чечне. Причины военного конфликта в Чечне	2	
	Практическое занятие № 17. Челябинская область в 1992–1999 гг. Анализ экономического развития Южного Урала в конце 20 века. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Характеристика развития торговли в конце XX века.	2	

	Практическое занятие №18 Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. **Профессионально-ориентированное содержание:** Экономическое развитие в начале 2000-х г-в.; Составление схемы «Экономическое развитие в 2000-е годы.»; Заполнение таблицы «Рыночная экономика и монополии»	2	
	Практическое занятие №19. Урегулирование кризиса в Чеченской республике. Выявление результатов урегулирования кризиса в Чеченской республике	2	
Тема 5.2 Правление Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин (2008 – 2012г.).	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, ОК 05, ОК 06
	Проблема стабильности и преемственности власти. Повышение уровня и качества жизни населения, продолжение работы над приоритетным и национальными проектами. Развитие институтов, инфраструктуры, инноваций, инвестиций, сотрудничество и помощь бизнесу. Возвращение России статуса мировой державы и ее дальнейшее развитие. Интеграция в мировые отношения. Собственная позиция по всем ключевым международным вопросам. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Появление точек иностранного общепита, их меню.	2	
	Практическое занятие № 20. Военный конфликт в Южной Осетии. Анализ и характеристика основных причин военного конфликта	2	
Тема 5.3	Содержание учебного материала	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК

Избрание В.В. Путина Президентом РФ. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в.	Начало конституционной реформы (2020). Изменения в российском обществе в конце XX – начале XXI в. Государственные программы демографического возрождения России. Пропаганда спорта и здорового образа жизни. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Разнообразие товаров импорта в конце XX – начале XXI в	2	05, ОК 06
	Практическое занятие № 21. Общая характеристика положения России на момент прихода к власти В.В. Путина. Выявление и анализ основных черт экономического, геополитического положения РФ	2	
	Практическое занятие № 22. Государственный переворот на Украине 2014 г. и позиция России. Анализ основных причин и результатов переворота Характеристика и хронология воссоединения Крыма и Севастополя с Россией.	2	
	Практическое занятие № 23. Экономическое развитие России в 2014-2025 г.г. ***Профессионально-ориентированное содержание*** Анализ экономических санкций против России.	2	
	Практическое занятие № 24. **Специальная военная операция на Украине.** Анализ основных предпосылок и причин начала СВО ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Выявление разновидностей современных сухих пайков армии РФ. Гуманитарная помощь. Народный фронт.	2	
Тема 5.4. Зачет	**Зачет**	2	
	Всего	**78**	
	Теоретические занятия	**30**	

Практические занятия	**48**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
– демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам исторического образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Мединский, В.Р. История. Всеобщая история. 1914 год – начало XXI века: учебное издание / В.Р. Мединский, А.О. Чубарьян. – М.: Академия, 2024. – 496 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

2. Мединский, В.Р. История. Всеобщая история. 1914 год – начало XXI века: учебное издание / В.Р. Мединский, А.О. Чубарьян. – М.: Академия, 2024. – 496 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

Дополнительная литература:

3. Барыкина, И.Е., История. Новейшее время: учебник / И.Е. Барыкина, В.М. Кузнецов, И.А. Тропов. – М.: КноРус, 2025. – 382 с. – ISBN 978-5-406-14181-6. – URL: https://book.ru/book/956885. – Текст: электронный.

4. Лаптева, Е.В., История России. Советский период (1917-1991 гг.): учебник / Е.В. Лаптева, Л.Н. Рябчикова, Е.А. Ялозина. – М.: Русайнс, 2024. –

183 с. – ISBN 978-5-466-04321-1. – URL: https://book.ru/book/953001. – Текст: электронный.

5. Сёмин, В.П., История России. Хрестоматия. Часть 1: учебное пособие / В.П. Сёмин, Н.В. Ляпунова, В.И. Шарый, К.О. Мухлаев. – М.: Русайнс, 2024. – 463 с. – ISBN 978-5-466-04801-8. – URL: https://book.ru/book/952179. – Текст: электронный.

6. Сёмин, В.П., История России. Хрестоматия. Часть 2: учебное пособие / В.П. Сёмин, Н.В. Ляпунова, В.И. Шарый, К.О. Мухлаев. – М.: Русайнс, 2024. – 504 с. – ISBN 978-5-466-04802-5. – URL: https://book.ru/book/952180. – Текст: электронный.

7. Мединский, В.Р. История. Всеобщая история. 1914-1945 годы. 10 класс. Базовый уровень. ЭФУ: Учебник / В.Р. Мединский, А.О. Чубарьян. – М.: Просвещение, 2023. – 10 с. – ISBN 978-5-09-109829-7. – URL: https://book.ru/book/951529. – Текст: электронный.

8. Сороко-Цюпа, О.С.. История. Всеобщая история. Новейшая история. 10 класс. Базовый и углублённый уровни. ЭФУ / О.С. Сороко-Цюпа.– М.: Просвещение, 2022. – 10 с. – ISBN 978-5-09-099393-7. – URL: https://book.ru/book/948989. – Текст: электронный.

9. История России 1914-1945 годы. 10 класс. Базовый уровень. ЭФУ / А.В. Шубин, М.Ю. Мягков, Ю.А. Никифоров, В.Р. Мединского. – М.: Просвещение, 2023. – 10 с. – ISBN 978-5-09-103446-2. – URL: https://book.ru/book/950721 (дата обращения: 21.03.2024). – Текст: электронный.

Электронные издания (ресурсы)

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки [Электронный ресурс]. – Режимдоступа: http://www.gumer.info/,свободный. –Загл.сэкрана.

2. Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературыпорусскойимировойистории,искусству,культуре,прикладнымнаукам[Электронныйресурс].–
Режимдоступа:http://www.bibliotekar.ru,свободный.– Загл.с экрана.

3. Вторая мировая война в русском Интернете [Электронный ресурс]. –Режимдоступа:http://www.world-war2.chat.ru,свободный.– Загл.сэкрана.

4. Европейские гравированные географические чертежи и карты России,изданныевXVI–XVIIIстолетиях[Электронныйресурс].–
Режимдоступа:http://www.old-rus-maps.ru,свободный.–Загл.сэкрана.

5. ЕдинаяколлекцияЦифровыхобразовательныхресурсов[Электронный ресурс].–Режимдоступа:http://school-collection.edu.ru/,свободный.– Загл.сэкрана.

6. Единоеокнодоступакинформационнымресурсам[Электронныйресурс]. –Режимдоступа:http://window.edu.ru/,свободный.–Загл.сэкрана.

7. Исторические источники по Отечественной истории до начала XVIII в. нарусском языке в Интернете (Электронная библиотека ИсторическогофакультетаМГУим.М.В.Ломоносова)[Электронныйресурс].– Режимдоступа: http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm, свободный. – Загл. с экрана.

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа
2. https://book.ru/ Электронно-библиотечная система

.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Типы оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1-1.3 Раздел 2. Темы 2.1,2.2 Раздел 3. Тема 3.1-3.3 Раздел 4. Тема 4.1,4.2 Раздел 5. Тема 5.1-5.3	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, исторической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы 1.1-1.3 Раздел 2. Темы 2.1,2.2 Раздел 3. Тема 3.1-3.3 Раздел 4. Тема 4.1,4.2 Раздел 5. Тема 5.1-5.3	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты в мини группах Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по

		перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 2. Темы 2.2 Раздел 4. Тема 4.3	Обсуждение по вопросам лекции Представление результатов практических работ Защита творческих работ
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1. Темы 1.1-1.3 Раздел 2. Темы 2.1,2.2 Раздел 3. Тема 3.1-3.3 Раздел 4. Тема 4.1,4.2 Раздел 5. Тема 5.1-5.3	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, исторической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Раздел 3. Тема 3.1-3.3 Раздел 5. Тема 5.1-5.3	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, исторической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная

		работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Выполнение заданий промежуточной аттестации

Приложение 2.25
к ОПОП-П специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа дисциплины
«География»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География»....1266

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 1281

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 1295

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины ...1297

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии ФГОС СПО специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

В основу содержания географии положено изучение единого и одновременно многополярного мира, глобализации мирового развития, фокусирования на формировании у обучающихся целостного представления о роли России в современном мире.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества; воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества; формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры; развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности; приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально

ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 3. Сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов;

	исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 10. Сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и

	читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и	взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 5. Сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; ПРб 6. Сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и

	защиты информации, информационной безопасности личности	другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять	ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения

	познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с	учебных и (или) практико-ориентированных задач

	другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других	ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

	людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать

		и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний
ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения

	детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими	учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

	работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России,

		их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Прб 9. Сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать

		географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления
ОК 09.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты)

	различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**78**
в т.ч.	
теоретические занятия	30
практические занятия	48
Профессионально ориентированное содержание	48
Промежуточная аттестация в форме зачета	*2*

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «География»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
	1 семестр	**34**	
Раздел 1. География как наука		**2**	
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии.	Содержание учебного материала	2	
	Теоретическое обучение 1. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, геоинформационные системы. Географические прогнозы как результат географических исследований. 2. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Кулинарное искусство стран мира.		ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
Раздел №2 Общая характеристика мира		**10**	
Тема 2.1 Политическое	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03,

устройство мира	Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Суверенные государства и несамоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима**.** Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Особенности питания в странах разного социально-экономического уровня		ОК 04, ОК 05
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №1 Государственное устройство стран мира. Анализ государственного устройства стран мира, географии современных международных и региональных конфликтов. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Перечисление видов и основных особенности кухонь мира(европейская, паназиатская, русская кухня) в виде таблицы.	2	
Тема 2.2 География мировых природных ресурсов	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Взаимодействие человеческого общества и природной среды, его особенности на современном этапе. Экологизация хозяйственной деятельности человека. Географическая среда. Различные типы природопользования. Антропогенные природные комплексы. Геоэкологические проблемы. Природные условия и природные ресурсы. Виды природных ресурсов. Ресурсообеспеченность. Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши.		

	Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал.		
Тема 2.3 География населения мира	Содержание учебного материала	2	ОК 02,ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 07
	Численность и воспроизводство населения мира. Определение понятия «Демография», «Этнология», «Депопуляция» Типы воспроизводства. Демографическая политика. Теория демографического перехода. Качество населения как новое комплексное понятие. Половой состав. Возрастной состав. Религиозный состав.		
	Профессионально-ориентированное содержание: Особенности национальной кухни и религиозные представления населения		
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №2 Размещение и плотность населения Определение понятий «Миграция», «Урбанизация», «Геоурбанистика» Анализ особенностей городского и сельского населения Составление тематической схемы «Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира»	2	
Раздел №3 Мировое хозяйство		**22**	
Тема 3.1	Содержание учебного материала		

Состав и структура Мирового хозяйства	Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №3 Научно-технический прогресс и его современные особенности. Анализ исторических этапов развития мирового производства с использованием различных источников информации	2	
	Практическое занятие №4 География отраслей первичной сферы мирового хозяйства Сельское хозяйство и его экономические особенности. Виды сельхозкультур экспорта Заполнение таблицы « Основные сельскохозяйственные районы мира и сельскохозяйственные культуры». ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ видов экспортных сельхозкультур, используемых в кулинарии (составление развернутого ответа с использованием различных источников информации)	2	
	Практическое занятие №5 География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ географических особенностей мирового потребления минерального топлива, развития мировой электроэнергетики, черной и цветной металлургии, машиностроения, химической, лесной (перерабатывающие отрасли) и легкой промышленности.	2	

	Заполнение таблицы «Структура мирового хозяйства».		
	Практическое занятие №6 Топливно-энергетическая промышленность Анализ роста производства и потребления топлива Заполнение таблицы «Типы отраслевой структуры мирового хозяйства». ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Составление развернутого ответа с использованием различных источников информации по теме «Три этапа развития топливно-энергетической промышленности»	2	
	Практическое занятие №7 Газовая промышленность мира, основные черты географии. Анализ главные газодобывающие страны, главные сухопутные и морские грузопотоки природного газа. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Заполнение таблицы «Типы отраслевой структуры мирового хозяйства. Газовая промышленность». Обозначение на контурной карте главных газодобывающих стран. Экспорт и импорт продукции.	2	
	Практическое занятие №8 Электроэнергетика. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Обозначение на контурной карте крупных ТЭС, ГЭС и АЭС. Приведение примеров ведущих стран-производителей ГЭС и ТЭС.	2	

	Практическое занятие №9 Машиностроение мира: особенности отраслевой и территориальной структуры. Анализ трех главных машиностроительных региона. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Составление систематизирующей таблицы «Группировка стран мира по уровню развития машиностроения. Лидеры продаж автомобилей».	2	
	Практическое занятие №10 Лесная и деревообрабатывающая промышленность мира: два пояса её размещения. Лесная и деревообрабатывающая промышленность России Обозначение на контурной карте центры деревообрабатывающей промышленности. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ экспорта и импорта древесины.	2	
	Практическое занятие №11 Химическая промышленность мира Анализ отличительных черт отраслевой и территориальной структуры мировой химической промышленности. Обозначение на контурной карте главных центров химической промышленности. Выявление основных черт размещения химической промышленности. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** ГМО,виды и вред Пищевые добавки. Их использование в кулинарии	2	
	Практическое занятие №12 География отраслей третичной сферы мирового хозяйства Анализ дифференциации стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Характеристика, основные особенности индустрии питания.	2	
	2 семестр	**44**	

Раздел 4.Региональная характеристика мира		**36**	
Тема 4.1 Регионы мира. География населения Зарубежной Европы	Содержание учебного материала	**10**	
	Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения . Отрасли международной специализации. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №13 Хозяйство Зарубежной Европы Выявление места региона в мировом хозяйстве. Анализ промышленности Зарубежной Европы. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Особенности кулинарного искусства стран Европы	2	
	Практическое занятие №14 Субрегионы Зарубежной Европы. Франция Заполнение таблицы «Субрегионы Зарубежной Европы. Франция». Нанесение на контурной карте сельскохозяйственные районы, транспорт, магистрали, порты одной из стран Зарубежной Европы. Характеристика ЭГП Франции по плану ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Особенности французской кухни Рецептура французских блюд	2	

	Практическое занятие №15 Субрегионы Зарубежной Европы. ФРГ Заполнение таблицы «Субрегионы Зарубежной Европы. ФРГ». Нанесение на контурную карту сельскохозяйственные районы, транспорт, магистрали, порты одной из стран Зарубежной Европы. Характеристика ЭГП ФРГ по плану.	2	
	Практическое занятие №16 Субрегионы зарубежной Европы. Великобритания. Заполнение таблицы «Субрегионы Зарубежной Европы. Великобритания». Нанесение на контурную карту сельскохозяйственные районы, транспорт, магистрали, порты одной из стран Зарубежной Европы. Характеристика ЭГП Великобритании по плану. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Особенности традиционной английской кухни	2	
Тема 4.2 Общая характеристика Зарубежной Азии	Содержание учебного материала	**6**	ОК 02, ОК 05
	Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Природные условия и ресурсы. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения. Население: численность, воспроизводство, миграции, национальный состав. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Традиционная азиатская кухня. Рецептура блюд.	2	
	В том числе практические занятия		

	Практическое занятие №17 Хозяйство Зарубежной Азии ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Особенности приготовления мусульманской пищи (Главные районы возделывания зерновых, тропических и субтропических культур, пастбищного животноводства) Обозначение на контурной карте крупнейших сельскохозяйственных районов.	2	
	Практическое занятие №18 Общая характеристика Японии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал. Население: численность, воспроизводство, демографическая политика. Ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. Структура экспорта и импорта Китая, его главные торговые партнеры. Транспортная система. Внешние экономические связи Японии. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Перечень особенностей японской кухни.	2	
Тема 4.3 Общая характеристика Индии.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05
	Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал. Население: численность, воспроизводство, демографическая политика. Ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. Структура экспорта и импорта Китая, его главные торговые партнеры. Транспортная система. Внешние экономические связи Индии.		

	Профессионально-ориентированное содержание: Перечень особенностей индийской кухни.		
Тема 4.4 Общая характеристика Китая	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05
	Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал. Население: численность, воспроизводство, демографическая политика. Ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. Структура экспорта и импорта Китая, его главные торговые партнеры. Транспортная система. Внешние экономические связи Китая. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Перечень особенностей китайской кухни.		
Тема 4.5 География населения и хозяйства Африки	Содержание учебного материала	**6**	
	Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Природные условия и ресурсы. Характерные черты природноресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.	2	ОК 02,ОК 05, ОК 06
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №19 Субрегионы Северной и Тропической Африки Описание арабского типа города. Выполнение сравнительной характеристики стран Северной и Тропической Африки.	2	

	Практическое занятие №20 ЮАР - страна с двойной экономикой. Выявление отличительных особенностей экономики страны по сравнению с другими странами Африки. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Выявление особенностей традиционной африканской кухни	2	
Тема 4.6 География населения и хозяйства Северной Америки.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 02,ОК 05
	Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №21 Общая характеристика США. Анализ характерных черт ЭГП: территория, границы, положение. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Калорийность блюд и особенности приготовления блюд американской кухни	2	
Тема 4.7 Общая характеристика Латинской Америки	Содержание учебного материала	**6**	
	Характерные черты ЭГП: территория, границы, положение. Природные условия и ресурсы: богатство и разнообразие. Население: численность, воспроизводство, миграции, национальный состав. Латиноамериканский тип города. «Ложная урбанизация». Государственный строй.	2	ОК 02, ОК 05
	В том числе практические занятия		
	Практическое занятие №22 Общая характеристика Бразилии Бразилия – тропический гигант.	2	

	Выявление характерных черт ЭГП: территория, границы, положение. Анализ географии отдыха и туризма: главные районы. Традиционная кухня Бразилии.Основные блюда Выполнение описания города Бразилиа по плану. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Латиноамериканская кухня Особенности и основные блюда		
	Практическое занятие №23 Общая характеристика Австралии и Океании Анализ места и роли Австралии и Океании в мире. Характеристика особенности географического положения региона, особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Выявление на контурной карте отраслевой и территориальной структуры хозяйства Австралии и Новой Зеландии. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Особенности и основные блюда Австралии.	2	
Раздел №5 Россия на современном этапе развития		**8**	
Тема 5.1 Россия на политической карте мира	Содержание учебного материала		
	Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России. Место России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации. Характеристика геополитического и геоэкономического положение страны ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Особенности традиционной русской кухни.	2	ОК 02 ОК 05, ОК 06, ОК 07
Тема 5.2 Понятие о глобальных	Содержание учебного материала	**4**	
		2	ОК 02, ОК 05,

проблемах человечества	Определение понятий «глобальная проблема», «глобализация». Сущность, причины возникновения и пути решения глобальных проблем. Взаимосвязь глобальных проблем. Современные глобальные проблемы Классификация глобальных проблем. Экологический кризис Основные принципы устойчивого развития РФ.		ОК 07
	В том числе практические занятия		
	Практическая работа №24 Основные принципы устойчивого развития РФ. Анализ основных тенденций и принципов устойчивого развития Российской Федерации.	2	
Тема 5.3 Зачет	Зачет	2	
	Всего:	**78**	
	Теоретические занятия	*30*	
	Практические занятия	*48*	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, атласов, карта мира, контурных карт и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам географического образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Баранчиков, Е.В. География: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание / Баранчиков Е.В. – М.: Академия, 2024. – 352 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

2. Лукьянова, Н.С. География: учебное пособие / Н. С. Лукьянова. – М.: КноРус, 2024. – 250 с. – ISBN 978-5-406-12524-3. – URL: https://book.ru/book/952129. – Текст: электронный.

Дополнительные источники:

3. Баранчиков, Е.В., Петрусюк, О.А. География для профессий и специальностей социально- экономического профиля: учебно-методический комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

4. Баранчиков, Е.В. География: Практикум: ЭФУП: учебное издание / Баранчиков Е.В. – М.: Академия, 2024. - с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

5. Крылов, П.М. Социально-экономическая география: учебное пособие / П.М. Крылов. – М.: КноРус, 2025. – 350 с. – ISBN 978-5-406-14327-8. – URL: https://book.ru/book/956992. – Текст: электронный.

Интернет-ресурсы

1. www.wikipedia.org (сайт Общедоступной мультиязычной универсальной интернет-энциклопедии).
2. www.faostat3.fao.org (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО).
3. www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county (сайт Геологической службы США).
4. www.school-collection.edu.ru («Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»).
5. www.simvolika.rsl.ru (сайт «Гербы городов Российской Федерации»)

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа
2. https://book.ru/ Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 2 Тема 2.3 Раздел 3 Тема 3.1 Раздел 4 Тема 4.1	тестирование кейс задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1 Тема 1.1 Раздел 2 Тема 2.1-2.3 Раздел 3 Тема 3.1 Раздел 4 Тема 4.1-4.7 Раздел 5 Тема 5.1,5.2	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ
ОК 03. Планировать и	Раздел 1.	Оцениваемая дискуссия

реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тема 1.1 Раздел 2 Темы 2.1, 2.3 Раздел 3 Тема 3.1 Раздел 4 Тема 4.1	по вопросам лекции Разработка ментальной карты в мини группах Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1. Тема 1.1 Раздел 2 Темы 2.1-2.3	Обсуждение по вопросам лекции Представление результатов практических работ Защита творческих работ
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1 Тема 1.1 Раздел 2 Тема 2.1-2.3 Раздел 3 Тема 3.1 Раздел 4 Тема 4.1-4.7 Раздел 5 Тема 5.1,5.2	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Раздел 5 Тема 5.1,5.2	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	Тема 2.2, 2.3 Раздел 3 Тема 3.1	Представление результатов практических работ

принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 3 Тема 3.1	Представление результатов практических работ

Приложение 2.26

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

Рабочая программа дисциплины
«Физическая культура»

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» 1302

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 1307

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 1322

4.Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины 1324

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при	ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

	решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества	ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и

	командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-	ПРб 1. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); ПРб 2. Владение современными технологиями

	оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладения универсальными регулятивными действиями: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретённый опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний; - постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРб 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**78**
в т.ч.	
теоретические занятия	30
практические занятия	48
Профессионально ориентированное содержание	
Промежуточная аттестация (1, 2 семестры – зачет)	*4*

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
1 семестр		**34**	
Раздел 1. Основы физической культуры и здорового образа жизни		**6**	ОК 01, ОК 08
Тема 1.1. Основы физической культуры и здорового образа жизни	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 08
	Физическая культура в общекультурном, профессиональном развитии человека Социально-биологические основы физической культуры Основы здорового образа жизни студента Физическая культура в обеспечении здоровья Техника безопасности на занятиях физическими упражнениями Правила посещения спортзала.		
	Практическое занятие № 1 Выполнение физических упражнений направленных на определение уровня физической подготовленности -наклон -челночный бег 3х10м -бег 60м ***Профессионально ориентированное содержание*** *Выполнение упражнений по профилактике профессиональных заболеваний средствами физической культуры*	2	
	Практическое занятие №2 Выполнение физических упражнений, направленных на определение уровня физической подготовленности -подтягивание, отжимание -планка -пресс ***Профессионально-ориентированное содержание:***	2	

	Выполнение упражнений по профилактике профессиональных заболеваний средствами физической культуры		
Раздел 2. Спортивно- оздоровительная деятельность		**72**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 2.1. **Легкая атлетика**	Легкая атлетика Баскетбол Настольный теннис Лыжная подготовка Волейбол Бадминтон Футбол		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие №3 Техника безопасности Разновидности прыжков -специально прыжковые упражнения Прыжки со скакалкой -на месте -в движении -в паре ***Профессионально ориентированное содержание*** *Подбор, составление и проведение комплексов профнаправленных упражнений*	**2**	
	Практическое занятие №4 Прыжки в высоту -с места -с разбега Прыжки в длину -с места - с разбега ***Профессионально ориентированное содержание*** *Подбор, составление и проведение комплексов профнаправленных упражнений*	**2**	

	Практическое занятие №5 Разновидности бега (старт, стартовый разгон ,бег по дистанции, финиширование) -специально беговые упражнения Бег на короткие дистанции -разновидности старта(низкий, высокий) ***Профессионально ориентированное содержание*** *Подбор, составление и проведение комплексов профнаправленных упражнений*	**2**	
	Практическое занятие №6 Бег на средние дистанции -кроссовый бег (бег по пересеченной местности) ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
	Практическое занятие №7 Бег на длинные дистанции -тест Купера -бег 2000м(девушки), 3000м(юноши) ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	

	Практическое занятие №8 Эстафетный бег ,техника передачи эстафетной палочки , правила соревнований -встречная эстафета -линейная эстафета -круговая эстафета(4х100м) ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
	Практическое занятие №9 Разновидности метаний (разбег, фаза финального усилия, полет ,приземление) -метание мяча -метание гранаты Метание мяча на дальность -с места -с шага -с разбега Метание мяча в горизонтальную цель - с места - игра « дартс» ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		

Баскетбол	**Практическое занятие №10** Техника выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча. Разновидности стоек, виды перемещений. Разновидности передач -от груди -из-за головы -от плеча - снизу -с отскоком ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
	Практическое занятие №11 ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры* Правила игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам Передача в парах, в тройках -на месте - со сменой мест Подвижные игры и эстафеты с элементами баскетбола Передачи в движении -в шаге -легким бегом -боком	**2**	
	Практическое занятие №12 ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности*	**2**	

	Разновидность введение мяча -правой рукой ,левой рукой ,с руки на руку Введение с изменением направления -с изменением направления - введение с поворотом на 180,360 градусов -правым, левым боком ,спиной Введение с изменением отскока - по отскоку мяча (высокий, средний ,низкий) - дриблинг		
	Практическое занятие №13 ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Развитие физических способностей средствами баскетбола* Разновидности бросков -по удаленности от щита (из под кольца, штрафной, трехочковый) - по технике выполнения (одной рукой от мяча, двумя руками из-за головы, крюк ,снизу, от груди) -по технике перемещения (с места, в прыжке, после введения) - по расположению игрока(параллельно к кольцу, под углом , прямолинейно) Броски мяча с места. Штрафной бросок. - по удаленности от щита - по технике выполнения - по расположению игрока	**2**	
	Практическое занятие №14 ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Развитие физических способностей средствами баскетбола* Броски мяча с равноудаленных точек - по удаленности от щита - по технике выполнения - по расположению игрока	**2**	

	Практическое занятие №15 ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры* Выполнений комбинации изученных элементов -ведение два шага ,бросок - штрафной бросок, введение, передача и др. Сочетания приемов, подвижные игры с элементами баскетбола	**2**	
	Практическое занятие №16 Зачет	**2**	
2 семестр		**44**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 2.3. **Настольный теннис**	Техника безопасности Совершенствование элементов Тактика и техника игры Правила и судейство игр.		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие №17 Совершенствование элементов Подача, прием, передача. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
	Практическое занятие №18 Подрезка мяча. - имитация движений -закрытой -открытой Накаты. Прием мяча после подачи. - имитация движения - в паре ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности,*	**2**	

	профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью		
	Практическое занятие №19 Тактика одиночной и парной игры - правила -судейство игр ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
Тема 2.4. ***Лыжная подготовка***	Техника безопасности Попеременные и одновременные хода Прикладные виды на лыжах Просмотров фильмов по зимним видам спорта Написание реферата:« Выдающиеся лыжники, биатлонисты мира»		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие №20 Попеременные хода - попеременный двушажный ход Одновременные хода - безшажный - одношажный -двухшажный Свободный стиль -коньковый ход ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
	Практическое занятие №21 Прохождение дистанции 3 км (девушки); 5 км (юноши) -в попеременном темпе - с равномерной скоростью -распределение дыхания и сил по дистанции	**2**	

	Профессионально-ориентированное содержание: *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*		
	Практическое занятие №22 Лыжные гонки . -масстарт -с раздельным стартом ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
Тема 2.5. ***Волейбол***	Техника безопасности Совершенствование элементов Тактика и техника игры Правила соревнований Судейство игр Жесты судей		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие №23 Совершенствование элементов Прием. Передача (в движении) - в парах - в тройках ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
	Практическое занятие №24 Прием мяча от сетки -от стены -от сетки	**2**	

	-в игре Прием мяча после подачи -от стены - в паре -в игре ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*		
	Практическое занятие №25 Подачи на точность -в заданную зону -на конкретного игрока -в игре ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
	Практическое занятие №26 Тактика нападения. Нападающий удар -имитация -на месте -с разбега -в паре Тактика защиты. Блок -имитация движения -в паре -в игре - игра с заданием ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности,*	**2**	

	профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью		
	Практическое занятие №27 Приемы игры в нападении, защите. -скидка мяча -обманные действия -страховка и самостраховка - игра с заданием ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
	Практическое занятие №28 Индивидуальные и групповые действия -в паре -в игре - игра с заданием Двухсторонняя игра с судейством ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
Тема 2.6. ***Бадминтон***	Техника безопасности Совершенствование элементов Парная игра Одиночная игра Правила игры , судейство		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие №29 Учебно- тренировочная игра - с заданием -в паре ***Профессионально-ориентированное содержание:***	**2**	

	Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью		
	Практическое занятие №30 Одиночная и парная игра -судейство игр ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
Тема 2.7. ***Гимнастика***	**Практическое занятие №31** Лечебная гимнастика -остеоходроз -варикоз ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	ОК 01, ОК 08
	Практическое занятие №32 Дыхательная гимнастика -по методу Бутейко -по Стрельниковой ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
	Практическое занятие №33 Восточная гимнастика -ушу - цигун ***Профессионально-ориентированное содержание:***	**2**	

	Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью		
Тема 2.8. ***Национальные виды спорта***	**Практическое занятие №34** Игра в лапту ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие №35 Игра в городки ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
Тема 2.9. ***Общая физическая подготовка***	**Практическое занятие №36** Круговая тренировка ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие №37 ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Определение упражнения физической подготовки *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	

	Практическое занятие №38 **Зачет**	**2**	
Промежуточная аттестация		**Зачет**	
	Всего:	**78**	
	Теоретическое обучение	30	
	Практические занятия	48	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;

Перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

– Гантели
– Тренажёры
– Баскетбольные, волейбольные, футбольные, теннисные, набивные мячи
– Скакалки
– Гимнастические коврики
– Гимнастические скамейки
– Секундомеры
– Ракетки для бадминтона и настольного тенниса
– Степ платформы
– Фитболы
– Теннисные столы
– Волейбольная площадка с оборудованием
– Баскетбольная площадка с оборудованием
– Туристическое снаряжение
– Обручи
– Гимнастические маты
– Оборудование для спортивной гимнастики (конь, брусья, бревно, перекладина)
– Гимнастические палки
– Рулетка

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Лях, В.И. Физическая культура. Базовый уровень. ЭФУ. СПО: Учебник / В.И. Лях – М.: Просвещение, 2023. – 10с. – ISBN 978-5-09-108286-9. – URL: https://book.ru/book/955816

Дополнительные источники

1. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А. А. Бишаева. – М.: КноРус, 2021. – 299 с. – ISBN 978-5-406-02565-9. – URL: https://book.ru/book/936250

2. Вайнер, Э.Н., Лечебная физическая культура: учебник / Э.Н. Вайнер. – М.: КноРус, 2024. – 346 с. – ISBN 978-5-406-11588-6. – URL: https://book.ru/book/950520

3. Виленский, М.Я., Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. – М.: КноРус, 2024. – 214 с. – ISBN 978-5-406-12454-3. – URL: https://book.ru/book/951559

4. Виленский, М.Я., Физическая культура и здоровый образ жизни студента: учебное пособие / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. – М.: КноРус, 2022. – 239 с. – ISBN 978-5-406-09309-2.

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа
2. https://book.ru/ Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1 Тема 1.1 Раздел 2 Темы 2.1, 2.2., 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9	– составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации/доклада-презентации – выполнение самостоятельной работы – составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, – заполнение дневника самоконтроля
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 2 Темы 2.1, 2.2., 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.8, 2.9	– составление кроссворда – фронтальный опрос – контрольное тестирование – составление комплекса упражнений – оценивание практической работы – тестирование
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Раздел 1 Тема 1.1 Раздел 2 Темы 2.1, 2.2., 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9	– демонстрация комплекса ОРУ, – сдача контрольных нормативов – сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) – тестирование (контрольная работа по теории)

Приложение 2.27

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

Рабочая программа дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» 1327

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 1336

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 1354

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины ... 1357

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 8 и ПК, представленных вактуализированных ФГОС СПО по специальности.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • базовыми логическими действиями: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем • базовыми исследовательскими действиями: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;	**ПРб 02.**Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны. **ПРб 08.** Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.

	- способность их использования в познавательной и социальной практике. В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: ● работой с информацией: - владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам; - использование средств информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. В части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего	**ПРб 06.** Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.

	осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Овладение универсальными регулятивными действиями: ● самоорганизации: - самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; ● самоконтроля: использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; ● эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность: – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать	**ПРб 01.** Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера. **ПРб 07.** Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка.

	отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. В части духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Овладение универсальными коммуникативными действиями: • совместной деятельностью: - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: • принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	**ПРб 14.** Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им

	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Осознание обучающимися российской гражданской идентичности. Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы. В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою	**ПРб 03.** Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. **ПРб 15.** Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; **ПРб 16.** Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и

	Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и	**ПРб 05.** Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него. **ПРб 09.** Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях.

	социальной деятельности.	**ПРб 10.** Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте. **ПРб 11.** Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования. **ПРб 12.** Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в бы ту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом	**ПРб 13.** Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики;

необходимого уровня физической подготовленности	имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.	сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого- социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи; **ПРб 04.** Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**78**
в т.ч.	
теоретические занятия	30
практические занятия	48
лабораторные занятия	-
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	**48**
Промежуточная аттестация в форме зачета	*2*

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии).	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Основное содержание			
1 СЕМЕСТР		**34**	
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		**6**	**ОК 01; ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08**
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06; ОК 08
	Государственная и общественная безопасность Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения		
Тема 1.2 Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. (виртуальная)	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. (виртуальная) Изучаемая отрасль Сервис и Туризм (по специальности Поварское и кондитерское дело) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности (рестораны, кафе, кондитерские цеха и хлебокомбинат). Сфера профессиональной деятельность, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост		

	Профессионально ориентированное содержание Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной		
Тема 1.3. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие №1		
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. ***Профессионально ориентированное содержание*** Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций в общепите. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		**4**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07**
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Современные представления о культуре безопасности Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). ***Профессионально ориентированное содержание*** Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Практика упражнений на развитие безопасного поведения в специальности «Поварское и кондитерское дело».		
Тема 2.2 Общие	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06;

принципы (правила) безопасного поведения.	Общие принципы (правила) безопасного поведения. ***Профессионально ориентированное содержание*** Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности в отрасли сервис и туризм. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие в местах общественного питания. Действия, позволяющие предвидеть опасность в местах общественного питания. Действия, позволяющие избежать опасности в местах общественного питания. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации в местах общественного питания. - Анализ возможных травм в профессиональной деятельности повара, кондитера.		ОК 07
Раздел 3. Безопасность в быту		**6**	**ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07**
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 07
	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Анализ возможных травм в профессиональной деятельности повара, кондитера Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). - Составление и оформление памятки: Алгоритм действий при при ушибах переломах, кровотечениях в местах общественного питания.		
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	Содержание учебного материала	2	ОК 07
	Практическое занятие №2		

	Профессионально ориентированное содержание Основные правила пожарной безопасности в быту и общественного питания. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении и газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.		
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 04
	Практическое занятие №3		
	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. ***Профессионально ориентированное содержание*** Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии быту и в местах общественного питания. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними. - Составление справочника: номера телефонов аварийных служб.		
Раздел 4. Безопасность на транспорте		**4**	**ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07**
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	**Практическое занятие №4**	2	ОК 01; ОК 06; ОК 07
	Содержание учебного материала		
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного		

	характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников) ***Профессионально ориентированное содержание*** - Обсуждение вопроса: Безопасность дорожного движения при доставке кондитерских изделий		
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие №5		
	Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. ***Профессионально ориентированное содержание:*** Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации Обсуждение вопроса: Источники опасности в зоне общественного питания. Обсуждение вопроса: Правила безопасности в зоне общественного питания. Решение ситуационных задач		
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		**4**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06**
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие №6		
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения.		

	Профессионально ориентированное содержание: Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и в местах общественного питания)		
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие №7		
	Профессионально ориентированное содержание: Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта в местах общественного питания. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения и местах общественного питания). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций в местах общественного питания.		
Раздел 6. Безопасность в природной среде		**6**	**ОК 01; ОК 07; ОК 08**
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Основные правила безопасного поведения в природной среде Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе.		
Тема 6.2 Ориентирование на местности.	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS).		

	Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении		
Тема 6.3. Природные чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 07
	Практическое занятие №8		
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. ***Профессионально ориентированное содержание:*** Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера в местах общественного питания. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение Изучение статистики (по России, Челябинской обл., г. Магнитогорска) по ЧС природного характера, повлекшим разного рода последствиям на предприятиях общественного питания. Обсуждение вопроса: Какие профессиональные знания повара помогут выжить в условиях природных ЧС?		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		**8**	**ОК 04; ОК 06; ОК 08**
Тема 7.1. Факторы,	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08

влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	**Факторы, влияющие на здоровье человека.** Инфекционные заболевания Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества ***Профессионально ориентированное содержание:*** - Работа с документом: Приказ Минздрава России от 21.03.2014 № 125н (ред. от 03.02.2021) «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям». - Составление перечня обязательных прививок для работников сферы общепита.		
Тема 7.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08

Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	**Неинфекционные заболевания.** Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). ***Профессионально ориентированное содержание:*** - Написание эссе: Санитарные требования к личной гигиене работников общественного питания.		
2 СЕМЕСТР		**44**	
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие-тренинг №9		
	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья **Профессионально-ориентированное содержание:** - Пройти психологический тест: Устойчива ли моя психика?		

	- Подбор физических упражнений на укрепление психического здоровья. - Составление таблицы: Психологические характеристики специальности «Поварское и кондитерское дело».		
Тема 7.4 Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	Содержание учебного материала **Практическое занятие-тренинг №10** Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи - Работа с документом: Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Ст.2, Ст.3, Ст.8, Ст.10. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** - Обсуждение вопросов: Является ли предприятие общественного питания зоной возможных факторов риска для жизни и здоровья людей? Каков характер этих факторов? - Сочинение-рассуждение: Должен ли работник предприятия общественного питания обладать навыками оказания первой помощи пострадавшему? Приведите аргументы.	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
Раздел 8. Безопасность в социуме		**10**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08**
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	Содержание учебного материала **Практическое занятие-тренинг №11** Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06

	поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. - Прохождение психологического теста: Конфликтный ли я человек? ***Профессионально-ориентированное содержание:*** - Анализ возможных конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности повара, кондитера. - Обсуждение вопроса: Нужны ли эмоции в профессиональной деятельности повара, кондитера? Приведите аргументы. Помогают они или мешают в профессии повара?		
Тема 8.2. Способы разрешения конфликтных ситуаций.	Содержание учебного материала **Практическое занятие №12** ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Способы разрешения конфликтных ситуаций в местах общественного питания. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06
Тема 8.3. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Содержание учебного материала **Практическое занятие №13** Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Способы психологического воздействия в местах общественного питания. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию.	2	ОК 04; ОК 06;
Тема 8.4 Манипуляция в	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06;

общении.	**Практическое занятие №14** Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество ***Профессионально-ориентированное содержание:*** - Анализ возможных манипуляций в профессиональной деятельности повара, кондитера. - Обсуждение вопроса: Нужны ли манипуляции в профессиональной деятельности повара, кондитера? Приведите аргументы. Помогают они или мешают в профессии повара?		
Тема 8.5. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала **Практическое занятие №15** Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		**6**	**ОК 2; ОК 03; ОК 06**
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	Содержание учебного материала **Практическое занятие №16** Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ ***Профессионально-ориентированное содержание:*** - Обсуждение вопроса: Как применить возможности цифровой среды в сфере	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06

	общественного питания, в профессиональной деятельности повара, кондитера.		
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде. Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества в профессиональной деятельности повара, кондитера . Правила коммуникации в цифровой среде		
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие №17		
	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Ответственность за действия в Интернете в. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве сфере общественного питания		

Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		**6**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08**
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность		
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04
	Практическое занятие №18		
	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции в местах общественного питания.		
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04
	Противодействие экстремизму и терроризму Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму		
Раздел 11. Основы военной подготовки		**16**	**ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 8**

Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 07
	Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения.		
Тема 11.2 Особенности прохождение службы	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Особенности прохождение службы Особенности прохождение службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождение службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры		
Тема 11.3. Виды, назначение и характеристики современного оружия	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие №19		
	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Обсуждение вопроса: Для чего повару кондитеру знать о стрелковом оружии, умение пользоваться им?		
Тема 11.4 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие №20		
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия.		

	Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Обсуждение вопроса: Для чего повару кондитеру знать об оружиях массового поражения?		
Тема 11.5. Беспилотные системы и радиосвязь	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Практическое занятие №21		
	История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Обсуждение вопроса: Где и для каких целей может использовать повар кондитер БПЛА?		
Тема 11.6 Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа.	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие №22		
	Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций		
Тема 11.7 Тематическая экскурсия с показом учебных классов	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие №23		
	Профессионально ориентированное содержание Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный		

	комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО) Работа с документом: Федеральный Закон от 28 марта 1998 г. N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (последняя редакция). - Прохождение психологического теста: Готов ли я к военной службе? ***Профессионально-ориентированное содержание:*** - Подготовить сообщение на тему: Армейский повар к службе готов!		
Тема 11.8 Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие №24		
	Профессионально ориентированное содержание Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ.		
Тема 11.9 Зачет	**Зачет**	2	
Промежуточная аттестация в форме зачёта			
	Всего:	**78**	
	Теоретическое обучение	30	
	Практические занятия	48	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Тебенькова, Е. А. Основы безопасности и защиты Родины: учебник / Е.А. Тебенькова, И. Н. Семенов. – М.: КноРус, 2025. – 222 с. – ISBN 978-5-406-13935-6. – URL: https://book.ru/book

2. Первая помощь основы преподавания первой помощи основы ухода за больным. для СПО. ЭФУ: Учебник / Л.И. Дежурный, Г.В. Неудахин, Л.Б. Шубина [и др.] – М.: Просвещение, 2024. – 10 с. – ISBN 978-5-09-118071-8. – URL: https://book.ru/book/956165. – Текст: электронный.

3. Шойгу, Ю.С. Основы безопасности жизнедеятельности. В 2 ч. Ч. 1. Базовый уровень. ЭФУ: Учебник / Ю.С. Шойгу.– М.: Просвещение, 2024. – 10 с. – ISBN 978-5-09-115827-4. – URL: https://book.ru/book/956163 – Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. – 1998. – № 13. – Ст. 1475.

2. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и

техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. – 1994. – № 35. – Ст. 3648.

3. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. – 1997. – № 30. – Ст. 3588.

4. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. – 2002. – № 30. – Ст. 3030.

5. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. – 1996. – № 23. – Ст. 2750.

6. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. – 2002. – № 2. – Ст. 133.

7. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. – 2011. – N 48. – Ст. 6724.

8. Косолапова, Н.В., Прокопенко, Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – М.: Академия, 2020. – 368 с.

9. Бочарова, Н. И. Педагогика дополнительного образования. Обучение выживанию: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Бочарова, Е. А. Бочаров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 174 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08521-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/454510

10. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник / В. С. Долгов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 188 с. – ISBN 978-5-8114-3928-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/133903

Интернет-источники:

1. http://www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ).
2. http://www.mvd.ru (сайт МВД РФ).
3. http://www.mil.ru (сайт Минобороны).
4. http://www.fsb.ru (сайт ФСБ РФ).
5. http://www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии).
6. http://www.booksgid.com (BooksGid. Электронная библиотека).

7. http://www.globalteka.ru/index.html (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).

8. http://www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).

9. http://www.iprbookshop.ru (Электронно-библиотечная система IPRbooks).

10. http://www.school.edu.ru/default.asp (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).

11. http://www.ru/book (Электронная библиотечная система).

12. http://www.pobediteli.ru (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»).

13. http://www.monino.ru (Музей Военно-Воздушных Сил).

14. http://www.simvolika.rsl.ru (Государственные символы России. История и реальность).

15. http://www.militera.lib.ru (Военная литература).

16. http://anty-crim.boxmail.biz Искусство выживания.

17. http://www.hsea.ru Первая медицинская помощь.

18. http://www.meduhod.ru Портал детской безопасности.

19. http://www.spas-extreme.ru Россия без наркотиков.

20. http://www.obzh.info Информационный веб-сайт (обучение и воспитание основам безопасности жизнедеятельности).

21. http://www.school-obz.org/ Информационно-методическое издание по основам безопасности жизнедеятельности.

22. http://kombat.com.ua/stat.html Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях.

23. http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1132/index.htm Автономное существование в природе – детям.

24. http://www.mnr.gov.ru Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации (Минприроды России).

25. https://www.gosnadzor.ru Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору (Ростехнадзор).

26. http://www.mchs.gov.ru Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России).

27. http://www.mzsrrf.ru Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России).

28. http://www.rostrud.info Федеральная служба по труду и занятости (Роструд).

29. http://www.gsen.ru Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор).

30. http://www.safety.ru ОАО НТЦ «Промышленная безопасность».

31. http://www.risot.safework.ru Российская Информационная Система Охраны Труда (РИСОТ).

32. http://www.mspbsng.org Межгосударственный совет по промышленной безопасности.

33. http://www.ilo.org Международная организация труда (МОТ)

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа
2. https://book.ru/ Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р1 , Тема 1.3 Р3 , Тема 3.3 Р4 , Тема 4.1 Р6 , Тема 6.2,6.3 Р11, Тема 11.3	- Кейс-задание; – Старт-задание; - Фронтальный опрос; - Задание-исследование; - Задание-эксперимент; – Тест-задание; - Ситуационные задачи
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р9 , Тема 9.1,9.2,11.1, 11.2, 11.5	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р1 , Тема 1.1,1.2, 1.3 Р2 , Тема 2.1 Р5 , Тема 5.2 Р8 , Тема 8.1, 8.2 Р9 , Тема 9.1,9.2,9.3 Р10, Тема 10.1,102,10.3 Р11, Тема 11.1,11.2	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты в мини группах Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и	Р2 , Тема 2.1 Р3 , Тема 3.3, 6.2,6.3,11.3 Р4 , Тема 4.1,4.2	Обсуждение по вопросам лекции Представление

команде	Р7 , Тема 7.1,7.3,7.4 Р8 , Тема 8.1,8.3,8.4,8.5 Р10, Тема 10.1,10.2,10.3	результатов практических работ
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р1 , Тема 1.1,1.2,1.3 Р2 , Тема 2.2 Р3 , Тема 3.1 Р4 , Тема 4.1 Р5 , Тема 5.1,5.2 Р7 , Тема 7.1,7.2,7.3,7.4 Р8 , Тема 8.1,8.2,8.3,8.4,8.5 Р9 , Тема 9.1,9.2,9.3 Р10, Тема 10.1 Р11, Тема 11.1,11.2,11.3	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р1 , Тема,1.2 Р2 , Тема 2.1,2.2 Р3 , Тема 3.1 Р4 , Тема 4.1,4.2 Р6 , Тема 6.1,6.2,6.3 Р8 , Тема 8.1 Р11, Тема 11.4,11.6,11.7,11.8	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р1 , Тема 1.1,1.2 Р6 , Тема 6.1 Р7, Тема 7.1,7.2,7.3,7.4 Р8 , Тема 8.5 Р10, Тема 10.1 Р11, Тема 11.3,11.4,11.6,11.7,11.8	

Приложение 2.28
к ОПОП-П по специальность
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа дисциплины «Математика»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика» 1362

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 1383

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 1399

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины 1401

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Приоритетными целями обучения математике на базовом уровне являются:

формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;

подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики как части общей культуры человечества;

развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;

формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других дисциплин, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, задач профессиональной деятельности, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально

ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности б)базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРб3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция,

	и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить

		примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности),

		используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРб3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные

	аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовыми морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать

		статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра,

		конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность	Личностные результаты должны отражать в части: духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная,

в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации,	определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных

	способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б)совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности,	ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события;

	организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых

	- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных

		формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Личностные результаты должны отражать в части: - гражданского воспитания: принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; -патриотического воспитания: ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: --самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренней мотивации, включающей	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать

	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные

применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; Овладение универсальными регулятивными действиями: б) самоконтроль: - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием

		графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;

		ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ПК 1.1 Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Личностные результаты должны отражаться в части трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата

	– готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;	математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая,

		плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор,

		координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**156**
в т.ч.	
теоретические занятия	64
практические занятия	92
лабораторные занятия	
самостоятельная работа	
Профессионально ориентированное содержание	**92**
Промежуточная аттестация в форме экзамена (2, 4 семестры)	**10**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
	Основное содержание		
	1 семестр	**34**	
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		**16**	
Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении специальности. Множества и логика	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01,ОК 02
	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Множество, операции над множествами. Диаграммы Эйлера–Венна. Использование теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений в профессиональной деятельности, при решении задач из других дисциплин. Определение, теорема, следствие, доказательство		
Тема 1.2. Числа и вычисления	Содержание учебного материала	**14**	ОК 01,ОК 02, ПК 1.1
	Натуральные и целые числа. Признаки делимости целых чисел. Рациональные числа. Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений.	2	
	Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений	2	
	Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби.	2	
	Профессионально ориентированное содержание: выполнение арифметических действий над числами, сочетая устные и письменные приемы при решении практико-ориентированных задач по профессии «Повар, кондитер»		
	Практическое занятие №1 Решение уравнений	2	

	Уравнение, корень уравнения. Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов. Решение целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни. ***Профессионально ориентированное содержание:*** Составление уравнение для расчёта ингредиентов и порций, неравенство для соблюдения рецептуры, применение неравенств для закупки товаров		ОК 01,ОК 02, ПК 1.1
	Практическое занятие №2	2	ОК 01,ОК 02, ПК 1.1
	Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений. Разные способы вычисления процентов. Процентные вычисления в профессиональных задачах. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни ***Профессионально ориентированное содержание:*** Применение дробей и процентов для изменения рецептуры и порций, проценты при расчете калорийности блюда.		
	Практическое занятие №3	2	ОК 01,ОК 02, ПК 1.1
	Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные последовательности. Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Формула сложных процентов. Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера ***Профессионально ориентированное содержание:*** Рассчитать высоту торта «Наполеон» из 5 коржей, если каждый следующий корж должен быть меньше на 0,5 мм, а самый нижний корж 5 мм		

	Практическое занятие №4 Исследование функции Функция, способы задания функции. График функции. Взаимно обратные функции. Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции. ***Профессионально ориентированное содержание:*** Задать функцию изменения время приготовления продукта от его массы. Построить график функции прибыли от количества проданных порций.	2	ОК 01,ОК 02, ПК 1.1
Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		**18**	
Тема 2.1. Повторение планиметрии. Основные понятия стереометрии. .	Содержание учебного материала	**4**	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1
	Основные фигуры, факты и теоремы планиметрии. Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них. ***Профессионально ориентированное содержание:*** Рассчитать длину бортиков формы для выпечки, чтобы рассчитать количество крема. Рассчитать площадь пиццы для расчёта количества ингредиентов.	2	
	Практическое занятие №5. Решение задач по теме «аксиомы стереометрии»	2	
	Основные понятия стереометрии в профессии повара. ***Профессионально ориентированное содержание*** Проверить аксиомы стереометрии опытным путем.		
Тема 2.2. Взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1
	Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве, параллельность трёх прямых, параллельность прямой и плоскости. Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве. Параллельность плоскостей: параллельные плоскости, свойства параллельных плоскостей. ***Профессионально ориентированное содержание:*** Привести примеры параллельных, пересекающихся и скрещивающихся прямых в пространстве, параллельных плоскости и прямой.	2	
	Практическое занятие №6	2	

	Взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве. Определение понятия «параллельность прямой и плоскости», «перпендикулярность прямой и плоскости». Признак параллельности прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Свойства параллельных плоскостей.		
Тема 2.3. Перпендикулярность прямых и плоскостей.	Содержание учебного материала	**6**	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1
	Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве, прямые перпендикулярные к плоскости, признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости. Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость. Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей. Теорема о трёх перпендикулярах. Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла.–Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве ***Профессионально ориентированное содержание:*** Заполнить таблицу Геометрическое понятие (перпендикулярность, расстояние от точки до плоскости, перпендикулярность плоскостей, теорема о трех перпендикулярах) и применение в кулинарии.	2	
	Практическое занятие №7. Решение задач по теме «Теорема о трех перпендикулярах» Вычисление перпендикуляра, наклонной и проекции ***Профессионально ориентированное содержание:*** Рассчитать количество стейков, которые можно нарезать из куска мяса цилиндрической формы диаметром 10 см толщиной 22см под углом 30^0 и 90^0. Заполнить таблицу геометрическое понятие (угол между плоскостями, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью) и применение в кулинарии.	2	
	Практическое занятие №8 Вычисление углов между прямыми и плоскостями в пространстве	2	

	Вычисление углов между прямыми и плоскостями ***Профессионально ориентированное содержание:*** Под каким углом к плоскости доски нужно держать нож, если повар должен нарезать картофель фри толщиной ровно 5 мм. Длина лезвия ножа, погруженного в клубень, составляет 7 см		
Тема 2.4. Координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала	**4**	ОК 04, ОК 05, ПК 1.1
	Вектор на плоскости и в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по трём некомпланарным векторам. Правило параллелепипеда. Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами. Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Простейшие задачи в координатах. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов. Вычисление углов между прямыми и плоскостями. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач. Координаты середины отрезка. Длина вектора, заданного в координатах. Расстояние между точками в пространстве. Скалярное произведение векторов. Формулы вычисления скалярного произведения векторов на плоскости. Ортогональность. Свойства скалярного произведения векторов. ***Профессионально ориентированное содержание:*** Заполнить таблицу: геометрическое действие (сложение векторов, умножение векторов, разложение по осям, скалярное произведение векторов, проекция векторов) кулинарный пример	2	
	Практическое занятия №9. Выполнение действий с векторами, заданными координатами ***Профессионально ориентированное содержание:*** Решить задачу: расставить 4 тарелки квадратом в центре стола. Расстояние от края стола до тарелок должно быть 20 см.	2	
	2 семестр	**34**	
Раздел 3. Многогранники и тела вращения		**18**	
Тема 3.1. Многогранники.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 05, ОК 04, ПК 1.1
	Понятие многогранника, основные элементы многогранника, выпуклые и невыпуклые многогранники; развёртка многогранника. Призма: n-угольная призма; грани и основания призмы; прямая и наклонная призмы; боковая и полная	2	

	поверхность призмы. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства. Пирамида: n-угольная пирамида, грани и основание пирамиды; боковая и полная поверхность пирамиды; правильная и усечённая пирамида. Элементы призмы и пирамиды. Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы. ***Профессионально ориентированное содержание:*** Заполнить таблицу: виды многогранников, примеры на кухне.		
	Практическое занятие № 10 Вычисление элементов различных многогранников	2	
Тема 3.2. Правильные многогранники. Площадь поверхности многогранников	Содержание учебного материала	**4**	ОК 05, ОК 04, ПК 1.1
	Правильные многогранники: понятие правильного многогранника; правильная призма и правильная пирамида; правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр; куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр и др. Сечения призмы и пирамиды.	2	
	Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы. Площадь боковой поверхности и поверхности правильной пирамиды, теорема о площади боковой поверхности усечённой пирамиды ***Профессионально ориентированное содержание:*** рассчитать площадь поверхности, которую необходимо покрыть панировочными сухарями куриное филе, которое имеет форму прямоугольного параллелепипеда со сторонами 15см, 10см. 2 см	2	
	Практическое занятие №11 Вычисление площади поверхности многогранников ***Профессионально ориентированное содержание:*** Рассчитать площадь торта «Фрейлин» для покрытия крема сверху и с боков, если основание - равнобедренный треугольник с основанием 18 см и боковыми сторонами по 15 см, высота торта -10см.		
Тема 3.3. Тела вращения	Содержание учебного материала	**6**	ОК 05, ОК 04, ПК 1.1
	Цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, ось цилиндрической поверхности. Цилиндр: основания и боковая поверхность, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности.	2	

	Коническая поверхность, образующие конической поверхности, ось и вершина конической поверхности. Конус: основание и вершина, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Усечённый конус: образующие и высота, основания и боковая поверхность. Сфера и шар: центр, радиус, диаметр, площадь поверхности сферы. Взаимное расположение сферы и плоскости, касательная плоскость к сфере, площадь сферы. Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса **Профессионально ориентированное содержание:** Заполнить таблицу: тело вращения, примеры на кухне.	2	
	Практическое занятие №12 Вычисление элементов тел вращения	2	
Тема 3.4. Объемы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала	2	ОК 05, ОК 04, ПК 1.1
	Понятие об объёме тела в пространстве. Основные свойства объёмов тел. Теорема об объёме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё. объем пирамиды и призмы. Объём цилиндра, конуса. Объём шара и площадь сферы. Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных тел. Сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения шара. Многогранник, описанный около сферы; сфера, вписанная в многогранник или в тело вращения ***Профессионально ориентированное содержание:*** Рассчитать количество теста для выпекания кекса в форме диаметром 20 см, и высотой 10 см. Тесто должно занимать 2/3 объема формы.		
	Практическое занятие №13 Вычисление объема тела		
Тема 3.5. Решение задач. Многогранники и тела вращения	Содержание учебного материала	2	ОК 05, ОК 04
	Вычисление величин (длина, угол, объем, площадь поверхности) геометрических фигур, используя изученные формулы и методы. Построение сечений многогранников методом следов, выполнение (выносных) плоских чертежей из рисунков простых объёмных фигур: вид сверху, сбоку, снизу		
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		**26**	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 07

Основы тригонометрии	Градусы. Радианы. Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента. Синус, косинус и тангенс числового аргумента	2	
	Практическое занятие №14 Перевод радиан в градусы, градусы в радианы. Нахождение радиан на числовой окружности	2	
	Практическое занятие №15 Вычисление значений синуса, косинуса, тангенса и котангенса числового аргумента	2	
Тема 4.2 Тригонометрические функции	Содержание учебного материала	**4**	
	Функция. Периодические функции. Тригонометрические функции, их свойства и графики. Арксинус, арккосинус, арктангенс числового аргумента.	2	ОК 01, ОК 07
	Практическое занятие №18 Вычисление обратных тригонометрических функций	2	
Тема 4.3. Основные тригонометрические тождества	Содержание учебного материала	**6**	
	Основные тригонометрические формулы. Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы удвоения. Формулы суммы и произведения. Формулы половинного угла. Формулы приведения	2	ОК 01, ОК 07
	Практическое занятие №16 Преобразование тригонометрических выражений.	2	
	Практическое занятие №17 Преобразование формул с помощью формул приведения	2	
Тема 4.4. Тригонометрические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	**8**	
	Решение простейшего тригонометрического уравнения $\sin x = t$, $\cos t = a$, $tgt = a$, $ctgt = a$ по формулам. Виды тригонометрических уравнений. Алгоритм решения тригонометрических уравнений методом введения новой переменной Алгоритм решения тригонометрических уравнений методом введения новой переменной. Определение понятия «однородное тригонометрическое уравнение». Однородные тригонометрические уравнения первой степени. Алгоритм решения однородных тригонометрических уравнений первой степени. Однородные тригонометрические уравнения второй степени. Алгоритм решения однородных тригонометрических уравнений второй степени. Примеры тригонометрических неравенств.	2	ОК 01, ОК 07
	Практическое занятие №19.	2	

	Решение простейших тригонометрических у равнений		
	Практическое занятие №20 Решение тригонометрических уравнений методом замены переменной	2	
	Практическое занятие №21 Решение однородных тригонометрических уравнений	2	
Тема 4.5. Использование тригонометрии в профессиональной сфере	Содержание учебного материала	2	
	Проведение практических расчетов по формулам тригонометрии. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных дисциплин и реальной жизни		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**5**	
	3 семестр	**34**	
Раздел 5. Теория вероятностей и статистика		**12**	
Тема 5.1. Представление данных и описательная статистика	Содержание учебного материала	**2**	ОК 06, ОК 03, ПК 1.1
	Представление данных с помощью таблиц и диаграмм. Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числовых наборов ***Профессионально ориентированное содержание:*** Вычислить статистические показатели для 5 приготовленных стейков: 220г, 215г, 230 г, 200г, 225 г, чтобы проверить работу линии раздачи.		
Тема 5.2. Элементы комбинаторики	Содержание учебного материала	**4**	ОК 06, ОК 03, ПК 1.1
	Комбинаторное правило умножения. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Размещения. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона ***Профессионально ориентированное содержание:*** Кондитер работает с двумя базовыми вкусами: Кислый (лимон) и Сладкий (сахар). Он хочет создать линейку из 4-х уровней интенсивности крема (n=4), варьируя пропорции этих двух вкусов. Рассчитать количество уникальных вкусов, которые получит кондитер.	2	
	Практическое занятие №22 Решение комбинаторных задач. ***Профессионально ориентированное содержание:***	2	

	Найти общее количество вариантов бизнес-ланча, если повар предлагает 3 вида супа (Борщ, Куриный бульон, Крем-суп из тыквы). 4 вида горячего (Котлета, Рыба в кляре, Паста Болоньезе, Куриное филе). 3 вида десерта (Чизкейк, Яблочный штрудель, Компот).		
Тема 5.3. Случайные события. Операции над событиями	Содержание учебного материала	**4**	ОК 06, ОК 03, ПК 1.1
	Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий. Случайные опыты с равновозможными элементарными событиями. Вероятности событий в опытах с равновозможными элементарными событиями. Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Диаграммы Эйлера. Формула сложения вероятностей. Условная вероятность. Умножение вероятностей. Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Независимые события ***Профессионально ориентированное содержание*:** Заполнить таблицу: элементарные события из профессии повара, операции над событиями	2	
	Практическое занятие №23. Решение прикладных задач ***Профессионально ориентированное содержание:*** Рассчитать вероятность, что случайно выбранная картофелина будет хорошей, если повар проверяет ящик картофеля и из 100 картофелин 5 оказались гнилыми.	2	
Тема 5.4. Вероятность в профессиональных задачах	Содержание учебного материала	**2**	ОК 06, ОК 03
	Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных. Оценка вероятности события в профессиональной деятельности, решение профессиональных задач на вероятность события, применение статистических методов для решения профессиональных задач.		
Раздел 6. Производная и первообразная функции		**22**	
Тема 6.1. Понятие производной функции. Правила дифференцирования	Содержание учебного материала	**6**	ОК 06, ОК 03, ПК 1.1
	Определения понятий «производная функции», «дифференцирование». Требования к дифференцируемой функции. Алгоритм вычисления производной функции по определению. Формулы вычисления производных элементарных функций. Правило дифференцирования суммы двух и более функций. Правило дифференцирования произведения двух	2	

<table>
<tr><td></td><td>функций. Правило дифференцирования частного двух функций. Формулы вычисления производных тригонометрических функций. Правило дифференцирования сложной функции
Профессионально ориентированное содержание:
Заполнить таблицу:<table><tr><th>Кулинарный процесс</th><th>Математическое понятие (производная)</th><th>Пояснение связи</th></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Практическое занятие №24
Применение формул и правил дифференцирования</td><td>2</td><td>ОК 06, ОК 03</td></tr>
<tr><td></td><td>Практическое занятие №25
Дифференцирование сложной функции</td><td>2</td><td>ОК 06, ОК 03</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Тема 6.2. Геометрический и физический смысл производной</td><td>Содержание учебного материала</td><td>4</td><td rowspan="3">ОК 03, ОК 02, ПК 1.1</td></tr>
<tr><td>Определение понятия «геометрический смысл производной».
Алгоритм вычисления производной на примере вычисления углового коэффициента касательной. Уравнение касательной к графику. Определение понятия «физический смысл производной», «мгновенная скорость».
Алгоритм вычисления производной на примере вычисления мгновенной скорости.
Профессионально ориентированное содержание:
Заполнить таблицу:<table><tr><th>Смысл производной</th><th>Математическое определение</th><th>Профессиональное применение для повара</th></tr></table></td><td>2</td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №26
Скорость изменения функции. Уравнение касательной.
Профессионально ориентированное содержание:
Найти мгновенную скорость нагрева сковороды в любой момент времени t, если температура чугунной сковороды) в процессе нагрева на мощной плите изменяется по следующему закону: $T(t)=5t^2+100t+20$.
Какова будет скорость нагрева через 2 минуты после начала процесса?</td><td>2</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Тема 6.3.
Применение производной при решении задач</td><td>Содержание учебного материала</td><td>4</td><td rowspan="2">ОК 03, ОК 02, ПК 1.1</td></tr>
<tr><td>Применение производной при исследовании функции. Нахождение критических точек функции. Нахождение точек максимума и минимума функции. Нахождение промежутков монотонности. Нахождение наибольшего</td><td>2</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>наименьшего значения функции на отрезке.
Профессионально ориентированное содержание:
Заполнить таблицу<table><tr><th>Математическое понятие</th><th>Кулинарный аналог</th><th>Профессиональная ценность</th></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Практическое занятие №27Решение прикладных задач
Профессионально ориентированное содержание:
Повар готовит насыщенный мясной соус «Демиглас» путём длительного уваривания. Известно, что концентрация вкуса соуса (его насыщенность) зависит от времени варки. Математически эта зависимость в течение рабочего дня описывается функцией:
$C(t)=-0.02t^2+1.2t++5$, где $C(t)$— концентрация вкуса (в условных единицах);
t— время уваривания в часах.
Из-за плотного графика и особенностей плиты повар может уваривать соус не более 5 часов (отрезок [0,5]). Также технологией запрещено варить соус менее 1 часа, чтобы кости успели отдать вкус (отрезок [1,5]).
В какой момент времени повару следует остановить процесс уваривания, чтобы получить соус с максимально насыщенным вкусом? Какова будет эта максимальная концентрация? Также определите минимально возможную концентрацию вкуса на этом отрезке.</td><td>2</td><td>ОК 03, ОК 02, ПК 1.1</td></tr>
<tr><td>Тема 6.4. Нахождение оптимального результата с помощью производной</td><td>Содержание учебного материала</td><td>2</td><td>ОК 03, ОК 02</td></tr>
<tr><td></td><td>Прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, их решение средствами математического анализа.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Тема 6.5. Первообразная функции. Интеграл</td><td>Содержание учебного материала</td><td>4</td><td>ОК 03, ОК 02, ПК 1.1</td></tr>
<tr><td></td><td>Первообразная. Таблица первообразных. Неопределённый интеграл. Методы интегрирования.
Профессионально ориентированное содержание:
Заполнить таблицу:<table><tr><th>Математическое понятие (Интеграл)</th><th>Кулинарный аналог (Процесс)</th><th>Профессиональное применение для повара</th></tr></table></td><td>2</td><td></td></tr>
</table>

	Практическое занятие №28 Вычисление неопределенного интеграла	2	
Тема 6.6. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03, ОК 02, ПК 1.1
	Определенный интеграл, его геометрический и физический смысл. Вычисление интеграла по формуле Ньютона-Лейбница. Площадь криволинейной трапеции. ***Профессионально ориентированное содержание:*** Определить сколько граммов воды испарится за всё время приготовления (от момента t=0 до момента t=T), если известна скорость потери влаги.		
	4 семестр	**44**	
Раздел 7. Степени и корни. Степенная, логарифмическая и показательная функция		**44**	
Тема 7.1. Арифметический корень n–ой степени.	Содержание учебного материала	**10**	
	Арифметический корень натуральной степени. Действия с арифметическими корнями n–ой степени. Свойства корня n-ой степени. Вычисление n-ой степени. Преобразование выражений, содержащих показатель корня. Иррациональные уравнения, иррациональные неравенства.	2	
	Практическое занятие №29. Вычисление корня n-ой степени	2	ОК1,ОК2
	Практическое занятие №30. Преобразование выражений, содержащих корень n-ой степени	2	
	Практическое занятие №31. Решение иррациональных уравнений	2	
	Практическое занятие №32. Решение иррациональных неравенств	2	
Тема 7.2	**Содержание учебного материала**	**8**	

<table>
<tr><td rowspan="4">Степени. Стандартная форма записи действительного числа</td><td>Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа. Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных. Степень с рациональным показателем. Свойства степени. Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем. Показательная функция
Профессионально ориентированное содержание:
Заполните таблицу:
<table><tr><th>Математическое понятие</th><th>Применение в кулинарии</th><th>Конкретный пример из практики повара</th></tr></table></td><td></td><td rowspan="4">ОК1,ОК2</td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №33
Степень числа и его свойства.</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №34.
Преобразование выражений, содержащих степени.</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №35.
Показательная функция и ее свойства.</td><td>2</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Тема 7.3. Показательные уравнения и неравенства</td><td>Содержание учебного материала</td><td>10</td><td rowspan="6">ОК1,ОК2,
ПК 1.1</td></tr>
<tr><td>Простейшее показательное уравнение. Методы решения показательных уравнений: вынесения множителя за скобки; замена переменной; метод почленного деления; метод группировки. Простейшее показательное неравенство. Методы решения показательных неравенств.
Профессионально ориентированное содержание:
Повар нагревает масло на плите. Температура масла T (в °C) зависит от времени t (в минутах) по формуле:
$T(t)=20+80\cdot(0.9)^t$
где 20°C — температура в комнате, а 80°C — максимальная разница температур.:
Через сколько минут температура масла достигнет 60°C?</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №36. Простейшие показательные уравнения</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №37. Решение показательных уравнений</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №38. Простейшие показательные неравенства</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №39. Решение показательных неравенств.</td><td>2</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="9">Тема 7.4.
Логарифм и его свойства. Логарифмические уравнения и неравенства</td><td>Содержание учебного материала</td><td>16</td><td></td></tr>
<tr><td>Логарифм числа. Десятичные и натуральные логарифмы. Преобразование выражений, содержащих логарифмы Логарифмическая функция, их свойства и графики. Простейшее логарифмическое уравнение. Методы решения логарифмических уравнений. Простейшее логарифмическое неравенство. Методы решения логарифмических неравенств.
Профессионально ориентированное содержание:
Заполнить таблицу:
<table>
<tr><th>Математический инструмент</th><th>Профессиональная задача повара</th><th>Что позволяет узнать/рассчитать</th></tr>
</table>
</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №40.
Вычисление логарифма</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №41.
Преобразование выражений, содержащих логарифмы</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №42.
Простейшие логарифмическое уравнение</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №43.
Решение логарифмических уравнений</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №44
Логарифмическая функция</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №45.
Простейшие логарифмическое неравенство</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №46.
Решение логарифмических неравенств</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Промежуточная аттестация в форме экзамена</td><td>5</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Всего:</td><td>156</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Теоретические занятия</td><td>64</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические занятия</td><td>92</td><td></td></tr>
</table>

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
– демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам математического образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Башмаков, М.И. Математика: учебное издание / Башмаков М.И. – М.: Академия, 2025. – 288 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

2. Башмаков, М.И. Математика: Задачник: ЭФУП: учебное издание / Башмаков М.И. – М.: Академия, 2024. – 0 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

Дополнительные источники:

3. Башмаков, М. И. Математика: алгебра и начала анализа, геометрия: учеб. для студ. учреждений сред. проф. Образования / М.И. Башмаков. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. ISBN 978-5-4468-5988-7 (на электронном носителе).

4. Башмаков, М. И. Математика: алгебра и начала анализа, геометрия: Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. Образования /

М.И. Башмаков. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с. ISBN 978-5-4468-5127-0 (на электронном носителе).

5. Задания для практических работ по общеобразовательной учебной дисциплине «Математика» для профессиональных образовательных организаций. – Челябинск: Изд-во ГБУ ЧИРПО,2019. – 176 с.

6. Атанасян Л. С., Бутузов В. Ф., Кадомцев С. Б. и др. Геометрия 10—11 классы: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый и профил. уровни / [Л. С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С.Б. Кадомцев и др.]. –М: Просвещение, 2015. – 255 с.: ил. ISBN 978-5-09-020368-5. (на электронном носителе).

7. Григорьев, С.Г. Математика: учебник для студентов средних проф. учреждений /С.Г. Григорьев, С.В. Задулина; под ред. В.А. Гусева. –М.: Изд. центр «Академия», 2015 г. - 384 с. (на электронном носителе).

Интернет источники

1. Всероссийские интернет-олимпиады. - URL: https://online-olympiad.ru/ - Текст: электронный.

2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/

3. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru. - Текст: электронный.

4. Открытый колледж. Математика. - URL: https://mathematics.ru/ - Текст: электронный.

5. Повторим математику. - URL: http://www.mathteachers.narod.ru/ - Текст: электронный.

6. Справочник по математике для школьников. - URL: https://www.resolventa.ru/demo/demomath.htm / - Текст: электронный.

7. Федеральный портал «Российское образование». - URL: https://edu.ru/ - Текст: электронный.

8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: https://elementy.ru/ - Текст: электронный.

9. www.uchportal.ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе). www.Ucheba.com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uroki.ru)

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа

2. https://book.ru/ Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятия**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Тема 1.1-1.2 Раздел 4. Тема 4.1-4.5 Раздел 7. Тема 7.1-7.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 6. Тема 6.1-6.6 Раздел 7. Тема 7.1-7.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Раздел 5. Тема 5.1-5.4 Раздел 6. Тема 6.1-6.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 2. Тема 2.1-2.6 Раздел 3 Тема 3.1-3.5	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	Раздел 2. Тема 2.1-2.6 Раздел 3 Тема 3.1-3.5	Тестирование Устный опрос Математический диктант

Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Раздел 5. Тема 5.1-5.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 1. Тема 1.1-1.2 Раздел 4. Тема 4.1-4.5	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации

Приложение 2.29
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа дисциплины
«Обществознание»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание» 1405

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 1421

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 1445

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины 1447

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1.Цель дисциплины

Основной целью изучения обществознания в организациях среднего профессионального образования является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с основной школой являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;

- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;

- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;

- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; У - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;	сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий,

	- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;	определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;

	и способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также

		специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям;	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства

	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями:	- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях,

	б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной

особенностей социального и культурного контекста	- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых	1) сформировать знания об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности;

традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и	перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;

	культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	системе права и законодательства Российской Федерации; 2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; 3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; 4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; 5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая

		универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; 6) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; 7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; 8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина

		Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; 9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; 10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; 11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на

		основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; 12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности;	- конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществ

	- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;

	- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**212**
в т.ч.	
теоретические занятия	128
практические занятия	84
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	84
Промежуточная аттестация в форме экзамена (2, 4 семестры)	**12**
Индивидуальный проект	**22**
теоретические занятия	8
практические занятия	14

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Обществознание»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	*2*	*3*	*4*
	1 семестр	**34**	
Раздел 1. «Человек и общество»			
Тема 1.1. Человек как предмет научного анализа.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Понятие «человек». Теории происхождения человека. Соотношение понятий «человек», «индивид», «индивидуальность».		
Тема 1.2. Социальная сущность человека.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие № 1. ***Профессионально ориентированное содержание*** Обсуждение вопроса в формате Круглого Стола: Профессия повар, кондитер как фактор самореализации личности(работа в коллективе).		
Тема 1.3. Понятие личности.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 06
	Понятие «личность». Соотношение понятий «личность» и «человек». Подходы в понимании сущности личности (формально-логический, диалектико-логический). Подходы в понимании формирования личности (личность как результат генетической наследственности, личность как общественное явление).		
Тема 1.4. Свойства личности.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Понятие «свойства личности». Способности и их классификация. Темперамент и его типы. Характер и его структура. Воля и необходимость ее формирования. Эмоции и способность ими управлять. Мотивация и ее виды.		
Тема 1.5.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 06

Социализация личности.	Понятие «социализация». Агенты и институты социализации. Виды социализации. Средства социализации. Стадии социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека.		
Тема 1.6. Социальный статус и социальные роли личности.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие № 2. ***Профессионально ориентированное содержание*** Обсуждениевопросов в форме Деловой игры: - Ролевые ожидания в профессиональной деятельности повара, кондитера (работа в команде). - Ролевые конфликты в профессии повара, кондитера (работа в команде).		
Тема 1.7. Дефекты социализации личности и их криминальные последствия.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Понятия «виктимогенность», «виктимизация», «виктимность». Криминогенно-опасные элементы процесса социализации. Дефекты семейной социализации. Дефекты социализации в школе. Дефекты социализации в группах сверстников.		
Тема 1.8. Социальное поведение.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 06
	Понятие социального поведения. Социальные нормы и их виды. Ценности и их классификация. Виды социального поведения. Формы социального поведения. Социальное поведение и самосознание личности. Социальный контроль, его функции и механизмы.		
Тема 1.9. Девиантное поведение.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Понятие «девиантное поведение». Причины девиантного поведения (биологические, психологические, социальные концепции). Понятие «аддикция» и «аддиктивное поведение».		

	Формы девиантного поведения (преступность, алкоголизм, наркотизм, проституция, суицид). Конформизм.		
Тема 1.10. Общество как социальный организм.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02
	Понятие общества. Соотношение понятий общество, страна, государство. Особенности социальной системы, ее отличия от природных систем. Признаки общества. Типы обществ и их критерии. Общественные отношения и их виды.		
	Практическое занятие № 3. Социальная структура общества. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Определение статуса работников пищевой промышленности, пищевого производства в социальной структуре современного общества (используя электронные информационные источники). - Определение статуса работников пищевой промышленности, пищевого производства в социальной структуре общества на разных этапах его развития (используя электронные информационные источники).	2	
Тема 1.11. Общество как динамичная система.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02
	Законы общества и законы природы: общее и особенное. Понятие общественного прогресса. Критерии общественного прогресса. Противоречивый характер прогресса. Прогресс, регресс, стагнация. Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, реформа, революция.		
	Практическое занятие № 4. Социальные институты и организации. ***Профессионально ориентированное содержание*** Составление таблицы: Социальные организации и объединения пищевой промышленности, их классификация и функции.	2	
Тема 1.12. Социальная стратификация и	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02
	Практическое занятие № 5. ***Профессионально ориентированное содержание***		

социальная мобильность.	- Определение понятия профессиональной мобильности. - Анализ возможных перемещений в структуре профессиональной деятельности повара, кондитера.		
Тема 1.13. Нации и межнациональные отношения.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02
	Основные подходы к пониманию нации. Национальность и этнос. Этапы формирования наций. Миграционные процессы в современном мире. Межэтнические отношения: уровни, типы, формы. Цель и задачи национальной политики. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.		
	Практическое занятие № 6. Социальный конфликт. ***Профессионально ориентированное содержание*** Подготовка сообщения по теме: Профессиональная конкуренция в структуре социального конфликта.	2	
Тема 1.14. Контрольно-проверочный урок по темам 1-го раздела.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Практическое занятие № 7. Решение тестовых заданий.		
2 семестр		**22**	
Раздел 2. Культура как социальное явление.			
Тема 2.1. Понятие культуры.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	Происхождение и содержание понятия «культура». Культура и природа. Культура и общество. Функции культуры. Структура культуры.		
	Практическое занятие № 8. Языки и символы культуры. ***Профессионально ориентированное содержание*** Обсуждение в формате Диспута вопроса: Роль и значение культуры в профессиональной деятельности повара, кондитера. Привести аргументы (работа в коллективе).	2	

Тема 2.2. Виды культуры.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02
	Практическое занятие № 9. ***Профессионально ориентированное содержание*** Составление сравнительной таблицы: Соотношение культурной (творческой) деятельности и профессиональной деятельности повара, кондитера.		
Тема 2.3. Инкультурация как процесс развития личности.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие № 10. ***Профессионально ориентированное содержание*** Обсуждение вопроса в формате Диспута на тему: Инкультурация и профессиональное становление повара, кондитера: точки соприкосновения (работа команд).		
Тема 2.4. Типология культур.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	Этнические и национальные типы культуры. Региональная типология культур (Восток-Запад, Север-Юг). Россия и ее тип культуры.		
	Практическое занятие № 11. Русская национальная культура. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Изучение истории русской кухни. - Обсуждение вопроса: Русская кухня как отражение национальной культуры русского народа(работа в коллективе).	2	
Тема 2.5. Современная мировая культура.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Черты современной мировой культуры. Интеграция. Ассимиляция Аккультурация. Вестернизация, европоцентризм мировой культурной традиции. Тенденции современной культуры.		
Тема 2.6. Межкультурная коммуникация и диалог культур.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Культурное многообразие современного общества. Конфликты культур. «Диалог» как средство коммуникации культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества.		
Тема 2.7.	Содержание учебного материала	2	

Формы культуры.	Элитарная культура, ее особенности и функции. Народная культура, ее особенности и функции. Массовая культура, ее особенности и функции.		ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Практическое занятие № 12. Субкультура и контркультура. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Обсуждение вопроса: Профессиональная культура повара, кондитера: ее особенности и главные составляющие (работа в команде). - Составление нравственного Кодекса повара, кондитера.	2	
Тема 2.8. Контрольно-проверочный урок по темам 2-го раздела.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Практическое занятие № 13. Решение тестовых заданий.		
	Экзамен		
3 семестр		**68**	
Раздел 3. «Экономическая жизнь общества»			
Тема 3.1. Экономика как наука	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02
	Происхождение и содержание понятия «экономика». Объект и предмет изучения экономики. Методы экономической науки. Структура экономики. Роль экономики в жизни общества.		
	Практическое занятие № 14. Экономика как сфера общественной жизни. ***Профессионально ориентированное содержание*** Анализ и оценка экономических ресурсов как факторов пищевой промышленности, пищевого производства и общественного питания; ограниченность ресурсов.	2	
Тема 3.2. Рынок труда.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Понятие «рынок труда». Факторы, определяющие уровень спроса на труд. Факторы, определяющие уровень предложения труда. Заработная плата и стимулирование труда.		

	Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Деятельность профсоюзов.		
	Практическое занятие № 15. Особенности труда молодежи. ***Профессионально ориентированное содержание*** Анализ статистических данных по востребованности профессии повар, кондитер на российском рынке труда (работа с интернет-источниками) и в г. Магнитогорске.	2	
	Практическое занятие № 16. Безработица. ***Профессионально ориентированное содержание*** Анализ ситуации: соотношение спроса на труд и предложения труда по специальности поварское и кондитерское дело по регионам России.	2	
Тема 3.3. Экономическое содержание собственности.	Содержание учебного материала		
	Понятие собственности. Право собственности. Формы собственности. Разгосударствление. Приватизация. Национализация. ***Профессионально ориентированное содержание*** Решение ситуационных задач: формы собственности для организации собственного кафе или ресторана (работа в команде).	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие № 17. Экономические системы. ***Профессионально ориентированное содержание*** Анализ форм собственности и хозяйственного механизма в системе городского (Магнитогорского) общепита.	2	
Тема 3.4. Рынок и рыночный механизм.	Содержание учебного материала		
	Понятие рынка. Рынки труда, капитала, земли, информации. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09

	Эластичность предложения. Рыночная цена. Конкуренция и монополия.		
	Практическое занятие № 18. Государственное регулирование рынков. ***Профессионально ориентированное содержание*** Анализ состояния и тенденции развития рынка общественного питания в России. Анализ состояния и тенденции развития рынка общественного питания в г. Магнитогорске.	2	
Тема 3.5. Измерители экономической деятельности.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Понятие валового внутреннего продукта (ВВП). Виды ВВП. Методы подсчета ВВП Понятие валового национального продукта (ВНП). Национальный доход. Экономический рост и пути его достижения. Факторы экономического роста.		
	Практическое занятие № 19. Пищевая промышленность России. ***Профессионально ориентированное содержание*** Оценка объема ВВП, ВНП в пищевой промышленности России (за последние 5 лет).	2	
Тема 3.6. Экономический цикл.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов. Типы экономического роста. Макроэкономические показатели и качество жизни. ***Профессионально ориентированное содержание*** Анализ состояния современной российской пищевой промышленности: фаза экономического цикла (подъем, пик, спад, дно).		
Тема 3.7. Государственный бюджет.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 03, ОК 09
	Понятие государственного бюджета. Доходная и расходная часть государственного бюджета. Сальдо государственного бюджета. Бюджетный дефицит.		

	Бюджетный профицит. Источники финансирования государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Контроль за исполнением бюджета.		
	Практическое занятие № 20. Государственный бюджет России. Федеральный закон от 28.11.2025 N 426-ФЗ «О федеральном бюджете на 2026 и на плановый период 2027 и 2028 годов». ***Профессионально ориентированное содержание*** Анализ распределения госбюджета на пищевую промышленность в РФ за последние 5 лет.	2	
Тема 3.8. Государственный долг.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Понятие государственного долга. «Бюджетный кодекс Российской Федерации» от 31.07.1998 N 145-ФЗСтатья 98. Структура государственного долга Российской Федерации, виды и срочность долговых обязательств Российской Федерации. Последствия накопления государственного долга.		
Тема 3.9. Денежно-кредитная политика (ДКП).	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03
	Понятие «монетарная (денежно-кредитная) политика». Виды ДКП. Цель и задачи ДКП. Финансовые регуляторы ДКП. Методы ДКП.		
Тема 3.10 Деньги.	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Понятие «деньги». Признаки денег. Виды денег. Функции денег. Деньги как средство обращения. Деньги как мера стоимости. Деньги как средство накопления. Деньги как средство платежа. Закон денежного обращения. Денежные агрегаты.		

	Практическое занятие № 21. Инфляция: причины, формы, виды, последствия. ***Профессионально ориентированное содержание*** Обсуждение вопроса в формате Круглого стола: Инфляция и ее влияние на сферу общественного питания(работа в коллективе).	2	
	Практическое занятие № 22. Ценные бумаги. ***Профессионально ориентированное содержание*** Анализ и оценка ситуации: Ценные бумаги в пищевой отрасли России: тренды и перспективные направления.	2	
Тема 3.11. Валюта и валютный курс.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 03
	Понятие валюты. Классификация и виды валют. Валютная система и ее структура. Конвертируемость валют. Режим валютного курса. Валютные войны.		
	Практическое занятие № 23. Валютная политика России. ***Профессионально ориентированное содержание*** Анализ рынка пищевой промышленности России и перспективы его развития.	2	
Тема 3.12. Налоговая политика.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Понятия «налоги», «налоговая политика», «налоговая система». Виды налогов. Индивидуальный подоходный налог. Налог на добавленную стоимость. Акцизы. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Цифровизация экономики в Российской Федерации. Налоговый кодекс Российской Федерации, Часть 1, Статья 3. Основные начала законодательства о налогах и сборах.		
Тема 3.13.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03

Финансовые институты и банковская система.	Понятия «финансовые институты», «банк», «банковская система». Классификация финансовых институтов и их характеристика. Структура банковской системы. Задачи и функции Центрального банка Российской Федерации. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность.		
Тема 3.14. Мировая экономика.	Содержание учебного материала		
	Понятие «мировая экономика». Интеграция и международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Торговая политика и валютный курс. Протекционизм и свободная торговля. Тарифные и нетарифные барьеры. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли.	2	ОК 01, ОК 02
	Практическое занятие № 24. Экономика России в структуре мировой экономики. ***Профессионально ориентированное содержание*** Изучение вопроса: Пищевая промышленность России в структуре мировой экономики: стратегические возможности и проблемы (работа с интернет-источниками).	2	
Тема 3.15. Бизнес и предпринимательство.	Содержание учебного материала		
	Понятия бизнеса и предпринимательства, их соотношение. Признаки бизнеса. Основные организационные формы бизнеса. Виды бизнеса. Источники финансирования бизнеса.	2	ОК 01, ОК 03
	Практическое занятие № 25. Бизнес и предпринимательство в России. ***Профессионально ориентированное содержание*** Анализ тенденций и перспектив развития новых видов бизнеса в сфере индустрии питания г. Магнитогорска.	2	
Тема 3.16. Экономика производителя.	Содержание учебного материала		
	Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий.	2	ОК 01, ОК 03, ОК 06, ОК 09

	Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации.		
	Практическое занятие № 26. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации. ***Профессионально ориентированное содержание*** Анализ и оценка ситуации: Импортозамещение в пищевой промышленности: достижения и проблемы.	2	
Тема 3.17. Экономическая культура.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02
	Понятие «экономическая культура». Структура экономической культуры. Функции экономической культуры. Экономическая свобода и ответственность.		
	Практическое занятие № 27. Экономическая культура как фактор профессионального становления. ***Профессионально ориентированное содержание*** Написание эссе: Экономическая культура повара, кондитера: сущность и структура.	2	
Тема 3.18. Глобальные экономические проблемы современности.	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Понятие глобальных экономических проблем. Признаки глобальных экономических проблем. Классификация глобальных экономических проблем (экономика-экология, экономика-социум) и их характеристики. Особенности решения глобальных экономических проблем.		
	Практическое занятие № 28. Экономическая безопасность. ***Профессионально ориентированное содержание*** Обсуждение вопроса в формате Круглого стола: Продовольственная безопасность как глобальная проблема мировой экономики (работа в коллективе).	2	
Тема 3.19. Контрольно-проверочный урок по темам 3-го раздела.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Практическое занятие № 29. Решение тестовых заданий.		
4 семестр		**88**	
Раздел 4. «Политическая жизнь общества»			

Тема 4.1. Политика как социальное явление.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Происхождение и содержание понятия «политика». Сущность политики. Свойства политики. Субъекты политики. Классификация политики. Функции политики.		
Тема 4.2. Политическая власть.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Понятия «власть», «политическая власть». Теории власти. Структура власти (субъект, объект, источники, ресурсы). Черты политической власти. Формы политической власти. Функции политической власти.		
Тема 4.3. Политическое сознание.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Понятие политического сознания. Структура политического сознания. Виды политического сознания. Функции политического сознания. Политическое самосознание.		
Тема 4.4. Политическая идеология.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Понятие политической идеологии. Функции политической идеологии. Политическая идеология и политическая психология. Основные идейно-политические течения современности.		
Тема 4.5. Политическая деятельность.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02
	Понятия политической деятельности. Субъекты политической деятельности. Черты политической деятельности. Виды политической деятельности. Структура политической деятельности. Политическая борьба. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации.		

	Практическое занятие № 30. Политические отношения. ***Профессионально ориентированное содержание*** Написание сочинения-рассуждения на тему «Моя политическая активность».	2	
Тема 4.6. Политическая система.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02
	Понятие политической системы. Субъекты политической системы. Структура политической системы. Классификация политических систем. Функции политической системы. Политическая система Российской Федерации на современном этапе.		
	Практическое занятие № 31. Институты политической системы. ***Профессионально ориентированное содержание*** Составление конспекта: Профессиональный союз работников торговли, общественного питания, потребительской кооперации и предпринимательства Российской Федерации «Торговое единство» как общественная организация и общественно-политическая сила.	2	
Тема 4.7. Государство как политический институт.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Понятие «государство». Теории происхождения государства. Признаки государства. Стадии развития государств. Функции государства. Государственный аппарат.		
Тема 4.8. Типология форм государства.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Понятие «форма государства». Формы государственного правления. Формы государственного устройства. Политический режим и его виды.		
Тема 4.9. Правовое государство.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02
	Понятие правового государства. Признаки правового государства. Принципы правового государства.		
	Практическое занятие № 32.	2	

	Гражданское общество. ***Профессионально ориентированное содержание*** Изучение вопроса и составление краткого конспекта: Цель и задачи общественной организации: Профессиональный союз работников торговли, общественного питания, потребительской кооперации и предпринимательства Российской Федерации «Торговое единство» (работа с интернет-источниками).		
Тема 4.10. Федеративное устройство Российской Федерации.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 06
	Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму.		
Тема 4.11. Политические партии.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Понятие «политическая партия». Виды политических партий. Структура политической партии. Функции политической партии. Партийные системы и их типы.		
Тема 4.12. Политическая элита и политическое лидерство.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Понятие «политическая элита». Признаки политической элиты. Классификация политических элит. Понятие политического лидерства. Типология политического лидерства. Личные черты политического лидера.		
Тема 4.13. Избирательная система.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Понятие избирательной системы. Типы избирательных систем. Избирательный процесс. Избирательная система Российской Федерации.		
Тема 4.14. Политическая	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Понятие политической культуры.		

культура.	Содержание политической культуры. Функции политической культуры. Политическое поведение. Политическое участие, формы участия граждан в политике. Абсентеизм и его причины.		
Тема 4.15. Международные отношения и организации.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Практическое занятие № 33. ***Профессионально ориентированное содержание*** Анализ и оценка ситуации: Мировой рынок общественного питания: современное состояние и перспективы развития.		
Тема 4.16. Контрольно-проверочный урок по темам 4-го раздела.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Практическое занятие № 34. Решение тестовых заданий.		
Раздел 5. «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации»			
Тема 5.1. Право как социальное явление.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03
	Понятие «право». Возникновение права. Признаки права. Структура права. Функции права. Право и мораль.		
Тема 5.2. Право в системе социальных норм.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Понятия социальной нормы. Виды социальных норм. Понятие «нормы права». Признаки нормы права. Виды норм права. Структура правовой нормы.		
	Практическое занятие № 35. Источники права. ***Профессионально ориентированное содержание*** Изучение нормативно-правовых актов в сфере общественного питания (работа с интернет-источниками).	2	

Тема 5.3. Правовое сознание.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03
	Понятие правосознания. Структура правосознания. Формы правосознания. Виды правосознания. Функции правосознания.		
Тема 5.4. Правовое отношение.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03
	Понятие правоотношений. Структура правоотношений. Понятия правоспособности и дееспособности. Содержание правоотношений. Виды правоотношений. Особенности правового статуса несовершеннолетних.		
Тема 5.5. Правовая деятельность.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03
	Понятие правовой деятельности. Признаки правовой деятельности. Субъекты правовой деятельности. Структура правовой деятельности. Виды правовой деятельности.		
Тема 5.6. Основы конституционного строя Российской Федерации.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	История Конституции РФ. Конституционный строй и его основные принципы. Гражданство РФ и его принципы. Основания приобретения и прекращения гражданства РФ. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина РФ. Конституционные обязанности гражданина РФ. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.		
Тема 5.7. Правонарушения.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Понятие правонарушения. Признаки правонарушения. Состав правонарушения. Понятие преступления и его признаки.		
Тема 5.8.	Содержание учебного материала	2	

Юридическая ответственность.	Понятие юридической ответственности. Признаки юридической ответственности. Принципы юридической ответственности. Основания юридической ответственности. Виды юридической ответственности. Функции юридической ответственности.		ОК 01, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 36. Юридическая ответственность в сфере общественного питания. ***Профессионально ориентированное содержание*** Составление конспекта: Оказание услуг общественного питания и юридическая ответственность за нарушение прав потребителей.	2	
Тема 5.9. Правоохранительные органы.	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 07
	Практическое занятие № 37. ***Профессионально ориентированное содержание*** Обсуждение вопроса: Продовольственная безопасность и роль правоохранительных органов в ее обеспечении (работа в команде).		
Тема 5.10. Судебная система.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 38. ***Профессионально ориентированное содержание*** Составление таблицы: Судебная система и общепит: ключевые аспекты взаимодействия.		
Тема 5.11. Гражданское право.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Понятие гражданского права. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Объекты гражданского права. Гражданская правоспособность и дееспособность. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская правоспособность и дееспособность несовершеннолетних.		
Тема 5.12. Трудовое право.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Понятие трудового права. Трудовые правоотношения. Стороны трудовых отношений. Порядок приема на работу, заключение и расторжение трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей.		

	Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних работников.		
Тема 5.13. Семейное право.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Понятия: семья, брак, родство. Понятие семейного права. Принципы правового регулирования семейно-брачных отношений в РФ. Порядок и условия заключения брака. Личные (неимущественные) и имущественные права и обязанности супругов. Брачный договор. Права и обязанности родителей и детей. Порядок и условия расторжения брака.		
Тема 5.14. Административное право.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Понятие административного права. Субъекты административного права. Административное правонарушение и административная ответственность. Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях. Административное наказание и его виды.		
Тема 5.15. Уголовное право.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовный процесс, его принципы и стадии. Участники уголовного процесса. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних.		
Тема 5.16. Гражданско-процессуальное право.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Понятие гражданского процесса. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Стороны гражданского процесса.		
Тема 5.17. Законодательство	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 03, ОК 09
	Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах.		

Российской Федерации о налогах и сборах.	Понятие налогоплательщика. Права и обязанности налогоплательщиков. Виды доходов физических лиц, подлежащих налогообложению. Виды доходов физических лиц, не подлежащих налогообложению. Способы обеспечения исполнения налоговой обязанности. Ответственность за налоговые правонарушения.		
	Практическое занятие № 39 Система налогообложения в сфере индустрии питания. ***Профессионально ориентированное содержание*** Обсуждение вопроса в формате дискуссии: Налоговый режим для частных предприятий общественного питания: что выбрать?	2	
Тема 5.18. Экологическое законодательство.	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 03, ОК 09
	Понятия экологического законодательства, экологического права. Принципы экологического права. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду. Международное экологическое право.	2	
	Практическое занятие № 40 Экологическое законодательство РФ в сфере индустрии питания. ***Профессионально ориентированное содержание*** Составление таблицы: Основные экологические проблемы общепита и их решения.	2	
Тема 5.19. Международное право.	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 03, ОК 09
	Понятие «международное право». История международного права. Основные принципы международного права. Классификация норм международного права. Международные судебные органы.	2	
	Практическое занятие № 41 Международное право в системе общественного питания. ***Профессионально ориентированное содержание*** Разработка структуры презентации: Международная ассоциация пищевой безопасности (International F&B Safety Association): история создания, цель и задачи.	2	
Тема 5.20. Контрольно-проверочный урок по	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Практическое занятие № 42. Решение тестовых заданий.		

темам 5-го раздела.			
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
	Всего:	**212**	
	Теоретические занятия	128	
	Практические занятия	84	

Индивидуальный проект

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия**	**Объём часов**	**Формируемые компетенции**
1	2	3	4
	2 семестр	**22**	
Тема 1.1. Понятие проектной деятельности	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Основные характеристики проектной деятельности. Структура проектной деятельности. Проектирование, планирование, прогнозирование, моделирование, структурирование, соотношение понятий. Проект как продукт проектной деятельности.		
Тема 1.2. Специфика учебной проектной деятельности.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Цель и задачи учебной проектной деятельности. Этапы учебной проектной деятельности. Принципы учебной проектной деятельности.		
	Содержание учебного материала.	2	ОК 02

Тема 1.3. Логика проектной деятельности.	Тема, обоснование ее актуальности. Объект и предмет проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности. Проблема. Выдвижение гипотезы и ее проверка. Описание процесса исследования. Выводы. Оценка полученных результатов и их значение. Внутренняя структура проекта (портфолио, презентация, реализация проекта). Доклад. Тезисы. Аннотация.		
Тема 1.4. Документальное оформление учебного проекта	Содержание учебного материала	18	ОК 02 ОК 03 ОК 05
	Структура документа: титульный лист, оглавление, введение, основная часть, заключение, список использованных источников, приложения. Формат, текстовый редактор, шрифт, интервал, поля, абзацный отступ. Объем работы и ее структурных элементов. Стиль письма. Оформление цитат и сносок об использованных источников. Оформление использованных источников. Оформление таблиц, диаграмм, карт, графиков, рисунков.	2	
	Практическое занятие № 1. Информационное обеспечение проектной деятельности. Составление опорного конспекта: «Роль библиотеки в информационном обеспечении образовательного процесса. Как правильно пользоваться библиотекой».	2	
	Практическое занятие № 2. Анализ и обоснование общенаучных методов исследования с учетом выбранной темы проекта.	2	

	Практическое занятие № 3. Анализ и обоснование эмпирических, практических, статистических методов исследования с учетом выбранной темы проекта.	2	
	Практическое занятие № 4. Выбор и формулировка темы проекта. Обоснование актуальности темы проекта. Формулирование цели проекта. Постановка задач проекта. Определение методов исследования.	2	
	Практическое занятие № 5. Анализ источников информации по теме проекта (документальные, информационные, статистические). Составление библиографического списка.	2	
	Практическое занятие № 6. Разработка электронной презентации.	2	
	Практическое занятие № 7. Подготовка структуры публичного выступления.	2	
	Зачет (защита проекта)	2	
	Всего:	**22**	
	Теоретическое обучение	8	
	Практические занятия	14	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам социального образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Важенин, А.Г. Обществознание: В 2 ч.: Ч. 1: учебное издание / Важенин А.Г. – М.: Академия, 2024. – 304 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

2. Губин, В.Д. Обществознание: учебник / В.Д. Губин, М.Б. Буланова, В. П. Филатов. – М.: КноРус, 2025. – 208 с. – ISBN 978-5-406-14356-8. — URL: https://book.ru/book/957046. – Текст: электронный.

3. Шиповская, Л.П. Обществознание: учебное пособие / Л.П. Шиповская. – М.: КноРус, 2023. – 196 с. – ISBN 978-5-406-10264-0. – URL: https://book.ru/book/944930. – Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Обществознание: учебник для среднего профессионального образования / Б. И. Федоров [и др.] ; под редакцией Б. И. Федорова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 410 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13751-4.

2. Обществознание. 10 класс: учеб. для общеоразоват. организаций: базовый уровень / [Л.Н. Боголюбов, Ю.И. Аверьянов, А.В. Белявский и др.] – М.: Просвещение, 2018. – 350 с. - ISBN 978-5-09-053280-8.

3. Обществознание. 11 класс: учеб. для общеоразоват. организаций: базовый уровень / [Л.Н. Боголюбов и др.] – М.: Просвещение, 2019. – 334 с. - ISBN 978-5-09-070429-8.

4. Обществознание: учеб.: в 3 т. Т. 1: Человек и общество. - под общ. ред. М.В. Пашкова.- СПб.: СПбГУ, 2021. – 272 с. - ISBN: 978-5-288-06145-5.

Интернет-источники

1. www.openclass.ru (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).
2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. www.festival.1september.ru (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»).
4. www.base.garant.ru («ГАРАНТ» — информационно-правовой портал).
5. www.istrodina.com (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»).
6. www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).
7. www.gramota.ru (Справочная служба).
8. www.gramma.ru/ЕХМ (Экзамены.Нормативные документы).

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа
2. https://book.ru/ Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенции	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Раздел 1.** Темы 1.2, 1.6, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14. **Раздел 2.** Темы: 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.7, 2.8. **Раздел 3.** Темы: 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.11, 3.14, 3.15, 3.16, 3.17, 3.19. **Раздел 4.** Темы: 4.5, 4.6, 4.9, 4.15, 4.16. **Раздел 5.** Темы: 5.8, 5.10, 5.17, 5.18, 5.19, 5.20.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительной учебной информации. Разработка глоссария. Заполнение сравнительных таблиц. Тестирование. Устный опрос. Представление результатов практических работ. Представление устных сообщений с презентацией. Написание эссе и сочинений. Выполнение заданий промежуточной аттестации.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Раздел 1.** Темы: 1.1. 1.3, 1.4, 1.5, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13. **Раздел 2.** Темы: 2.5, 2.6. **Раздел 3.** Темы: 3.1, 3.2, 3.4, 3.5, 3.6, 3.8, 3.9, 3.12, 3.13, 3.14, 3.17. **Раздел 4.** Темы: 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14, 4.15. **Раздел 5.** Темы: 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.11, 5.12,	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительной учебной информации. Разработка глоссария. Заполнение сравнительных таблиц. Тестирование. Устный опрос. Представление результатов практических работ. Написание эссе и сочинений.

	5.13, 5.14, 5.15. 5.16.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Раздел 3.** Темы: 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, 3.12, 3.13, 3.15, 3.16. **Раздел 5.** Темы: 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.10, 5.11, 5.12, 5.13, 5.14, 5.15, 5.16, 5.17, 5.18, 5.19.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительной учебной информации. Разработка глоссария. Заполнение сравнительных таблиц. Тестирование. Устный опрос. Представление результатов практических работ. Представление устных сообщений с презентацией. Анализ нормативно-правовых документов.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Раздел 1.** Темы: 1.2, 1.6. **Раздел 2.** Темы: 2.1, 2.3, 2.4, 2.7. **Раздел 3.** Темы: 3.3, 3.10, 3.18.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительной учебной информации. Разработка глоссария. Устный опрос. Представление результатов практических работ.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Раздел 1.** Темы: 1.2, 1.6. **Раздел 2.** Темы: 2.1, 2.3, 2.4, 2.7. **Раздел 3.** Темы: 3.3, 3.10, 3.18.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительной учебной информации. Разработка глоссария. Устный опрос. Представление результатов практических работ.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Раздел 1.** Темы: 1.3, 1.5, 1.8. **Раздел 2.** Тема 2.7. **Раздел 3.** Тема 3.16. **Раздел 4.** Тема 4.10.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительной учебной информации. Разработка глоссария. Устный опрос. Представление результатов практических работ.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей	**Раздел 3.** Тема 3.18.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительной

среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Раздел 5.** Тема 5.9.	учебной информации. Разработка глоссария. Устный опрос. Представление результатов практических работ.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Раздел 3**. Темы: 3.2, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.12, 3.16. **Раздел 4.** Тема 4.15. **Раздел 5.** Темы: 5.2, 5.6, 5.7, 5.8, 5.10-5.19.	Анализ нормативных документов. Выполнение практических заданий.

Приложение 3
к ОПОП-П по профессии/специальности
Код Наименование

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов
Кабинет «Русского языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500	ОУДБ. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 01
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ. 01
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 01
5.	Встроенные шкафы для хранения документов и местом для классной доски	Мебель	Основное	Предназначены для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ. 01
6.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям);	ОУДБ. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	
7.	Системный блок	ТС	Основное	В комплекте с системным блоком идет операционная система Windows 10 Pro, которая обеспечивает высокую производительность и надежность	ОУДБ. 01
8.	Монитор Proview	ТС	Специализированное	диагональ (подробно) 17 дюймов, ЖК-монитор, тип матрицы экрана: TN , макс. разрешение: 1280x1024, соотношение сторон 5:4, яркость: 300 кд/м², временя отклика 8-16 мс, частотой 60-75 Гц, интерфейсы видео: вход VGA, встроенные колонки	ОУДБ. 01
9.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 01
10.	Телевизор Haier	ТС	Основное	Телевизор D-LED 50 (127 см) Haier (4K UltraHD, 3840x2160), Wi-Fi 5 ГГц, Bluetooth и Smart TV, частота: 60 Гц, HDR10/Dolby Vision, 20–30 Вт звук, голосовой поиск, HDMI 2.1	ОУДБ. 01
11.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Русский язык»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 01
12.	Учебные издания: 1. «Русский язык» Е. С. Антонова, Т. М. Воителева Учебник для СПО, Москва, Издательский центр «Академия» 2022	УМК	Основное	Учебники разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО. Предназначены для студентов колледжей всех специальностей. Состоит из нескольких модулей: -Первый (обязательный) модуль рассматривает риторику как науку и искусство. Представлен	ОУДБ. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	2. Русский язык: базовый уровень: учебное пособие: в 2-х частях. - Москва: Просвещение, 2024. - (Учебник СПО). 3. Малявина, Т. П. Русский язык: практикум: учебное пособие / Т. П. Малявина. - Москва: Просвещение, 2024.			тренировочный материал, который направлен на формирование риторических навыков обучающихся. -Второй (вариативный) модуль посвящён деловому русскому языку. Охарактеризованы основные свойства деловой речи, представлены основы устной и письменной деловой коммуникации. -Третий модуль раскрывает особенности коммуникации в социальных сетях, своеобразие языка в интернете, специфику речевого этикета в интернет-коммуникации. -Четвёртый (вариативный) модуль уделяет внимание принципам и правилам межкультурной коммуникации в профессиональной среде. Для студентов образовательных учреждений СПО. Может быть использовано учащимися общеобразовательных организаций. Отлично выполняет функцию подготовки студентов к экзаменам.	
13.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ. 01
14.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ. 01
15.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях,	ОУДБ. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	
16.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ. 01
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ. 01

Кабинет «Литературы»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм	ОУДБ. 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 02
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ. 02
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм,	ОУДБ. 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
5.	Встроенные шкафы для хранения документов и местом для классной доски	Мебель	Основное	Предназначены для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ. 02
6.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДБ. 02
7.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ. 02
8.	Системный блок	ТС	Основное	В комплекте с системным блоком идет операционная система Windows 10 Pro, которая обеспечивает высокую производительность и надежность	ОУДБ. 02
9.	Монитор Proview	ТС	Специализированное	диагональ (подробно) 17 дюймов, ЖК-монитор, тип матрицы экрана: TN , макс. разрешение: 1280x1024, соотношение сторон 5:4, яркость: 300 кд/м², временя отклика 8-16 мс, частотой 60-75 Гц, интерфейсы видео: вход VGA, встроенные колонки	ОУДБ. 02
10.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11.	Телевизор Haier	ТС	Основное	Телевизор D-LED 50 (127 см) Haier (4K UltraHD, 3840x2160), Wi-Fi 5 ГГц, Bluetooth и Smart TV, частота: 60 Гц, HDR10/Dolby Vision, 20–30 Вт звук, голосовой поиск, HDMI 2.1	ОУДБ. 02
12.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Литература» -Учебные фильмы о жизни и творчестве писателей и поэтов русской литературы. -Портреты литературных деятелей	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 02
13.	Учебные издания: 1. Литература Под редакцией Г. А. Обернихиной Учебник для СПО, Москва, Издательский центр «Академия» 2022 2. Литература: базовый уровень: учебное пособие: в 2-х ч. / Т. Ф. Курдюмова, Е. Н. Колокольцев, О. Б. Марьина. - Москва: Просвещение, 2024.	УМК	Основное	Учебник разработан в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО. Содержит материалы по русской литературе конца XVIII-XIX веков. Подробно рассматривает творчество крупнейших писателей этого периода, даёт анализ наиболее значимых произведений. Задания двух уровней сложности ориентированы на самостоятельную работу с текстами художественных произведений, содержат разнообразные виды анализа текстов. Учебник является частью учебно-методического комплекта, включающего в себя также практикум и книгу для преподавателя. Рекомендован Федеральным государственным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГУ «ФИРО») для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего (полного) общего	ОУДБ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				образования в пределах основных профессиональных образовательных программ НПО и СПО. Может быть использовано учащимися общеобразовательных организаций. Отлично выполняет функцию подготовки студентов к экзаменам.	
14.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ. 02
15.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ. 02
16.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ. 02
17.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые	ОУДБ. 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	
18.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ. 02

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ОУДБ. 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 03
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ. 03
4.	Компьютерный стол для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Представляет собой удобную эргономичную и рабочую поверхность для размещения монитора, клавиатуры, мыши и других периферийных устройств. Стол имеет специальные вырезы для кабелей, чтобы упростить организацию проводов.	ОУДБ. 03
5.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 03
6.	Встроенные шкафы для хранения документов и местом для классной доски	Мебель	Основное	Предназначены для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ. 03
7.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости;	ОУДБ. 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	
8.	Системный блок Neos Depo	ТС	Основное	Процессор: Intel Core i3/i5 9-12-го поколения Оперативная память (RAM): от 8 ГБ до 16 ГБ DDR4/DDR5. Накопители: SSD (обычно 256–512 ГБ) или HDD. Графика: Встроенная Intel UHD Graphics 630/730 или интегрированная Radeon Vega. Корпус: MidiTower или компактные Slim/Ultra Slim (объем от 2 л). Порты: USB 3.0/3.2, HDMI, VGA, RJ-45 (Ethernet), аудиоразъемы. ОС: Предустановленная Windows 10/11 Pro или без ОС.	ОУДБ. 03
9.	Монитор LG	ТС	Специализированное	Тип монитора ЖК, Диагональ 17 ", Макс. Разрешение 1280x1024, Соотношение сторон 5:4, Тип матрицы экрана TN, Макс. частота обновления кадров 75 Гц, Особенности Поддержка стандарта ISO 13406-2, Экран: Шаг точки по горизонтали 0.264 мм, Шаг точки по вертикали 0.264 мм, Яркость 250 кд/м2, Контрастность 500:1, Время отклика 12 мс, Максимальное количество цветов 16.2 млн., Горизонтальный угол обзора 160 градусов, Вертикальный угол обзора 160 градусов, Покрытие экрана матовое, Видимый размер экрана 17 ", Интерфейсы: Интерфейсы видео вход VGA,	ОУДБ. 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Питание Потребляемая мощность при работе 40 Вт, Потребляемая мощность в режиме ожидания 1 Вт, Потребляемая мощность в спящем режиме 1 Вт, Прочее Поддержка стандарта ISO 13406-2 есть, Экологический стандарт TCO'99, Ширина 386 мм, Высота 372 мм.	
10.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 03
11.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Английский язык» Учебные наглядные пособия (плакат): - Учебный плакат «Алфавит» -Учебный плакат «Грамматика»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 03
12.	Учебные издания: 1. Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И., Койранская Е.А., Лаврик Г.В. PlanetofEnglish: учебник английского языка для учреждений СПО. – М.: Изд. «Академия», 2021 2. М.В. Вакулина, А.А. Яценко Сборник правил и упражнений. «Английский язык на	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	отлично». Издательство ООО «АСТ» Москва, 2022				
13.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ.03
14.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ.03
15.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях , задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ. 03
16.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ. 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ.03

Кабинет «Информатики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Компьютерный стол ученический, 15 шт..	Мебель	Основное	Представляет собой удобную эргономичную и рабочую поверхность для размещения монитора, клавиатуры, мыши и других периферийных устройств.	ОУДБ.04
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ.04
3.	Компьютерный стол для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Представляет собой удобную эргономичную и рабочую поверхность для размещения монитора, клавиатуры, мыши и других периферийных устройств. Стол имеет специальные вырезы для кабелей, чтобы упростить организацию проводов.	ОУДБ.04
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют	ОУДБ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
5.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ.04
6.	Двухсторонняя передвижная маркерно-меловая доска	Мебель	Основное	мобильное учебное оборудование с комбинированной поверхностью (обычно белая маркерная/зеленая или черная меловая). Основные характеристики включают поворотный механизм на 360°, магнитные свойства, алюминиевую раму, мобильную стойку на колесах с фиксаторами и удобную полочку для аксессуаров.	ОУДБ.04
7.	Системный блок на 16 рабочих мест	ТС	Основное	В комплекте с системным блоком идет операционная система Windows 10 Pro, которая обеспечивает высокую производительность и надежность	ОУДБ.04
8.	Монитор PHILIPS на 16 рабочих мест	ТС	Специализированное	19-дюймовые прямоугольныей монитор Philips, классический ЖК-дисплеи (LCD) с соотношением сторон 5:4 или 4:3, предназначенные для офисной работы. Основные характеристики: разрешение 1280 ×1024 (SXGA), матрица TN или PVA, разъемы VGA (D-Sub) и DVI, типичное время отклика 5-12 мс.	ОУДБ.04
9.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ.04
10.	Проектор мультимедийный BENQ	ТС	Основное	Портативный DLP-проектор BENQ выводит наэкран красочное изображение без размытых контуров и «радужного эффекта». Диагональ варьируется от30 до300 дюймов. Цифровая технология Digital Light Processing гарантирует достоверное воспроизведение	ОУДБ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				цветовой палитры, включающей более миллиарда оттенков. Световой поток 3600 люмен позволяет транслировать мультимедийный контент вусловиях дневного иискусственного освещения. Детализация ичеткость визуального ряда достигаются благодаря разрешению 1280x800 пикселей. Коэффициент контрастности 22000:1 обеспечит глубину темных сцен соптимальным балансом черного ибелого. Частота вертикальной развертки 120 Герц устраняет вредное для глаз мерцание при смене динамических кадров.	
11.	Экран для проектора	ТС	Основное	Выдвижной настенный экран для проектора — это рулонное полотно в корпусе (белое матовое Matte White, Gain 1.0–1.1), Управление: Ручное (пружинный механизм с фиксацией) Характеризуется простотой установки на стену/потолок, универсальностью и углом обзора до 150°.	ОУДБ.04
12.	Принтер Canon	ТС	Основное	С разрешением печати до 4800x1200 dpi, скорость печати ~8-9 стр./мин (ч/б), формат печати: A4, Letter, 20x25 см, 13x18 см, 10x15 см.	ОУДБ.04
13.	Сканер Epson Perfection V10	ТС	Основное	Планшетный CCD-сканер формата A4 (216x297 мм) с разрешением 3200x9600 dpi и USB 2.0, предназначенный для качественного сканирования документов и фото. Оснащен тонким корпусом (41 мм) и крышкой, открывающейся на 180° для толстых книг. Глубина цвета составляет 48 бит.	ОУДБ.04
14.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Информатика»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ.04
15.	Учебные издания:	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с	ОУДБ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	1. Цветкова, М.С. Информатика: учебное издание / Цветкова М.С., Хлобыстова И. Ю. – М.: Академия, 2024. – 416с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - 978-5-0054-1762-6. 2. Семакин И., Хеннер Е. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 10-11 классов. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2022. 3. Семакин И., Хеннер Е. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: практикум для 10-11 классов. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2022.			требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	
16.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ.04
17.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
18.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эфф ективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а та кже контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ.04
19.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ.04
20.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ.04

Кабинет «Физики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм	ОУДБ. 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья ученические, 30 шт..	мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 05
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ. 05
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм,	ОУДБ. 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ. 05
5.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДБ. 05
6.	Системный блок Aquarius	ТС	Основное	Процессоры: Intel Pentium, Celeron, Core i3/i5/i7/i9 (12-14 поколения), AMD Athlon/Ryzen. Оперативная память: DDR4 или современные DDR5 объемом до 64 ГБ и более. Накопители: Быстрые M.2 SSD, поддержка нескольких дисков, возможность установки Mobile Rack. Корпус и форм-фактор: Компактные SFF (Small Form Factor) с возможностью вертикальной/горизонтальной установки и VESA-креплением, либо Mini-Tower. Интерфейсы: Высокая концентрация портов (до 10х USB), поддержка до 3-х мониторов одновременно (HDMI, DP, DVI, VGA), локальная сеть 1-2.5 Гбит/с. Безопасность: Поддержка отечественных АПМДЗ, замок на корпусе, Kensington Lock	ОУДБ. 05
7.	Монитор Acer	ТС	Специализированное	диагональ (подробно): 17 ", тип матрицы экрана: TN, макс. разрешение: 1280x1024, время отклика: 8 мс,	ОУДБ. 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				соотношение сторон: 5:4, яркость: 300 кд/м2, особенности: встроенные колонки, поддержка стандарта ISO 13406-2, интерфейсы видео: вход VGA.	
8.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 05
9.	Проектор мультимедийный	ТС	Основное	Устройство для вывода изображений с внешних источников (ПК, видеоплееров) на большой экран. Основные характеристики включают высокую яркость (измеряется в ANSI-люменах), разрешение матрицы (FullHD, 4K), контрастность, используемую технологию (DLP, 3LCD), а также наличие необходимых портов	ОУДБ.05
10.	Экран для проектора	ТС	Основное	Выдвижной настенный экран «Projecta» для проектора — это рулонное полотно в корпусе (белое матовое Matte White, Gain 1.0–1.1), Управление: Ручное (пружинный механизм с фиксацией) Характеризуется простотой установки на стену/потолок, универсальностью и углом обзора до 150°.	ОУДБ.05
11.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Физика»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 05
12.	Учебные издания: 1. Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б. Физика. 10 класс. – М.: Просвещение,2021 г. 2. Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б. Физика. 11 класс. – М.: Просвещение,2021 г. 3. Рымкевич А.П. Сборник	УМК	Основное	Учебные издания разработан в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	задач по физике. – М.: «Дрофа», 2021 г.				
13.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ. 05
14.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ. 05
15.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ. 05
16.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ. 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ. 05

Кабинет «Химии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ОУДБ. 06
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул	ОУДБ. 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ. 06
4.	Компьютерный стол для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Представляет собой удобную эргономичную и рабочую поверхность для размещения монитора, клавиатуры, мыши и других периферийных устройств. Стол имеет специальные вырезы для кабелей, чтобы упростить организацию проводов.	ОУДБ. 06
5.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 06
6.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ. 06
7.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков;	ОУДБ. 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	
8.	Стол для лабораторных и практических работ (опытов)	Мебель	Специализированное	Специализированная мебель, рассчитанная на работу с агрессивными средами. Главные характеристики: химически стойкая столешница (керамика, HPL-пластик), прочный металлический каркас, регулируемые опоры, наличие электрических розеток. Высота 750-900 мм (для сидения или стояния), ширина — 900–1800 мм.	ОУДБ. 06
9.	Металлический шкаф для химреактивов	Мебель	Специализированное	специализированная лабораторная мебель из листовой стали с химически стойким порошковым покрытием. Он обеспечивает безопасное хранение, оснащен замками, регулируемыми полками (нагрузка до 10-15 кг), вентиляционными отверстиями и часто — системой вытяжки для защиты от испарений.	ОУДБ. 06
10.	Тумба для подачи воды (лабораторная мойка)	Мебель	Специализированное	специализированный модуль (600×600×900 мм), предназначенный для установки раковины и смесителя в лабораториях. Она обеспечивает подвод воды, слив и хранение реактивов, изготавливаясь из химически стойких материалов (ламинат, полипропилен, нержавеющая сталь) с защитой от коррозии.	ОУДБ.06
11.	Стеклянная стойка (или шт.атив) для опытов	Мебель	Специализированное	лабораторное приспособление, обеспечивающее безопасное хранение, сушку и работу с химическими пробирками. Основные характеристики: высокая химическая инертность, термостойкость (выдерживает перепады температур), прозрачность для визуального контроля и устойчивость к стерилизации.	ОУДБ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12.	Химический вытяжной шкаф	Мебель	Специализированное	специализированное лабораторное оборудование для безопасной работы с вредными веществами, обеспечивающее защиту персонала за счет принудительной вентиляции (скорость воздуха 0,5−1,2м/с). Конструкция включает защитный экран (триплекс), рабочую камеру из химстойких материалов (керамика, полипропилен, сталь), освещение, розетки и, часто, подвод воды/газа.	ОУДБ. 06
13.	Металлический сейф (шкаф) для химических реактивов	Мебель	Специализированное	специализированная мебель из листовой стали (1−1,5 мм) с химически стойким порошковым покрытием, обеспечивающая безопасное хранение, вентиляцию и защиту от паров. Характеризуется наличием замков, регулируемых полок-поддонов для сбора жидкостей и фланца для подключения к вытяжке.	ОУДБ. 06
14.	Доска для сушки пробирок (сушилка лабораторная)	Мебель	Специализированное	Специализированное приспособление для безопасного размещения, сушки и хранения чистой посуды (пробирок, стаканов, колб) в перевернутом виде. Она обеспечивает быстрое стекание воды, предотвращая загрязнение и скопление влаги внутри.	ОУДБ. 06
15.	Дистиллятор	Оборудование	Специализированное	Лабораторный прибор для очистки воды (или других жидкостей) методом термической перегонки: испарения с последующей конденсацией пара. Он удаляет соли, микроорганизмы и примеси, обеспечивая высокую степень очистки (5.0–7.0). Основные характеристики: мощность (2–18 кВт), производительность (1–140 л/ч), материал (обычно нержавеющая сталь).	ОУДБ. 06
16.	Микроскоп	Оборудование	Специализированное	Для анализа структуры, кристаллической решетки, фазовых переходов и химического состава веществ. Ключевые характеристики: увеличение до 107 раз (электронные), высокое разрешение	ОУДБ. 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				(нанометры/ангстремы), поляризация, возможность термо- и рентгеновского анализа.	
17.	Спиртовка	Оборудование	Специализированное	это лабораторный нагревательный прибор (обычно 30–100 мл), состоящий из стеклянного резервуара, фитиля и колпачка. Используется для подогрева веществ, плавления, стерилизации при температуре до 900◦С. Работает на этиловом спирте, который по фитилю поднимается вверх за счет капиллярного давления.	ОУДБ. 06
18.	Химические (лабораторные) весы	Оборудование	Специализированное	Высокоточные измерительные приборы, используемые для определения массы реактивов с дискретностью от 0,001 мг до 0,1 г. Основные характеристики включают высокую точность, защиту от внешних воздействий (стеклянные колпаки), автоматическую калибровку и работу на основе датчиков массы.	ОУДБ. 06
19.	Лабораторные гири	Оборудование	Специализированное	Высокоточные эталоны массы (классы E1, E2, F1, F2, M) используемые для калибровки аналитических весов. Изготавливаются из нержавеющей стали, латуни или алюминия, отличаются высокой устойчивостью к коррозии, весят от 1 мг до 50 кг и имеют маркировку, соответствующую требованиям ГОСТ.	ОУДБ. 06
20.	Металлические ложечки (шпатель-ложки)	Оборудование	Специализированное	Лабораторные инструменты из нержавеющей стали, никеля или титана, используемые для отбора, дозирования, взвешивания и перемешивания сыпучих, пастообразных и жидких реактивов. Они отличаются высокой прочностью, стойкостью к коррозии, термической обработке и химической инертностью.	ОУДБ. 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
21.	Лабораторный химический шт.атив	оборудование	специализированное	Металлическая конструкция (основание, стержень, муфты, лапки, кольца) для фиксации посуды и приборов. Он обеспечивает устойчивость, регулировку высоты (обычно 28–52 см) и надежное крепление благодаря подпружиненным лапкам и винтовым муфтам. Изготавливается из чугуна/стали с антикоррозийным покрытием.	ОУДБ.06
22.	Резиновые трубки	Оборудование	Специализированное	Эластичные, химически стойкие изделия из каучука или силикона, предназначенные для транспортировки агрессивных сред (кислот, щелочей до 20%, газов). Они термостойки (от -60°C до +200°C), долговечны, не слипаются при стерилизации и выдерживают рабочее давление до 0.05 МПа.	ОУДБ.06
23.	Аппарат Киппа	Оборудование	Специализированное	Лабораторный прибор из стекла для непрерывного получения газов (H2, CO2, H2S, NO2, O2) взаимодействием твердых веществ с кислотами/щелочами. Состоит из шарообразной воронки и колбы-реактора с тубусом, работает по принципу автоматического прекращения реакции при закрытии крана из-за вытеснения кислоты газом.	ОУДБ.06
24.	Химические индикаторы	Оборудование	Специализированное	Органические соединения, обратимо изменяющие цвет (или вызывающие люминесценцию) при изменении состава раствора. Они используются для визуального определения pH среды (кислотности) или концентрации веществ при титровании. Основные индикаторы: лакмус, фенолфталеин, метилоранж.	ОУДБ.06
25.	Химические пробирки	Оборудование	Специализированное	Цилиндрические емкости с округлым или коническим дном, предназначенные для смешивания, нагревания и хранения малых объемов веществ. Изготавливаются из термостойкого стекла (ХС, ТХС) или пластика	ОУДБ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				(полипропилен, полистирол), устойчивы к агрессивным средам и перепадам температур.	
26.	Химические колбы	Оборудование	Специализированное	Стеклянные лабораторные сосуды с шарообразным или коническим основанием и узким горлом, предназначенные для хранения, смешивания, нагревания и анализа веществ. Они изготавливаются из химически стойкого (боросиликатного) стекла, имеют объемы от 5 мл до 50 литров и делятся на плоскодонные, круглодонные, мерные и реакционные.	ОУДБ.06
27.	Стеклянные химические воронки	Оборудование	Специализированное	Конусообразные сосуды из химически стойкого (боросиликатного) стекла, используемые для переливания жидкостей, фильтрования и пересыпания порошков. Характеризуются термостойкостью, инертностью к кислотам/щелочам, прозрачностью и наличием длинной трубки (стебля). Стандартные диаметры: 25–250 мм.	ОУДБ.06
28.	Системный блок Hp pro	ТС	Основное	Это офисные ПК, ориентированные на надежность и базовую производительность. Типичные характеристики: процессоры Intel Core i3/i5 (2–4 поколения в старых моделях, новее — Core i5-13500), 4–8 ГБ DDR3 RAM, HDD/SSD накопители и встроенная графика Intel HD.	ОУДБ. 06
29.	Монитор LG	ТС	Специализированное	Тип монитора ЖК, Диагональ 17 ", Макс. Разрешение 1280x1024, Соотношение сторон 5:4, Тип матрицы экрана TN, Макс. частота обновления кадров 75 Гц, Особенности Поддержка стандарта ISO 13406-2, Экран: Шаг точки по горизонтали 0.264 мм, Шаг точки по вертикали 0.264 мм, Яркость 250 кд/м2, Контрастность 500:1, Время отклика 12 мс, Максимальное количество цветов 16.2 млн.,	ОУДБ. 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Горизонтальный угол обзора 160 градусов, Вертикальный угол обзора 160 градусов, Покрытие экрана матовое, Видимый размер экрана 17 ", Интерфейсы: Интерфейсы видео вход VGA, Питание Потребляемая мощность при работе 40 Вт, Потребляемая мощность в режиме ожидания 1 Вт, Потребляемая мощность в спящем режиме 1 Вт, Прочее Поддержка стандарта ISO 13406-2 есть, Экологический стандарт TCO'99, Ширина 386 мм, Высота 372 мм.	
30.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 06
31.	Принтер Canon	ТС	Основное	разрешением печати до 4800x1200 dpi, скорость печати ~8-9 стр./мин (ч/б), формат печати: A4, Letter, 20x25 см, 13x18 см, 10x15 см.	ОУДБ. 06
32.	Мультимедийные аудиоколонки	ТС	Основное	Активная акустика мощностью 10–40 Вт с питанием от сети или USB, обеспечивающая базовое стереозвучание	ОУДБ. 06
33.	Проектор мультимедийный	ТС	Основное	Устройство для вывода изображений с внешних источников (ПК, видеоплееров) на большой экран. Основные характеристики включают высокую яркость (измеряется в ANSI-люменах), разрешение матрицы (FullHD, 4K), контрастность, используемую технологию (DLP, 3LCD), а также наличие необходимых портов	ОУДБ.06
34.	Экран для проектора	ТС	Основное	Выдвижной настенный экран для проектора — это рулонное полотно в корпусе (белое матовое Matte White, Gain 1.0–1.1), Управление: Ручное (пружинный механизм с фиксацией) Характеризуется простотой	ОУДБ.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				установки на стену/потолок, универсальностью и углом обзора до 150°.	
35.	Интерактивная доска	ТС	Основное	Матовое покрытие уменьшает блики и делает изображение читаемым даже при ярком освещении, нанопокрытие защищает от царапин и повреждений. Ориентирована на работу с Windows,	ОУДБ. 06
36.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Химия» Учебное наглядное пособие: - Кристаллическая решетка Д.Менделеева - Модель ДНК - Электронная периодическая таблица (таблица Д.И. Менделеева) - Таблица растворимости	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 06
37.	Учебные издания: 1. Химия: Естественно-научный профиль: учебное издание / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, Е.Е. Остроумова, С.А. Сладков. – М.: Академия, 2024. – 400 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». –	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Текст: электронный 2. Габриелян, О.С. Химия: Практикум: ЭФУП: учебное издание / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. – М.: Академия, 2024. – 0 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный 3. Габриелян, О.С. Химия: Тесты, задачи и упражнения: учебное издание / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова. – М.: Академия, 2024. – 336 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academiamoscow». – Текст: электронный				
38.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ.06
39.	Вопросы и задания для	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических	ОУДБ. 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	промежуточной аттестации.			понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	
40.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ. 06
41.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ. 06
42.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ. 01

Кабинет «Биологии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ОУДБ. 07
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 07
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм.	ОУДБ. 07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 07
5.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДБ.07
6.	Системный блок Kraftway	ТС	Основное	Процессор: Intel Core/Pentium/Celeron (12-14 поколения), сокет LGA1700. Память: Обычно DDR4 или DDR5, объем варьируется от 8 ГБ до 64 ГБ и выше. Хранение данных: Возможность установки нескольких HDD/SSD (3.5"/2.5") SATA/NVMe. Видео: Интегрированная графика Intel UHD/Iris Xe, опционально дискретные видеокарты. Корпус: Форм-факторы Mini Tower, Slim, MicroTower. Цвет чаще всего черный. Порты: USB 2.0/3.0/Type-C, аудиоразъемы, COM-порт (в ряде моделей), RJ-45. Особенности: Поддержка защищенных версий ОС,	ОУДБ. 07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				часто устанавливаются блоки питания мощностью 400-800 Вт, высокая ремонтопригодность.	
7.	Монитор Proview	ТС	Специализированное	Диагональ (подробно) 17 дюймов, ЖК-монитор, тип матрицы экрана: TN , макс. разрешение: 1280x1024, соотношение сторон 5:4, яркость: 300 кд/м², временя отклика 8-16 мс, частотой 60-75 Гц, интерфейсы видео: вход VGA, встроенные колонки	ОУДБ. 07
8.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 07
9.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Биология»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ.07
10.	Учебные издания: 1. Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: учебное издание / Константинов В.М., Резанов А.Г., Фадеева Е.О. – М.: Академия, 2024. – 336 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). 2. Беляев Д. К., Дымшиц Г.М., Кузнецова Л.Н. и др. Биология (базовый уровень). 10 класс. – М., 2021.	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ. 07
12.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ. 07
13.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, з адачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эфф ективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а та кже контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ. 07
14.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ. 07
15.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для	ОУДБ. 07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	

Кабинет «Истории»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ОУДБ. 08
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а также других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм.	ОУДБ. 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ. 08
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 08
5.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ. 08
6.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДБ. 08
7.	Системный блок in win	ТС	Основное	Типоразмер: Mini-Tower (например, ENR022, CJ708BL) или Midi-Tower. Блок питания: Встроенный, мощность от 265 Вт (Slim) до 500 Вт (стандартные ATX).	ОУДБ. 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материнская плата: Поддержка Mini-ITX, Micro-ATX (для моделей CJ708) или ATX. Процессоры (обычно): Intel Core i3-3220, i3-4170 и аналоги. Оперативная память: Обычно DDR3 или DDR4, от 4 до 8 ГБ. Хранилище: HDD 500 ГБ - 1 ТБ или SSD 250 ГБ. Корпус: Прочный металл (SECC), качественный пластик, наличие USB 3.0.	
8.	Монитор Proview	ТС	Специализированное	диагональ (подробно) 17 дюймов, ЖК-монитор, тип матрицы экрана: TN , макс. разрешение: 1280x1024, соотношение сторон 5:4, яркость: 300 кд/м², временя отклика 8-16 мс, частотой 60-75 Гц, интерфейсы видео: вход VGA, встроенные колонки	ОУДБ. 08
9.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 08
10.	Телевизор Haier	ТС	Основное	Телевизор D-LED 50 (127 см) Haier (4K UltraHD, 3840x2160), Wi-Fi 5 ГГц, Bluetooth и Smart TV, частота: 60 Гц, HDR10/Dolby Vision, 20–30 Вт звук, голосовой поиск, HDMI 2.1	ОУДБ. 08
11.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Истории» Наглядное пособие: -Карта «Великая Отечественная война Советского Союза (1941-1945 гг.) -Карта «Политическая карта мира»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	- Портреты исторических деятелей - Государственная символика				
12.	Учебные издания: 1. Загладин Н. В. Всеобщая история. – М., 2021. 2. История России, 1945 – 2008 г. / под ред. А. А. Данилова. – М., 2022. 3. История / под ред. А. В. Чудинова, А. В. Гладышева – М., 2023. 4. История России XX – начало XXI века / под ред. А. А. Левандовского. – М., 2023.	УМК	Основное	Учебные издания разработан в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ.08
13.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ. 08
14.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ. 08
15.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать	ОУДБ. 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				систематичность и последовательность обучения, а та кже контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	
16.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ. 08
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ. 08

Кабинет «Географии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5;	ОУДБ. 09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 09
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ. 09
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы	ОУДБ. 09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				профиля имеют специальные заглушки.	
5.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ. 09
6.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДБ. 09
7.	Системный блок in win	ТС	Основное	Типоразмер: Mini-Tower (например, ENR022, CJ708BL) или Midi-Tower. Блок питания: Встроенный, мощность от 265 Вт (Slim) до 500 Вт (стандартные ATX). Материнская плата: Поддержка Mini-ITX, Micro-ATX (для моделей CJ708) или ATX. Процессоры (обычно): Intel Core i3-3220, i3-4170 и аналоги. Оперативная память: Обычно DDR3 или DDR4, от 4 до 8 ГБ. Хранилище: HDD 500 ГБ - 1 ТБ или SSD 250 ГБ. Корпус: Прочный металл (SECC), качественный пластик, наличие USB 3.0.	ОУДБ. 09
8.	Монитор Proview	ТС	Специализированное	диагональ (подробно) 17 дюймов, ЖК-монитор, тип матрицы экрана: TN , макс. разрешение: 1280x1024, соотношение сторон 5:4, яркость: 300 кд/м², временя отклика 8-16 мс, частотой 60-75 Гц, интерфейсы видео: вход VGA, встроенные колонки	ОУДБ. 09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 09
10.	Телевизор Haier	ТС	Основное	Телевизор D-LED 50 (127 см) Haier (4K UltraHD, 3840x2160), Wi-Fi 5 ГГц, Bluetooth и Smart TV, частота: 60 Гц, HDR10/Dolby Vision, 20–30 Вт звук, голосовой поиск, HDMI 2.1	ОУДБ. 09
11.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Географии» Наглядное пособие: -Карта «Великая Отечественная война Советского Союза (1941-1945 гг.) -Карта «Политическая карта мира» - Карта мира	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 09
12.	Учебные издания: 1. Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебно-методический комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2022. 2. Баранчиков Е.А., Горохов С.А., Козаренко А.Е. и др. Под редакцией	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Баранчикова Е.В. География. Учебник для студ. образоват. учрежд. СПО. – М., 2021.				
13.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ. 09
14.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ. 09
15.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ. 09
16.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков	ОУДБ. 09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				обучающихся.	
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ. 09

Кабинет «Физической культуры/Адаптивной физической культуры»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стул UD_Селена (СМ-7/23) каркас черный, ткань серая Т-08. Стул офисный Селена - универсальная и популярная модель на российском рынке офисной мебели. Обивочная ткань - ткань С. Каркас металлический, покрыт черной порошковой износостойкой краской с эффектом муар. Законодательные и технические документы. Материал каркаса. металл. Материал обивки. ткань. Подлокотники	ОУДБ. 10
2.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол письменный с подвесными тумбами Ширина: 1600.00 мм Глубина: 700.00 мм Высота: 750.00 мм Доступность:	ОУДБ. 10
3.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков;	ОУДБ. 10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	
4.	Мат гимнастический	Спортивное оборудование	Основное	Габаритные размеры: 2,00 х 1,00 х 0,10 м. Материал: Тент. Наполнитель: поролон. Плотность поролона: 18 кг/м3. Вес: 4 кг.Мат гимнастический с наполнителем поролон (ППУ) отлично подойдет для шведской стенки в детскую комнату и для использования в спортивном зале. Мат гимнастический не складной. Чехол выполнен из высокопрочной ПВХ ткани, которая очень прочная на разрыв, по отношению к другим похожим материалам. Так же он очень легком моется. Установлены люверсы (для выхода воздуха) и ручки для удобного переноса. Материал чехла: Тент ПВХ (до 800 г/м2). Наполнитель: Поролон. Плотность:18 кг/м3.Швы: Двойные (армированные нитки)	ОУДБ. 10
5.	Стол для настольного тенниса	Спортивное оборудование	Основное	Стол для использования в помещениях Цвет: зеленый, черный, Материал: ЛДСП 16 мм с меламиновым покрытием (пр-во: Россия-Германия), кромка ПВХ 0,45 мм.,стальная труба 25 мм с полимерным покрытием. Сетка: в комплект не входит. Размер стола: длина 273 см, ширина 152,5 см, высота 76 см. Размер стола в сложенном виде: длина 157 см, ширина 9 см, высота 141 см., Размер стола в упаковке: длина 152,5 см, ширина 8 см, высота 137 см. фиксирующие клипсы ног, транспортировочные ролики диаметром 125 мм. Вес: 60 кг. Вес в упаковке: 64 кг	ОУДБ. 10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
6.	Сетка волейбольная	Спортивный инвентарь	Основное	Сетка волейбольная черная PEV-5 с тросом для натяжения. Размер сетки: 9,5х1,0м. Размер ячеек: 12х12см. Форма ячеек: квадрат. Соединение ячеек: плетение. Толщина нити: 3,5мм. Металлический трос в резиновой оплетке: 3мм. Материал сетки: полиамид. Окантовка: лента 4,5см из парусины, белого цвета.	ОУДБ. 10
7.	Мяч баскетбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Мяч баскетбольный №7 подходит для игры в зале и на улице (Indoor/outdoor). Мяч обладает высокими техническими характеристиками, прочный и износостойкий. Камера из бутила обеспечивает долговечность и правильное распределение давления по всей поверхности мяча, что позволяет не подкачивать мяч длительное время. Армирование (обмотка) камеры нейлоновой нитью сохраняет форму мяча на протяжении всего срока эксплуатации. Поверхность мяча из термопластичного полиуретана с зернистой текстурой обеспечивает качественный захват и дает превосходное чувство мяча. Глубокие канавки по всему периметру мяча улучшают контроль. Размер мяча №7 по длине окружности 75-78 см, состоит из 8 литых панелей из термопластичного полиуретана, благодаря чему данным мячом можно играть на любой поверхности, как на улице, так и в зале.	ОУДБ. 10
8.	Мяч волейбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Любительский мяч из очень мягкой, бархатистой на ощупь синтетической пены ТПЕ (поливинилхлорид с добавлением эластомера).Дизайн серии MIKASA MVA. Клееный, бутиловая камера, армированная покладочным слоем из ткани, размер 5,8 панелей. Мяч имеет специальное водонепроницаемое покрытие, что делает возможным его применение для игры на	ОУДБ. 10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				пляже, в воде а так же на открытых площадках, но со специальным покрытием.	
9.	Мяч футбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Каркас из матового износостойкого полиуретана толщиной 1,0 мм на тканой основе и 4 подкладочных слоев (2 слоя хлопка, 2 слоя вискозы), латексная камера с бутиловым ниппелем. Ручная сшивка, 32 панели. Подходит для игры на любых поверхностях, оптимален для жестких и очень жестких покрытий (гаревые площадки, твердые синтетические покрытия, паркет в зале и т.п.). Подходит для игры в любых погодных условиях (при соблюдении условий эксплуатации и ухода).	ОУДБ. 10
10.	Ракетка для настольного тенниса	Спортивный инвентарь	Основное	Сетка для настольного тенниса, с металлическими стойками. Незаменимый аксессуар для игры. Основная функция сеток - это разделение игрового поля на две части. Длина составляет 175 см, а высота 14,5 см. Ракетка для настольного тенниса Level 400 соответствует высокому современному стандарту качества, имеет обновленный дизайн, а также улучшенные технологические и игровые характеристики. СТИЛЬ ИГРЫ: Attack;ВРАЩЕНИЕ: 80; СКОРОСТЬ: 90; КОНТРОЛЬ: 62; ОСНОВАНИЕ: 5-слойное из прочной фанеры. 6 мм; НАКЛАДКА: TOPENERGY шипами внутрь; ГУБКА: 1,9 мм; СПЕЦИФИКА: отличная балансировка в контратаке и обороне- Технология натяжения - которая делает резину и губку с высоким натяжением. При игре резина хорошо поглощает атакующие удары мячей. Данный вид резины содержит натуральные органические вещества- Технология поглощения -	ОУДБ. 10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Gecko Adsorption Technology.На самой поверхности резины образуется множество выходных отверстие (как губка), которые позволяют задержать мячи на резине. Благодаря этой технологии можно свободно контролировать мяч, его скорость и вращение.- Технология симметрии - Superепления изготовлены из металла. Цвет - синий; стойки - металлические; сетка - нейлон. Вид крепления винтовой.	
11.	Сетка для настольного тенниса	Спортивный инвентарь	Основное	етка для настольного тенниса, с металлическими стойками. Незаменимый аксессуар для игры. Основная функция сеток - это разделение игрового поля на две части. Длина составляет 175 см, а высота 14,5 см. КРакетка для настольного тенниса Level 400 соответствует высокому современному стандарту качества, имеет обновленный дизайн, а также улучшенные технологические и игровые характеристики. СТИЛЬ ИГРЫ: Attack;ВРАЩЕНИЕ: 80; СКОРОСТЬ: 90; КОНТРОЛЬ: 62; ОСНОВАНИЕ: 5-слойное из прочной фанеры. 6 мм; НАКЛАДКА: TOPENERGY шипами внутрь; ГУБКА: 1,9 мм; СПЕЦИФИКА: отличная балансировка в контратаке и обороне- Технология натяжения - которая делает резину и губку с высоким натяжением. При игре резина хорошо поглощает атакующие удары мячей. Данный вид резины содержит натуральные органические вещества- Технология поглощения - Gecko Adsorption Technology.На самой поверхности резины образуется множество выходных отверстие (как губка), которые позволяют задержать мячи на резине. Благодаря этой технологии можно свободно контролировать мяч, его скорость и вращение.-	ОУДБ. 10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Технология симметрии - Sурепления изготовлены из металла. Цвет - синий; стойки - металлические; сетка - нейлон. Вид крепления винтовой.	
12.	Бадминтон алюминиевый	Спортивный инвентарь	Основное	Ракетки для бадминтона алюминиевые ONLYTOP, в чехле с ручкой, набор 2 шт...	ОУДБ. 10
13.	Обруч пластмассовый взрослый d 890	спортивный инвентарь	Основное	Гимнастический обруч легок по весу и имеет ровную круглую форму. Может использоваться в фитнесе, гимнастике и для проведения подвижных игр.	ОУДБ. 10
14.	Скакалка резиновая d=5мм, 3,85м	Спортивный инвентарь	Основное	Скакалка - это компактный и универсальный тренажер для аэробных тренировок, направленных на улучшение работы сердечно-сосудистой и дыхательной систем, развития выносливости, повышения эластичности мышц	ОУДБ. 10
15.	Монитор	ТС	Основное	устройство вывода, предназначенное для визуального отображения текстовой, графической и видеоинформации, передаваемой с компьютера, видеокарты или другого электронного устройства.	ОУДБ. 10
16.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	ОУДБ. 10
17.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые	ОУДБ.10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	
18.	Учебные издания 1. Борисова, М.М. Физическая культура: учебное издание / Борисова М.М., Губжоков З.Б. – М.: Академия, 2024. - 320 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО).-ISBN 978-5-0054-0960-7 2. Борисова, М.М. Физическая культура: Практикум: учебное издание / Борисова М.М. – М.: Академия, 2024. - 160 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - ISBN978-5-0054-2714-4	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 10

Кабинет «Основы безопасности и защиты Родины»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса,	ОУДБ. 11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 11
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ.11
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют	ОУДБ.11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
5.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДБ.11
6.	Системный блок Neos Depo	ТС	Основное	Процессор: Intel Core i3/i5 9-12-го поколения Оперативная память (RAM): от 8 ГБ до 16 ГБ DDR4/DDR5. Накопители: SSD (обычно 256–512 ГБ) или HDD. Графика: Встроенная Intel UHD Graphics 630/730 или интегрированная Radeon Vega. Корпус: MidiTower или компактные Slim/Ultra Slim (объем от 2 л). Порты: USB 3.0/3.2, HDMI, VGA, RJ-45 (Ethernet), аудиоразъемы. ОС: Предустановленная Windows 10/11 Pro или без ОС.	ОУДБ. 11
7.	Монитор Proview	ТС	Специализированное	Диагональ (подробно) 17 дюймов, ЖК-монитор, тип матрицы экрана: TN , макс. разрешение: 1280x1024, соотношение сторон 5:4, яркость: 300 кд/м², временя отклика 8-16 мс, частотой 60-75 Гц, интерфейсы видео: вход VGA, встроенные колонки	ОУДБ. 11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8.	АРМ преподавателя	ТС	основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 11
9.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «ОБЗР» Учебные наглядные пособия: - «Пожарная безопасность» - «Алгоритм действий при пожаре» - «Действия при обнаружении запаха газа» -«Рекомендации при угрозе террористического акта» - «Оказание первой помощи пострадавшим» -«Охрана труда на пищеблоке»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 11
10.	Учебные издания: 1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – М.: Академия, 2021 2.Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ.11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	/ В. С. Долгов. – Санкт-Петербург: Лань, 2022				
11.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ.11
12.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ. 11
13.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ. 11
14.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ. 11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
15.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ. 11

Кабинет «Математики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ОУДП. 01
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных	ОУДП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДП. 01
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДП. 01
5.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДП. 01
6.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность;	ОУДП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				неограниченный эксплуатационный срок.	
7.	Чертежные принадлежности (инструменты)	Оборудование	Специализированное	Используются для построения геометрических фигур, измерения углов и линий. В набор обычно входят циркуль, транспортир, линейка, угольник	ОУДП.01
8.	Системный блок FLASH	ТС	Основное	Системный блок FLASH — это игровой компьютер среднего/высокого уровня, базирующийся на процессоре AMD Ryzen 5 5600 и видеокарте NVIDIA GeForce RTX (обычно 5060, 8 ГБ). Он оснащен 16 ГБ оперативной памяти и SSD-накопителем на 480 ГБ, обеспечивая высокую скорость работы	ОУДП. 01
9.	Монитор LG	ТС	Специализированное	Тип монитора ЖК, Диагональ 17 ", Макс. Разрешение 1280x1024, Соотношение сторон 5:4, Тип матрицы экрана TN, Макс. частота обновления кадров 75 Гц, Особенности Поддержка стандарта ISO 13406-2, Экран: Шаг точки по горизонтали 0.264 мм, Шаг точки по вертикали 0.264 мм, Яркость 250 кд/м2, Контрастность 500:1, Время отклика 12 мс, Максимальное количество цветов 16.2 млн., Горизонтальный угол обзора 160 градусов, Вертикальный угол обзора 160 градусов, Покрытие экрана матовое, Видимый размер экрана 17 ", Интерфейсы: Интерфейсы видео вход VGA, Питание Потребляемая мощность при работе 40 Вт, Потребляемая мощность в режиме ожидания 1 Вт, Потребляемая мощность в спящем режиме 1 Вт, Прочее Поддержка стандарта ISO 13406-2 есть, Экологический стандарт TCO'99, Ширина 386 мм, Высота 372 мм.	ОУДП. 01
10.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11.	Принтер Samsung	ТС	Основное	Это устройство известное высокой скоростью печати (20-35 стр/мин), отличным разрешением (1200x1200 dpi) и надежностью. Основные характеристики: формат А4, память 8–128 МБ, интерфейс USB, месячная нагрузка 10-12 тыс. страниц, лотки на 150-250 листов.	ОУДП.01
12.	Проектор мультимедийный	ТС	Основное	Устройство для вывода изображений с внешних источников (ПК, видеоплееров) на большой экран. Основные характеристики включают высокую яркость (измеряется в ANSI-люменах), разрешение матрицы (FullHD, 4K), контрастность, используемую технологию (DLP, 3LCD), а также наличие необходимых портов	ОУДП.01
13.	Экран для проектора	ТС	Основное	Выдвижной настенный экран для проектора — это рулонное полотно в корпусе (белое матовое Matte White, Gain 1.0–1.1), Управление: Ручное (пружинный механизм с фиксацией) Характеризуется простотой установки на стену/потолок, универсальностью и углом обзора до 150°.	ОУДП.01
14.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Математика» -Учебные фильмы «тригонометрия» -Наглядное пособие геометрические фигуры	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДП. 01
15.	Учебные издания: 1. Башмаков М. И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2023.	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	2. Башмаков М. И. Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2022.				
16.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДП. 01
17.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДП. 01
18.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДП. 01
19.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию	ОУДП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	
20.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДП. 01

Кабинет «Обществознания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ОУДП. 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДП. 02
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДП. 02
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДП. 02
5.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДП. 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6.	Системный блок Neos Depo	ТС	Основное	Процессор: Intel Core i3/i5 9-12-го поколения Оперативная память (RAM): от 8 ГБ до 16 ГБ DDR4/DDR5. Накопители: SSD (обычно 256–512 ГБ) или HDD. Графика: Встроенная Intel UHD Graphics 630/730 или интегрированная Radeon Vega. Корпус: MidiTower или компактные Slim/Ultra Slim (объем от 2 л). Порты: USB 3.0/3.2, HDMI, VGA, RJ-45 (Ethernet), аудиоразъемы. ОС: Предустановленная Windows 10/11 Pro или без ОС.	ОУДП. 02
7.	Монитор Samsung	ТС	Специализированное	диагональ (подробно) 17 дюймов, Тип матрицы: IPS (точная цветопередача), VA (высокая контрастность) и современные QD-OLED. Разрешение: Full HD (1920×1080), Частота обновления: 60 Гц, Время отклика: 4–5 мс (GTG) для офисных моделей, Яркость: В среднем 250–300 кд/м². Особенности: Поддержка FreeSync/G-Sync	ОУДП. 02
8.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДП. 02
9.	Телевизор Irbis	ТС	Основное	Экран: 50" (127 см), 4K UHD, 3840x2160, технология панели Super MVA, Подсветка: Direct LED (равномерная подсветка всей площади), Частота обновления: 60 Гц, Смарт ТВ: Да, Android (AOSP), Яркость и контраст: 300 кд/м², контрастность 5000:1, Углы обзора: 178/178 градусов, Разъемы и связь: Wi-Fi, Bluetooth, порты HDMI, USB, Крепление VESA: 400×200 мм.	ОУДП. 02
10.	Комплект учебно-	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в	ОУДП. 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	методических материалов по дисциплине «Обществознание»			соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	
11.	Учебные издания: 1. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей: учебник. — М., 2023; 2. Тальнишних Т.Г. «Основы экономической теории» - М.: Академия», 2023; 3. Болотина Т.В., Певцова Е.А., Миков П.В., Суслов А.Б., Смирнов В.В. Права человека. – М., 2023	УМК	Основное	Учебные издания разработан в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДП. 02
12.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДП. 02
13.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДП. 02
14.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании	ОУДП. 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	
15.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДП. 02
16.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДП. 02

Кабинет «Основы философии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5;	ОГСЭ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОГСЭ.01
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОГСЭ.01
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы	ОГСЭ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				профиля имеют специальные заглушки.	
5.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОГСЭ.01
6.	Системный блок Neos Depo	ТС	Основное	Процессор: Intel Core i3/i5 9-12-го поколения Оперативная память (RAM): от 8 ГБ до 16 ГБ DDR4/DDR5. Накопители: SSD (обычно 256–512 ГБ) или HDD. Графика: Встроенная Intel UHD Graphics 630/730 или интегрированная Radeon Vega. Корпус: MidiTower или компактные Slim/Ultra Slim (объем от 2 л). Порты: USB 3.0/3.2, HDMI, VGA, RJ-45 (Ethernet), аудиоразъемы. ОС: Предустановленная Windows 10/11 Pro или без ОС.	ОГСЭ.01
7.	Монитор Samsung	ТС	Специализированное	диагональ (подробно) 17 дюймов, Тип матрицы: IPS (точная цветопередача), VA (высокая контрастность) и современные QD-OLED. Разрешение: Full HD (1920×1080), Частота обновления: 60 Гц, Время отклика: 4–5 мс (GTG) для офисных моделей, Яркость: В среднем 250–300 кд/м². Особенности: Поддержка FreeSync/G-Sync	ОГСЭ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОГСЭ.01
9.	Телевизор Irbis	ТС	Основное	Экран: 50" (127 см), 4K UHD, 3840x2160, технология панели Super MVA, Подсветка: Direct LED (равномерная подсветка всей площади), Частота обновления: 60 Гц, Смарт ТВ: Да, Android (AOSP), Яркость и контраст: 300 кд/м², контрастность 5000:1, Углы обзора: 178/178 градусов, Разъемы и связь: Wi-Fi, Bluetooth, порты HDMI, USB, Крепление VESA: 400×200 мм.	ОГСЭ.01
10.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Основы философии»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОГСЭ.01
11.	Учебные издания: 1. Гордашевская В. Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. 2. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. СПО. Москва: Академия, 2020. – 300 с. 3. Основы философии / Б.И. Липский и др. – Москва: Инфра-М, 2021. – 307 с.	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОГСЭ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	4. Основы философии / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. – Москва: Форум, 2021. – 480 с.. 5. Основы философии: учебное пособие для спо / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.]; Под редакцией М. А. Гласер. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-7450-9. 6. Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 392 с.				
12.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОГСЭ.01
13.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению	ОГСЭ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				текста и другие.	
14.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОГСЭ.01
15.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОГСЭ.01
16.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОГСЭ.01

Кабинет «Истории»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего.	ОГСЭ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОГСЭ.02
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОГСЭ.02
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас:	ОГСЭ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
5.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОГСЭ.02
6.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОГСЭ.02
7.	Системный блок in win	ТС	Основное	Типоразмер: Mini-Tower (например, ENR022, CJ708BL) или Midi-Tower. Блок питания: Встроенный, мощность от 265 Вт (Slim) до 500 Вт (стандартные ATX). Материнская плата: Поддержка Mini-ITX, Micro-ATX (для моделей CJ708) или ATX. Процессоры (обычно): Intel Core i3-3220, i3-4170 и аналоги. Оперативная память: Обычно DDR3 или DDR4, от 4 до 8 ГБ. Хранилище: HDD 500 ГБ - 1 ТБ или SSD 250 ГБ. Корпус: Прочный металл (SECC), качественный пластик, наличие USB 3.0.	ОГСЭ.02
8.	Монитор Proview	ТС	Специализированное	Диагональ (подробно) 17 дюймов, ЖК-монитор, тип матрицы экрана: TN , макс. разрешение: 1280x1024,	ОГСЭ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				соотношение сторон 5:4, яркость: 300 кд/м², временя отклика 8-16 мс, частотой 60-75 Гц, интерфейсы видео: вход VGA, встроенные колонки	
9.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОГСЭ.02
10.	Телевизор Haier	ТС	Основное	Телевизор D-LED 50 (127 см) Haier (4K UltraHD, 3840x2160), Wi-Fi 5 ГГц, Bluetooth и Smart TV, частота: 60 Гц, HDR10/Dolby Vision, 20–30 Вт звук, голосовой поиск, HDMI 2.1	ОГСЭ.02
11.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «История России» Наглядное пособие: -Карта «Великая Отечественная война Советского Союза (1941-1945 гг.) -Карта «Политическая карта мира» - Портреты исторических деятелей - Государственная символика	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОГСЭ.02
12.	Учебные издания: 1. Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 21-е изд., стер. Москва: Академия, 2021. 448 с.	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОГСЭ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	2. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / П. С. Самыгин, С. И. Самыгин, Шевелев В.Н., В.В. Касьянов. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 550 с. 3. Артемов В.В. История Отечества: С древнейших времен до наших дней : учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 23-е изд., доп. Москва: Академия, 2020. – 384 с.				
13.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОГСЭ.02
14.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОГСЭ.02
15.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а та	ОГСЭ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				кже контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	
16.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОГСЭ.02
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОГСЭ.02

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик».	ОГСЭ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОГСЭ.03
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОГСЭ.03
4.	Компьютерный стол для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Представляет собой удобную эргономичную и рабочую поверхность для размещения монитора, клавиатуры, мыши и других периферийных устройств. Стол имеет специальные вырезы для кабелей, чтобы упростить организацию проводов.	ОГСЭ.03
5.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют	ОГСЭ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
6.	Встроенные шкафы для хранения документов и местом для классной доски	Мебель	Основное	Предназначены для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОГСЭ.03
7.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОГСЭ.03
8.	Системный блок Neos Depo	ТС	Основное	Процессор: Intel Core i3/i5 9-12-го поколения Оперативная память (RAM): от 8 ГБ до 16 ГБ DDR4/DDR5. Накопители: SSD (обычно 256–512 ГБ) или HDD. Графика: Встроенная Intel UHD Graphics 630/730 или интегрированная Radeon Vega. Корпус: MidiTower или компактные Slim/Ultra Slim (объем от 2 л). Порты: USB 3.0/3.2, HDMI, VGA, RJ-45 (Ethernet), аудиоразъемы. ОС: Предустановленная Windows 10/11 Pro или без ОС.	ОГСЭ.03
9.	Монитор LG	ТС	Специализированное	Тип монитора ЖК, Диагональ 17 ", Макс. Разрешение 1280x1024, Соотношение сторон 5:4, Тип матрицы	ОГСЭ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				экрана TN, Макс. частота обновления кадров 75 Гц, Особенности Поддержка стандарта ISO 13406-2, Экран: Шаг точки по горизонтали 0.264 мм, Шаг точки по вертикали 0.264 мм, Яркость 250 кд/м2, Контрастность 500:1, Время отклика 12 мс, Максимальное количество цветов 16.2 млн., Горизонтальный угол обзора 160 градусов, Вертикальный угол обзора 160 градусов, Покрытие экрана матовое, Видимый размер экрана 17 ", Интерфейсы: Интерфейсы видео вход VGA, Питание Потребляемая мощность при работе 40 Вт, Потребляемая мощность в режиме ожидания 1 Вт, Потребляемая мощность в спящем режиме 1 Вт, Прочее Поддержка стандарта ISO 13406-2 есть, Экологический стандарт TCO'99, Ширина 386 мм, Высота 372 мм.	
10.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОГСЭ.03
11.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Английский язык в профессиональной деятельности» Учебные наглядные пособия (плакат): - Учебный плакат «Алфавит» - Учебный плакат «Грамматика»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОГСЭ.03
12.	Учебные издания:	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с	ОГСЭ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	1. Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И., Койранская Е.А., Лаврик Г.В. PlanetofEnglish**:** учебник английского языка для учреждений СПО. – М.: Изд. «Академия», 2021			требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	
13.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОГСЭ.03
14.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОГСЭ.03
15.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОГСЭ.03
16.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые	ОГСЭ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОГСЭ.03

Кабинет «Физической культуры»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стул UD_Селена (СМ-7/23) каркас черный, ткань серая Т-08. Стул офисный Селена - универсальная и популярная модель на российском рынке офисной мебели. Обивочная ткань - ткань С. Каркас металлический, покрыт черной порошковой износостойкой краской с эффектом муар. Законодательные и технические документы. Материал каркаса. металл. Материал обивки. ткань. Подлокотники	ОГСЭ.04
2.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол письменный с подвесными тумбами Ширина: 1600.00 мм Глубина: 700.00 мм Высота: 750.00 мм Доступность:	ОГСЭ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
3.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОГСЭ.04
4.	Мат гимнастический	Спортивное оборудование	Основное	Габаритные размеры: 2,00 х 1,00 х 0,10 м. Материал: Тент. Наполнитель: поролон. Плотность поролона: 18 кг/м3. Вес: 4 кг.Мат гимнастический с наполнителем поролон (ППУ) отлично подойдет для шведской стенки в детскую комнату и для использования в спортивном зале. Мат гимнастический не складной. Чехол выполнен из высокопрочной ПВХ ткани, которая очень прочная на разрыв, по отношению к другим похожим материалам. Так же он очень легком моется. Установлены люверсы (для выхода воздуха) и ручки для удобного переноса. Материал чехла: Тент ПВХ (до 800 г/м2). Наполнитель: Поролон. Плотность:18 кг/м3.Швы: Двойные (армированные нитки)	ОГСЭ.04
5.	Стол для настольного тенниса	Спортивное оборудование	Основное	Стол для использования в помещениях Цвет: зеленый, черный, Материал: ЛДСП 16 мм с меламиновым покрытием (пр-во: Россия-Германия), кромка ПВХ 0,45 мм.,стальная труба 25 мм с полимерным покрытием. Сетка: в комплект не входит. Размер стола: длина 273 см, ширина 152,5 см, высота 76 см. Размер стола в сложенном виде: длина 157 см, ширина 9 см, высота 141 см., Размер	ОГСЭ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				стола в упаковке: длина 152,5 см, ширина 8 см, высота 137 см. фиксирующие клипсы ног, транспортировочные ролики диаметром 125 мм. Вес: 60 кг. Вес в упаковке: 64 кг	
6.	Сетка волейбольная	Спортивный инвентарь	Основное	Сетка волейбольная черная PEV-5 с тросом для натяжения. Размер сетки: 9,5х1,0м. Размер ячеек: 12х12см. Форма ячеек: квадрат. Соединение ячеек: плетение. Толщина нити: 3,5мм. Металлический трос в резиновой оплетке: 3мм. Материал сетки: полиамид. Окантовка: лента 4,5см из парусины, белого цвета.	ОГСЭ.04
7.	Мяч баскетбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Мяч баскетбольный №7 подходит для игры в зале и на улице (Indoor/outdoor). Мяч обладает высокими техническими характеристиками, прочный и износостойкий. Камера из бутила обеспечивает долговечность и правильное распределение давления по всей поверхности мяча, что позволяет не подкачивать мяч длительное время. Армирование (обмотка) камеры нейлоновой нитью сохраняет форму мяча на протяжении всего срока эксплуатации. Поверхность мяча из термопластичного полиуретана с зернистой текстурой обеспечивает качественный захват и дает превосходное чувство мяча. Глубокие канавки по всему периметру мяча улучшают контроль. Размер мяча №7 по длине окружности 75-78 см, состоит из 8 литых панелей из термопластичного полиуретана, благодаря чему данным мячом можно играть на любой поверхности, как на улице, так и в зале.	ОГСЭ.04
8.	Мяч волейбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Любительский мяч из очень мягкой, бархатистой на ощупь синтетической пены ТПЕ (поливинилхлорид	ОГСЭ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				с добавлением эластомера).Дизайн серии MIKASA MVA. Клееный, бутиловая камера, армированная покладочным слоем из ткани, размер 5,8 панелей. Мяч имеет специальное водонепроницаемое покрытие, что делает возможным его применение для игры на пляже, в воде а так же на открытых площадках, но со специальным покрытием.	
9.	Мяч футбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Каркас из матового износостойкого полиуретана толщиной 1,0 мм на тканой основе и 4 подкладочных слоев (2 слоя хлопка, 2 слоя вискозы), латексная камера с бутиловым ниппелем. Ручная сшивка, 32 панели. Подходит для игры на любых поверхностях, оптимален для жестких и очень жестких покрытий (гаревые площадки, твердые синтетические покрытия, паркет в зале и т.п.). Подходит для игры в любых погодных условиях (при соблюдении условий эксплуатации и ухода).	ОГСЭ.04
10.	Ракетка для настольного тенниса	Спортивный инвентарь	Основное	Сетка для настольного тенниса, с металлическими стойками. Незаменимый аксессуар для игры. Основная функция сеток - это разделение игрового поля на две части. Длина составляет 175 см, а высота 14,5 см. Ракетка для настольного тенниса Level 400 соответствует высокому современному стандарту качества, имеет обновленный дизайн, а также улучшенные технологические и игровые характеристики. СТИЛЬ ИГРЫ: Attack;ВРАЩЕНИЕ: 80; СКОРОСТЬ: 90; КОНТРОЛЬ: 62; ОСНОВАНИЕ: 5-слойное из прочной фанеры. 6 мм; НАКЛАДКА: TOPENERGY шипами внутрь; ГУБКА: 1,9 мм; СПЕЦИФИКА: отличная балансировка в контратаке	ОГСЭ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				и обороне- Технология натяжения - которая делает резину и губку с высоким натяжением. При игре резина хорошо поглощает атакующие удары мячей. Данный вид резины содержит натуральные органические вещества- Технология поглощения - Gecko Adsorption Technology.На самой поверхности резины образуется множество выходных отверстие (как губка), которые позволяют задержать мячи на резине. Благодаря этой технологии можно свободно контролировать мяч, его скорость и вращение.- Технология симметрии - Sурепления изготовлены из металла. Цвет - синий; стойки - металлические; сетка - нейлон. Вид крепления винтовой.	
11.	Сетка для настольного тенниса	Спортивный инвентарь	Основное	етка для настольного тенниса, с металлическими стойками. Незаменимый аксессуар для игры. Основная функция сеток - это разделение игрового поля на две части. Длина составляет 175 см, а высота 14,5 см. КРакетка для настольного тенниса Level 400 соответствует высокому современному стандарту качества, имеет обновленный дизайн, а также улучшенные технологические и игровые характеристики. СТИЛЬ ИГРЫ: Attack;ВРАЩЕНИЕ: 80; СКОРОСТЬ: 90; КОНТРОЛЬ: 62; ОСНОВАНИЕ: 5-слойное из прочной фанеры. 6 мм; НАКЛАДКА: TOPENERGY шипами внутрь; ГУБКА: 1,9 мм; СПЕЦИФИКА: отличная балансировка в контратаке и обороне - Технология натяжения - которая делает резину и губку с высоким натяжением. При игре резина хорошо поглощает атакующие удары мячей. Данный вид резины содержит натуральные органические вещества- Технология поглощения -	ОГСЭ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Gecko Adsorption Technology.На самой поверхности резины образуется множество выходных отверстие (как губка), которые позволяют задержать мячи на резине. Благодаря этой технологии можно свободно контролировать мяч, его скорость и вращение.- Технология симметрии - Sуперления изготовлены из металла. Цвет - синий; стойки - металлические; сетка - нейлон. Вид крепления винтовой.	
12.	Бадминтон алюминиевый	Спортивный инвентарь	Основное	Ракетки для бадминтона алюминиевые ONLYTOP, в чехле с ручкой, набор 2 шт...	ОГСЭ.04
13.	Обруч пластмассовый взрослый d 890	Спортивный инвентарь	Основное	Гимнастический обруч легок по весу и имеет ровную круглую форму. Может использоваться в фитнесе, гимнастике и для проведения подвижных игр.	ОГСЭ.04
14.	Скакалка резиновая d=5мм, 3,85м	Спортивный инвентарь	Основное	Скакалка - это компактный и универсальный тренажер для аэробных тренировок, направленных на улучшение работы сердечно-сосудистой и дыхательной систем, развития выносливости, повышения эластичности мышц	ОГСЭ.04
15.	Монитор	ТС	Основное	Устройство вывода, предназначенное для визуального отображения текстовой, графической и видеоинформации, передаваемой с компьютера, видеокарты или другого электронного устройства.	ОГСЭ.04
16.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для	ОГСЭ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	
17.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОГСЭ.04
18.	Учебные издания: 1. Борисова, М.М. Физическая культура: учебное издание / Борисова М.М., Губжоков З.Б. – М.: Академия, 2024. - 320 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО).-ISBN 978-5-0054-0960-7 2. Борисова, М.М. Физическая культура: Практикум: учебное издание / Борисова М.М. – М.: Академия, 2024. - 160 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - ISBN978-5-0054-2714-4	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОГСЭ.04

Кабинет «Психологии общения»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
19.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ОГСЭ.05
20.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОГСЭ.05
21.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола:	ОГСЭ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	
22.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОГСЭ.05
23.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОГСЭ.05
24.	Системный блок Neos Depo	ТС	Основное	Процессор: Intel Core i3/i5 9-12-го поколения Оперативная память (RAM): от 8 ГБ до 16 ГБ DDR4/DDR5. Накопители: SSD (обычно 256–512 ГБ) или HDD. Графика: Встроенная Intel UHD Graphics 630/730 или интегрированная Radeon Vega. Корпус: MidiTower или компактные Slim/Ultra Slim (объем от 2 л). Порты: USB 3.0/3.2, HDMI, VGA, RJ-45 (Ethernet), аудиоразъемы. ОС: Предустановленная Windows 10/11 Pro или без ОС.	ОГСЭ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
25.	Монитор Samsung	ТС	Специализированное	диагональ (подробно) 17 дюймов, Тип матрицы: IPS (точная цветопередача), VA (высокая контрастность) и современные QD-OLED. Разрешение: Full HD (1920×1080), Частота обновления: 60 Гц, Время отклика: 4–5 мс (GTG) для офисных моделей, Яркость: В среднем 250–300 кд/м². Особенности: Поддержка FreeSync/G-Sync	ОГСЭ.05
26.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОГСЭ.05
27.	Телевизор Irbis	ТС	Основное	Экран: 50" (127 см), 4K UHD, 3840x2160, технология панели Super MVA, Подсветка: Direct LED (равномерная подсветка всей площади), Частота обновления: 60 Гц, Смарт ТВ: Да, Android (AOSP), Яркость и контраст: 300 кд/м², контрастность 5000:1, Углы обзора: 178/178 градусов, Разъемы и связь: Wi-Fi, Bluetooth, порты HDMI, USB, Крепление VESA: 400×200 мм.	ОГСЭ.05
28.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Психология общения»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОГСЭ.05
29.	Учебные издания: 1. Бороздина, Г. В. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова; под общей	УМК	Основное	Учебные издания разработан в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОГСЭ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489869 (дата обращения: 29.01.2022). 2. Виговская, М. Е. Психология делового общения : учебное пособие для СПО / М. Е. Виговская, А. В. Лисевич, В. О. Корионова. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-4486-0366-2, 978-5-4488-0201-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL:				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	https://profspo.ru/books/77001 3. Дорохина, Р. В. Этика деловых отношений : практикум для СПО / Р. В. Дорохина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 68 c. — ISBN 978-5-4488-1109-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/104697 4. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст : электронный //				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489897 (дата обращения: 29.01.2022). 5. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489728 (дата обращения: 29.01.2022). 6. Садовская, В. С. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471154 (дата обращения: 01.11.2021). 7. Якуничева О. Н. Психология общения : учебник для спо / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-9503-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/195538 (дата обращения: 17.01.2022). — Режим доступа: для авториз.				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	пользователей.				
30.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОГСЭ.05
31.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОГСЭ.05
32.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОГСЭ.05
33.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОГСЭ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
34.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОГСЭ.05

Кабинет «Химии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ЕН.02
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул	ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ЕН.02
4.	Компьютерный стол для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Представляет собой удобную эргономичную и рабочую поверхность для размещения монитора, клавиатуры, мыши и других периферийных устройств. Стол имеет специальные вырезы для кабелей, чтобы упростить организацию проводов.	ЕН.02
5.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ЕН.02
6.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ЕН.02
7.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков;	ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	
8.	Стол для лабораторных и практических работ (опытов)	Мебель	Специализированное	Специализированная мебель, рассчитанная на работу с агрессивными средами. Главные характеристики: химически стойкая столешница (керамика, HPL-пластик), прочный металлический каркас, регулируемые опоры, наличие электрических розеток. Высота 750-900 мм (для сидения или стояния), ширина — 900–1800 мм.	ЕН.02
9.	Металлический шкаф для химреактивов	Мебель	Специализированное	Специализированная лабораторная мебель из листовой стали с химически стойким порошковым покрытием. Он обеспечивает безопасное хранение, оснащен замками, регулируемыми полками (нагрузка до 10-15 кг), вентиляционными отверстиями и часто — системой вытяжки для защиты от испарений.	ЕН.02
10.	Тумба для подачи воды (лабораторная мойка)	Мебель	Специализированное	Специализированный модуль (600×600×900 мм), предназначенный для установки раковины и смесителя в лабораториях. Она обеспечивает подвод воды, слив и хранение реактивов, изготавливаясь из химически стойких материалов (ламинат, полипропилен, нержавеющая сталь) с защитой от коррозии.	ЕН.02
11.	Стеклянная стойка (или шт.атив) для опытов	Мебель	Специализированное	Лабораторное приспособление, обеспечивающее безопасное хранение, сушку и работу с химическими пробирками. Основные характеристики: высокая химическая инертность, термостойкость (выдерживает перепады температур), прозрачность для визуального контроля и устойчивость к стерилизации.	ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12.	Химический вытяжной шкаф	Мебель	Специализированное	Специализированное лабораторное оборудование для безопасной работы с вредными веществами, обеспечивающее защиту персонала за счет принудительной вентиляции (скорость воздуха 0,5−1,2м/с). Конструкция включает защитный экран (триплекс), рабочую камеру из химстойких материалов (керамика, полипропилен, сталь), освещение, розетки и, часто, подвод воды/газа.	ЕН.02
13.	Металлический сейф (шкаф) для химических реактивов	Мебель	Специализированное	Специализированная мебель из листовой стали (1−1,5 мм) с химически стойким порошковым покрытием, обеспечивающая безопасное хранение, вентиляцию и защиту от паров. Характеризуется наличием замков, регулируемых полок-поддонов для сбора жидкостей и фланца для подключения к вытяжке.	ЕН.02
14.	Доска для сушки пробирок (сушилка лабораторная)	Мебель	Специализированное	Специализированное приспособление для безопасного размещения, сушки и хранения чистой посуды (пробирок, стаканов, колб) в перевернутом виде. Она обеспечивает быстрое стекание воды, предотвращая загрязнение и скопление влаги внутри.	ЕН.02
15.	Дистиллятор	Оборудование	Специализированное	Лабораторный прибор для очистки воды (или других жидкостей) методом термической перегонки: испарения с последующей конденсацией пара. Он удаляет соли, микроорганизмы и примеси, обеспечивая высокую степень очистки (5.0–7.0). Основные характеристики: мощность (2–18 кВт), производительность (1–140 л/ч), материал (обычно нержавеющая сталь).	ЕН.02
16.	Микроскоп	Оборудование	Специализированное	Для анализа структуры, кристаллической решетки, фазовых переходов и химического состава веществ. Ключевые характеристики: увеличение до 107 раз (электронные), высокое разрешение	ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				(нанометры/ангстремы), поляризация, возможность термо- и рентгеновского анализа.	
17.	Спиртовка	Оборудование	Специализированное	Это лабораторный нагревательный прибор (обычно 30–100 мл), состоящий из стеклянного резервуара, фитиля и колпачка. Используется для подогрева веществ, плавления, стерилизации при температуре до 900◦С. Работает на этиловом спирте, который по фитилю поднимается вверх за счет капиллярного давления.	ЕН.02
18.	Химические (лабораторные) весы	Оборудование	Специализированное	Высокоточные измерительные приборы, используемые для определения массы реактивов с дискретностью от 0,001 мг до 0,1 г. Основные характеристики включают высокую точность, защиту от внешних воздействий (стеклянные колпаки), автоматическую калибровку и работу на основе датчиков массы.	ЕН.02
19.	Лабораторные гири	Оборудование	Специализированное	Высокоточные эталоны массы (классы E1, E2, F1, F2, M) используемые для калибровки аналитических весов. Изготавливаются из нержавеющей стали, латуни или алюминия, отличаются высокой устойчивостью к коррозии, весят от 1 мг до 50 кг и имеют маркировку, соответствующую требованиям ГОСТ.	ЕН.02
20.	Металлические ложечки (шпатель-ложки)	Оборудование	Специализированное	Лабораторные инструменты из нержавеющей стали, никеля или титана, используемые для отбора, дозирования, взвешивания и перемешивания сыпучих, пастообразных и жидких реактивов. Они отличаются высокой прочностью, стойкостью к коррозии, термической обработке и химической инертностью.	ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
21.	Лабораторный химический шт.атив	Оборудование	Специализированное	Металлическая конструкция (основание, стержень, муфты, лапки, кольца) для фиксации посуды и приборов. Он обеспечивает устойчивость, регулировку высоты (обычно 28–52 см) и надежное крепление благодаря подпружиненным лапкам и винтовым муфтам. Изготавливается из чугуна/стали с антикоррозийным покрытием.	ЕН.02
22.	Резиновые трубки	Оборудование	Специализированное	Это эластичные, химически стойкие изделия из каучука или силикона, предназначенные для транспортировки агрессивных сред (кислот, щелочей до 20%, газов). Они термостойки (от -60°С до +200°С), долговечны, не слипаются при стерилизации и выдерживают рабочее давление до 0.05 МПа.	ЕН.02
23.	Аппарат Киппа	Оборудование	Специализированное	Лабораторный прибор из стекла для непрерывного получения газов (H2, CO2, H2S, NO2, O2) взаимодействием твердых веществ с кислотами/щелочами. Состоит из шарообразной воронки и колбы-реактора с тубусом, работает по принципу автоматического прекращения реакции при закрытии крана из-за вытеснения кислоты газом.	ЕН.02
24.	Химические индикаторы	Оборудование	Специализированное	Органические соединения, обратимо изменяющие цвет (или вызывающие люминесценцию) при изменении состава раствора. Они используются для визуального определения рн среды (кислотности) или концентрации веществ при титровании. Основные индикаторы: лакмус, фенолфталеин, метилоранж.	ЕН.02
25.	Химические пробирки	Оборудование	Специализированное	Цилиндрические емкости с округлым или коническим дном, предназначенные для смешивания, нагревания и хранения малых объемов веществ. Изготавливаются из термостойкого стекла (ХС, ТХС)	ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				или пластика (полипропилен, полистирол), устойчивы к агрессивным средам и перепадам температур.	
26.	Химические колбы	Оборудование	Специализированное	Стеклянные лабораторные сосуды с шарообразным или коническим основанием и узким горлом, предназначенные для хранения, смешивания, нагревания и анализа веществ. Они изготавливаются из химически стойкого (боросиликатного) стекла, имеют объемы от 5 мл до 50 литров и делятся на плоскодонные, круглодонные, мерные и реакционные.	ЕН.02
27.	Стеклянные химические воронки	Оборудование	Специализированное	Конусообразные сосуды из химически стойкого (боросиликатного) стекла, используемые для переливания жидкостей, фильтрования и пересыпания порошков. Характеризуются термостойкостью, инертностью к кислотам/щелочам, прозрачностью и наличием длинной трубки (стебля). Стандартные диаметры: 25–250 мм.	ЕН.02
28.	Системный блок Hp pro	ТС	Основное	Офисные ПК, ориентированные на надежность и базовую производительность. Типичные характеристики: процессоры Intel Core i3/i5 (2–4 поколения в старых моделях, новее — Core i5-13500), 4–8 ГБ DDR3 RAM, HDD/SSD накопители и встроенная графика Intel HD.	ЕН.02
29.	Монитор LG	ТС	Специализированное	Тип монитора ЖК, Диагональ 17 ", Макс. Разрешение 1280x1024, Соотношение сторон 5:4, Тип матрицы экрана TN, Макс. частота обновления кадров 75 Гц, Особенности Поддержка стандарта ISO 13406-2, Экран: Шаг точки по горизонтали 0.264 мм, Шаг точки по вертикали 0.264 мм, Яркость 250 кд/м2, Контрастность 500:1, Время отклика 12 мс, Максимальное количество цветов 16.2 млн.,	ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Горизонтальный угол обзора 160 градусов, Вертикальный угол обзора 160 градусов, Покрытие экрана матовое, Видимый размер экрана 17 ", Интерфейсы: Интерфейсы видео вход VGA, Питание Потребляемая мощность при работе 40 Вт, Потребляемая мощность в режиме ожидания 1 Вт, Потребляемая мощность в спящем режиме 1 Вт, Прочее Поддержка стандарта ISO 13406-2 есть, Экологический стандарт TCO'99, Ширина 386 мм, Высота 372 мм.	
30.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ЕН.02
31.	Принтер Canon	ТС	Основное	С разрешением печати до 4800x1200 dpi, скорость печати ~8-9 стр./мин (ч/б), формат печати: A4, Letter, 20x25 см, 13x18 см, 10x15 см.	ЕН.02
32.	Мультимедийные аудиоколонки	ТС	Основное	Активная акустика мощностью 10–40 Вт с питанием от сети или USB, обеспечивающая базовое стереозвучание	ЕН.02
33.	Проектор мультимедийный	ТС	Основное	Устройство для вывода изображений с внешних источников (ПК, видеоплееров) на большой экран. Основные характеристики включают высокую яркость (измеряется в ANSI-люменах), разрешение матрицы (FullHD, 4K), контрастность, используемую технологию (DLP, 3LCD), а также наличие необходимых портов	ЕН.02
34.	Экран для проектора	ТС	Основное	Выдвижной настенный экран для проектора — это рулонное полотно в корпусе (белое матовое Matte White, Gain 1.0–1.1), Управление: Ручное (пружинный механизм с фиксацией) Характеризуется простотой	ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				установки на стену/потолок, универсальностью и углом обзора до 150°.	
35.	Интерактивная доска	ТС	Основное	Матовое покрытие уменьшает блики и делает изображение читаемым даже при ярком освещении, на нопокрытие защищает от царапин и повреждений. Ориентирована на работу с Windows,	ЕН.02
36.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Химия» Учебное наглядное пособие: - Кристаллическая решетка Д.Менделеева - Модель ДНК - Электронная периодическая таблица (таблица Д.И. Менделеева) - Таблица растворимости	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ЕН.02
37.	Учебные издания: 1. Белик, В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– Москва: Академия, 2021. – 288 с. 2. Валова, В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа:	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Практикум / В. Д. Валова, Е. И. Паршина. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 198 с. 3. Основы общей химии : учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с. 4. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении : учебное пособие / Н. Ю. Черникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 316 с. 5. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 492 с. 6. Пресс, И. А.				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Органическая химия : учебное пособие для спо / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. 7. Акимова, Т. И. Органическая химия. Лабораторные работы : учебное пособие для спо / Т. И. Акимова, Л. Н. Дончак, Н. П. Багрина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с. 8. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ : учебное пособие / Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 128 с.				
38.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ЕН.02
39.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление	ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	
40.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ЕН.02
41.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ЕН.02
42.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ЕН.02

Кабинет «Экологические основы природопользования»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ЕН.03
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а также других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ЕН.03
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола:	ЕН.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ЕН.03
5.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ЕН.03
6.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ЕН.03
7.	Системный блок in win	ТС	Основное	Типоразмер: Mini-Tower (например, ENR022, CJ708BL) или Midi-Tower. Блок питания: Встроенный, мощность от 265 Вт (Slim) до 500 Вт (стандартные ATX). Материнская плата: Поддержка Mini-ITX, Micro-ATX (для моделей CJ708) или ATX. Процессоры (обычно): Intel Core i3-3220, i3-4170 и аналоги. Оперативная память: Обычно DDR3 или DDR4, от 4 до 8 ГБ. Хранилище: HDD 500 ГБ - 1 ТБ или SSD 250 ГБ.	ЕН.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Корпус: Прочный металл (SECC), качественный пластик, наличие USB 3.0.	
8.	Монитор Proview	ТС	Специализированное	Диагональ (подробно) 17 дюймов, ЖК-монитор, тип матрицы экрана: TN , макс. разрешение: 1280x1024, соотношение сторон 5:4, яркость: 300 кд/м², временя отклика 8-16 мс, частотой 60-75 Гц, интерфейсы видео: вход VGA, встроенные колонки	ЕН.03
9.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ЕН.03
10.	Телевизор Haier	ТС	Основное	Телевизор D-LED 50 (127 см) Haier (4K UltraHD, 3840x2160), Wi-Fi 5 ГГц, Bluetooth и Smart TV, частота: 60 Гц, HDR10/Dolby Vision, 20–30 Вт звук, голосовой поиск, HDMI 2.1	ЕН.03
11.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Экологические основы природопользования»	УМК	основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ЕН.03
12.	Учебные издания: 1. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КноРус, 2021. — 214 с. 2. Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А.	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ЕН.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Прокопенко. — Москва : КноРус, 2021. — 194 с. 3. Манько О.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / О.М. Манько, А.В. Мешалкин, С.И. Кривов. – Москва: Академия, 2022. – 208 с. 4. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – Москва: Академия, 2020 – 240 с. 5. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования : учебное пособие для спо / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 100 с. 6. Экологические основы природопользования :				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	учебное пособие / составитель И. Б. Яцков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. 7. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования : учебное пособие / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с. 8. Основы экологии и природопользования : учебное пособие для спо / М. П. Грушко, Э. И. Мелякина, И. В. Волкова, В. Ф. Зайцев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 268 с.				
13.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ЕН.03
14.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению	ЕН.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				текста и другие.	
15.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ЕН.03
16.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ЕН.03
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ЕН.03

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов
Лаборатория/Мастерская/Зона по видам работ/тренажерный комплекс

Зона по видам работ № 1 «Поварское, кондитерское дело и хлебопечение»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Дегидратор	Оборудование	Специализированное	Корпус нержавеющая сталь; Напряжение питания, В - не менее 200; Потребляемая мощность двигателя, Вт - не менее 100; Длина запайки, мм - не менее 100; Габариты не менее, мм 400х200х300.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
2	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	Специализированное	Производительность вакуумного насоса, м³ /ч не менее 4 Длина запайки, мм не менее 200 Габариты (Д×Ш×В), мм не менее 410×310×320	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
3	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	Количество уровней, шт. не менее 10 Габариты, мм не менее 800х850х1600	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
4	Кофемолка электрическая	Оборудование	Специализированное	Система помола - ротационный нож или аналог Мощность, Вт не менее 150 Вт Вместимость, г не менее 55 Габариты, мм не менее 200х150х200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
5	Мясорубка электрическая	Оборудование	Основное	Производительность, кг/мин не менее 1 Мощность, Вт не менее 500 Габариты, мм не менее 200х150х200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
6	Слайсер	Оборудование	Основное	Диаметр режущего лезвия, мм не менее 220 Габариты,мм не менее 417х377х314	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Блендер стационарный	Оборудование	Основное	Объем чаши, л не менее 2 Габариты, мм не менее 200х220х500	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
8	Фритюрница	Оборудование	Основное	Потребляемая мощность, кВт - не менее 1; Регулировка температуры - наличие; Количество ванн, шт. - не менее 1; Объем масла, л - не менее 2; Габариты, мм не менее 200х300х300.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
9	Электрогриль	Оборудование	Основное	Тип исполнения - гриль или аналог; Количество пар панелей, шт. - не менее 1; Антипригарное покрытие - наличие; Напряжение питания, В - не менее 200; Потребляемая мощность двигателя, кВт не менее 1; Габариты, мм не менее 430х420х260	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
10	Лампа для карамели	Оборудование	Специализированное	Тип - лампа или аналог; Напряжение питания, В не менее 200; Потребляемая мощность двигателя, кВт не менее 1; Габариты, мм не менее 600х400	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
11	Помпа для карамели	Оборудование	Специализированное	Температурный режим от, °С не менее 0; Габариты в упаковке, мм не менее 90х50х50	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
12	Соковыжималка универсальная	Оборудование	Специализированное	Напряжение питания, В не менее 200; Потребляемая мощность , кВт не менее 0.5 Производительность, л/мин не более 5; Габариты, мм не менее 300х200х400.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
13	Настольная конвейерная тестораскаточная машина	Оборудование	Специализированное	Назначение для любого вида теста Тип тестораскатки Конвейерная или аналог Толщина раскатки, мм не менее 0.5	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты, мм не менее 1200х500х300	
14	Пищевой принтер	Оборудование	Специализированное	Количество цветов не менее 6 Формат А3 или аналог Габариты, мм не менее 700х700х600	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
15	Пищевой принтер планшетный	Оборудование	Специализированное	Формируемое изображение: полноцветное или аналог Количество цветов не менее 4 Размер печатного поля, мм: не менее 100 х 200 Габариты, мм не менее 770х480х580	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
16	Кутер с подогревом	Оборудование	Специализированное	Тип термомиксер Напряжение питания, В не менее 200; Потребляемая мощность , кВт не менее 1 Объем, л не менее 2 Габариты, мм не менее 200х300х500	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
17	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	Допустимая минимальная мощность, Вт не менее 6,3 Количество уровней не менее 5. GN 1/1 Габариты, мм не менее 800х800х1000	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
18	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное	Количество уровней не менее12 Тип нагрева: электрический или аналог Тип управления: электронное/механическое или аналог Противень габариты, мм не менее 500х300 Габариты, мм не менее 500х700х1900	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
19	Печь подовая	Оборудование	Специализированное	С каменным подом и автоматической функцией подачи пара с лопаткой посадочной Габариты, мм не менее 900х800х1200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
20	Печь конвекционная	Оборудование	Основное	Функция пароувлажнения или аналог наличие Количество уровней не менее 6 Габариты, мм не менее 800х850х800	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
21	Плита индукционная	Оборудование	Основное	Подставка наличие Комфорка, шт. не менее 4 Габариты, мм не менее 800х850х250	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
22	Зонт вытяжной	Оборудование	Основное	Пароконденсатор или аналог наличие Тип фильтра: лабиринтный Тип:вентиляционный вытяжной Материал облицовки: нержавеющая сталь Габариты, мм не менее 800х800х400	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
23	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Количество полок, шт. не менее 5 Внутренний объём,л не менее 500 Габариты, мм не менее 580х620х1700	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
24	Весы настольные электронные	Оборудование	Основное	Назначение Профессиональные Предел взвешивания, кг не более 5 кг Погрешность поверочного деления,грамм не более 2 Габариты, мм не менее 350х320х90	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
25	Микровесы	Оборудование	Специализированное	Допустимый вес взвешиваемого объекта не менее 0.1 г., не более 6000 г. Габариты, мм не менее 150х100х15	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
26	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	Объем дежи, л не менее 5 Число скоростей, шт. не менее 1 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 450х500х750	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
27	Блендер ручной погружной	Оборудование	Основное	Тип погружной или аналог Потребляемая мощность, кВт не более 3 Количество скоростей, шт. не менее 3 Габариты, мм не менее 50х110х220	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
28	Тестомес с фиксированной дежой	Оборудование	Специализированное	Количество скоростей не менее 2 Габариты, мм не менее 450х750х900	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
29	Тележка-шпилька сварная с противнями	Оборудование	Специализированное	Материал каркаса Нержавеющая сталь или аналог Толщина стали ножек, мм не более 3 Количество уровней, шт. не менее 10 Габариты, мм не менее 400х600х1600	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
30	Кремер-Сифон для сливок	Оборудование	Специализированное	Объем, л не менее 0.5 Баллончики - наличие Количество насадок, шт. не менее 2 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 50х50х150	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
31	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	Внутренний объем, л не менее 10 Внутреннее покрытие камеры эмалированная сталь или аналог Габариты, мм не менее 540х400х300	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
32	Электрическая соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализированное	Потребляемая мощность, кВт не более 2 Уровень шума, Дб не более 80 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 200х300х500	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
33	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Оборудование	Специализированное	Материал изготовления: нержавеющая сталь и пластик или аналог Вес, кг не более 4	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты, мм не менее 180х150х100	
34	Набор досок разделочных пластиковых (желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая) с подставкой	Оборудование	Основное	Материал Пластик Цвет желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая Подставка наличие	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
35	Погружной термостат	Оборудование	Специализированное	Номинальная мощность, Вт не менее 0.5 Объем используемой емкости, л не менее 5 Температурный диапазон, °С не менее 25° - 90° Габариты, мм не менее 100х70х300	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
36	Коптильный пистолет	Оборудование	Специализированное	Материал корпуса Термостойкий пластик или аналог Вес, кг не менее 1 Габариты, мм не менее 150х50х200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
37	Доска для темперирования шоколада и охлаждения карамели	Оборудование	Специализированное	Материал Гранит или аналог Тип полировки Зеркальная Форма Прямоугольная Габариты, мм не менее 300х400	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
38	Вентилятор на клипсе	Оборудование	Специализированное	Поворотный механизм наличие Габариты, мм не менее 150х100х200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
39	Аппарат для плавки и темперирования шоколада	Оборудование	Специализированное	Управление электромеханическое или аналог Габариты, мм не менее 300х400х200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
40	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	Материал Резина или аналог Форма Прямоугольная Толщина, мм не менее 3 Габариты, мм не менее 750х750	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
41	Ножи поварской тройки	Оборудование	Основное	Материал лезвия AUS-8 или аналог Количество в наборе, шт. не менее 3 Габариты, мм не менее 91, 150, 200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
42	Контейнер для пищевых отходов	Оборудование	Основное	Материал пластик или аналог Объем, л не менее 30 Габариты, мм не менее 500х500х800	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
1	Стол производственный с полкой	Мебель	Основное	Материал столешницы полипропилен или аналог Габариты, мм не менее 1800х600х849	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
2	Стол для презентации блюд	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Тип столешницы Прямоуголный Тип каркаса усиленный Габариты, мм не менее 1200х600х850	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
3	Стул круглый без спинки	Мебель	Основное	Тип сиденья Круглое Высота, мм не менее 200 Габариты, мм не менее 300х600х300	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
4	Мойка односекционная со столешницей	Мебель	Основное	Материал каркаса нержавеющая сталь или аналог Регулируемые по высоте опоры наличие Материал рабочей поверхности нержавеющая сталь или аналог Смеситель холодной и горячей воды Наличие Габариты, мм не менее 1000х600х850	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
5	Стеллаж кухонный	Мебель	Основное	Материал нержавеющая сталь Габариты, мм не менее 800х500х1800	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
6	Стеллаж кухонный	Мебель	Основное	Материал нержавеющая сталь Габариты, мм не менее 800х500х1800	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Стол производственный	Мебель	Основное	Материал столешницы полипропилен или аналог Габариты, мм не менее 1800х600х849	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
8	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 770х365х1980	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
9	Шкаф для уборочного инвентаря	Мебель	Основное	Материал нержавеющая сталь Запираемое устройство или аналог наличие Габариты, мм не менее 500х500х1800	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
10	Доска магнитно-маркерная	Мебель	Основное	Материал стекло или аналог Материал рамы алюминий или аналог Количество секций, шт. не менее 1 Габариты, мм не менее 1000х2000	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
11	Шкафчик запираемый	Мебель	Основное	Тип Локер Тип открывания дверей - распашные или аналог Количество дверей, шт. не менее 12 Габариты, мм не менее 1850х1200х500	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
12	Стол-подставка под пароконвектомат	Мебель	Основное	Материал каркаса нержавеющая сталь или аналог Материал столешницы нержавеющая сталь или аналог Габариты, мм не менее 800х650х600	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
1	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Основное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб /не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVDRW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки, интерфейс: USB	
2	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и креплением	ТС	Основное	Диагональ," – не менее 98 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi Камера 13 Мп, шт. – не менее 1 ОС - встроенная	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
3	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	Основное	Тип - лазерный, принтер/копир/сканер/ Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
1	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
2	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				обучающихся.	
3	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
4	Карточки-задания	УМК	Основное	Дидактический материал, используемый для активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление, способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов на основе систематизации и обобщения изученного материала.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
5	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
6	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	

Зона по видам работ № 2 «Технология кулинарного производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кухонный модульный гарнитур с навесными шкафами и встроенной раковиной	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм - не менее 2166х4804 Ширина по столешнице, мм - не менее 600	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Мебель	Основное	Материал каркаса нержавеющая сталь или аналог Материал столешницы нержавеющая сталь или аналог Габариты, мм не менее 800х650х600	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
3	Шкаф для одежды	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт. не менее 1 Габариты, мм не менее 716х349х1810	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
4	Доска магнитно-маркерная	Мебель	Основное	Материал стекло или аналог Материал рамы алюминий или аналог Количество секций, шт. не менее 1 Габариты, мм не менее 1000х2000	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
5	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 770х365х1980	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Стол в форме лепестка	Мебель	Основное	Тип форма лепестка или аналог Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Габариты, мм не менее 800х800	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
7	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики" Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
1	Пароконвектомат с комплектом гастроемкостей из нержавеющей стали	Оборудование	Основное	Дверной упор Наличие Количество ТЭНов, шт. не менее 2 Гастроемкости, шт. не менее 3 Габаритные размеры ДхШхВ, мм не менее 700х700х900	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
2	Зонт вытяжной	Оборудование	Основное	Пароконденсатор или аналог наличие Тип фильтра: лабиринтный Тип:вентиляционный вытяжной Материал облицовки: нержавеющая сталь Габариты, мм не менее 800х800х400	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
3	Посудомоечная машина	Оборудование	Основное	Расход воды, л не более 20 Уровень шума, дБ не более 90 Габариты, мм не менее 300х500х300	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
4	Плита индукционная тип 1	Оборудование	Основное	Подставка наличие Комфорка, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 500х300х30	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
5	Кипятильник (термопот)	Оборудование	Специализ	Количество режимов нагрева воды, шт. не менее 1	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
			ированное	Автоотключение при закипании Наличие Габариты, мм не менее 150х150х200	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
6	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Характеристики: 5 полок, внутренний объём, л не менее 100 Габариты, мм не менее 580х620х1700	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
7	Весы настольные электронные	Оборудование	Основное	Назначение Профессиональные Предел взвешивания, кг не более 5 кг Погрешность поверочного деления, грамм не более 2 Габариты, мм не менее 350х320х90	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
8	Микровесы	Оборудование	Специализированное	Допустимый вес взвешиваемого объекта не менее 0.1 г., не более 6000 г. Габариты, мм не менее 150х100х15	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
9	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	Объем дежи, л не менее 5 Число скоростей, шт. не менее 1 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 400х300х500	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
10	Блендер ручной погружной	Оборудование	Основное	Тип погружной или аналог Потребляемая мощность, кВт не более 3 Количество скоростей, шт. не менее 3 Габариты, мм не менее 50х100х50	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
11	Кремер-Сифон для сливок	Оборудование	Специализированное	Объем, л не менее 0.5 Баллончики - наличие Количество насадок, шт. не менее 2 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 50х50х150	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	Внутренний объем, л не менее 10 Внутреннее покрытие камеры эмалированная сталь или аналог Габариты, мм не менее 540х400х300	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
13	Электрическая соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализированное	Потребляемая мощность, кВт не более 2 Уровень шума, Дб не более 80 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 200х200х300	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
14	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Оборудование	Специализированное	Материал изготовления: нержавеющая сталь и пластик или аналог Вес, кг не более 4 Габариты, мм не менее 180х150х100	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
15	Кофемолка электрическая	Оборудование	Специализированное	Система помола - ротационный нож или аналог Мощность, Вт не менее 150 Вт Вместимость, г не менее 55 Габариты, мм не менее 100х150х200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
16	Мясорубка электрическая	Оборудование	Основное	Производительность, кг/мин не менее 1 Мощность, Вт не менее 500 Габариты, мм не менее 200х150х200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
17	Слайсер	Оборудование	Основное	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм Габариты, мм не менее 417х377х314	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
18	Блендер стационарный	Оборудование	Основное	Объем чаши, л не менее 2 Габариты, мм не менее 200х220х500	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
19	Фритюрница	Оборудование	Основное	Потребляемая мощность, кВт - не менее 1; Регулировка температуры - наличие; Количество ванн, шт. - не менее 1;	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Объем масла, л - не менее 2; Габариты, мм не менее 200х300х300.	
20	Электрогриль	Оборудование	Основное	Тип исполнения - гриль или аналог; Количество пар панелей, шт. - не менее 1; Антипригарное покрытие - наличие; Напряжение питания, В - не менее 200; Потребляемая мощность двигателя, кВт не менее 1; Габариты, мм не менее 430х420х260	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
21	Соковыжималка универсальная	Оборудование	Основное	Напряжение питания, В не менее 200; Потребляемая мощность , кВт не менее 0.5 Производительность, л/мин не более 5; Габариты, мм не менее 300х200х400.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
22	Погружной термостат	Оборудование	Специализированное	Номинальная мощность, Вт не менее 0.5 Объем используемой емкости, л не менее 5 Температурный диапазон, °С не менее 25° - 90° Габариты, мм не менее 100х70х300	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
23	Коптильный пистолет	Оборудование	Специализированное	Материал корпуса Термостойкий пластик или аналог Вес, кг не менее 1 Габариты, мм не менее 150х50х200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
24	Набор досок разделочных	Оборудование	Основное	Материал Пластик Цвет желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая Подставка наличие	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
1	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильной стойкой	ТС	Основное	Диагональ," – не менее 75 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi Камера 13 Мп, шт. – не менее 1 ОС - встроенная	
2	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Основное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб /не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVDRW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки, интерфейс: USB	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
3	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	Основное	Тип - лазерный, принтер Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
	Планы уроков	УМК	основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	
	Методические рекомендации	УМК	Основное	Р Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
	Карточки-задания	УМК	Основное	Дидактический материал, используемый для активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление, способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов на основе систематизации и обобщения изученного материала.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	

Зона по видам работ № 3 «Технология кондитерского производства».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Кухонный модульный гарнитур с навесными шкафами и встроенной раковиной	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм - не менее 2166х4804 Ширина по столешнице, мм - не менее 600	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Шкаф для одежды	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт. не менее 1 Габариты, мм не менее 716х349х1810	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Доска магнитно-маркерная	Мебель	Основное	Материал стекло или аналог Материал рамы алюминий или аналог Количество секций, шт. не менее 1 Габариты, мм не менее 1000х2000	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 770х365х1980	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Стол в форме лепестка	Мебель	Основное	Тип форма лепестка или аналог Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Общие габариты, мм не менее 1600х1600 Габариты одного стола, мм не менее 800х800	
	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики" Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Стол	Мебель	Основное	Тип прямоугольный или аналог Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Габариты, мм не менее 1400х600	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики" Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Расстоечный шкаф	Оборудование	Основное	Количество уровней не менее12 Тип нагрева: электрический или аналог Тип управления: электронное/механическое или аналог Противень габариты, мм не менее 500х300 Габариты, мм не менее 500х700х1900	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Печь конвекционная	Оборудование	Основное	Функция пароувлажнения или аналог наличие Количество уровней не менее 6 Габариты, мм не менее 800х850х800	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Зонт вытяжной	Оборудование	Основное	Пароконденсатор или аналог наличие Тип фильтра: лабиринтный	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Тип: вентиляционный вытяжной Материал облицовки: нержавеющая сталь Габариты, мм не менее 800х800х400	
	Посудомоечная машина	Оборудование	Основное	Расход воды, л не более 20 Уровень шума, дБ не более 90 Габариты, мм не менее 300х500х300	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Плита индукционная тип 1	Оборудование	Основное	Подставка наличие Комфорка, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 500х300х30	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Кипятильник (термопот)	Оборудование	Основное	Количество режимов нагрева воды, шт. не менее 1 Автоотключение при закипании Наличие Габариты, мм не менее 150х150х200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Характеристики: 5 полок, внутренний объём, л не менее 100 Габариты, мм не менее 580х620х1700	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Весы настольные электронные	Оборудование	Основное	Назначение Профессиональные Предел взвешивания, кг не более 5 кг Погрешность поверочного деления, грамм не более 2 Габариты, мм не менее 350х320х90	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Микровесы	Оборудование	Специализированное	Допустимый вес взвешиваемого объекта не менее 0.1 г., не более 6000 г. Габариты, мм не менее 150х100х15	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	Объем дежи, л не менее 5 Число скоростей, шт. не менее 1 Напряжение питания, В не менее 200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты, мм не менее 400х300х500	
	Блендер ручной погружной	Оборудование	Основное	Тип погружной или аналог Потребляемая мощность, кВт не более 3 Количество скоростей, шт. не менее 3 Габариты, мм не менее 50х100х50	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Кремер-Сифон для сливок	Оборудование	Специализированное	Объем, л не менее 0.5 Баллончики - наличие Количество насадок, шт. не менее 2 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 50х50х150	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	Внутренний объем, л не менее 10 Внутреннее покрытие камеры эмалированная сталь или аналог Габариты, мм не менее 540х400х300	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Электрическая соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализированное	Потребляемая мощность, кВт не более 2 Уровень шума, Дб не более 80 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 200х200х300	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Оборудование	Специализированное	Материал изготовления: нержавеющая сталь и пластик или аналог Вес, кг не более 4 Габариты, мм не менее 180х150х100	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Кофемолка электрическая	Оборудование	Специализированное	Система помола - ротационный нож или аналог Мощность, Вт не менее 150 Вт Вместимость, г не менее 55 Габариты, мм не менее 100х150х200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Доска для темперирования шоколада и охлаждения карамели	Оборудование	Специализированное	Материал Гранит или аналог Тип полировки Зеркальная Форма Прямоугольная Габариты, мм не менее 300х400	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Лампа для карамели	Оборудование	Специализированное	Тип - лампа или аналог; Напряжение питания, В не менее 200; Потребляемая мощность двигателя, кВт не менее 1; Габариты, мм не менее 600х400	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Помпа для карамели	Оборудование	Специализированное	Температурный режим от, °С не менее 0; Габариты в упаковке, мм не менее 90х50х50	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Вентилятор на клипсе	Оборудование	Специализированное	Поворотный механизм наличие Габариты, мм не менее 150х100х200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Аппарат для плавки и темперирования шоколада	Оборудование	Специализированное	Управление электромеханическое или аналог Габариты, мм не менее 300х400х200	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Погружной термостат	Оборудование	Специализированное	Номинальная мощность, Вт не менее 0.5 Объем используемой емкости, л не менее 5 Температурный диапазон, °С не менее 25° - 90° Габариты, мм не менее 100х70х300	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Набор досок разделочных	Оборудование	Основное	Материал Пластик Цвет желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая Подставка наличие	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильной стойкой	ТС	Основное	Диагональ," – не менее 75 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				WiFi Камера 13 Мп, шт. – не менее 1 ОС - встроенная	
	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Основное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб /не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVDRW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки, интерфейс: USB	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	основное	Тип - лазерный, принтер Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Фонды оценочных средств	УМК	основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Планы уроков	УМК	основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	
	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Карточки-задания	УМК	Основное	Дидактический материал, используемый для активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление, способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов на основе систематизации и обобщения изученного материала.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07
	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	

Зона по видам работ № 4 «Ресторанный сервис и барное дело»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Кухонный модуль со столешницей	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм не менее 1200х1800х820	ПМ.04
	Шкаф широкий закрытый с нишей	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 800х420х1224	ПМ.04
	Стол обеденный	Мебель	Основное	Количество мест, шт. не менее 4 Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм не менее 1400х900х750	ПМ.04
	Ресторанный стул	Мебель	Основное	Тип сиденья Прямоугольный Высота, мм не менее 200 Габариты, мм не менее 410х450х980	ПМ.04
	Шкаф-витрина	Мебель	Основное	Назначение - для посуды Габариты, мм не менее 750х370х2220	ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Станция официанта	Мебель	Основное	Тип - одинарная Материал корпуса ЛДСП или аналог Габариты, мм не менее 500х500х1100	ПМ.04
	Тележка сервировочная	Мебель	Основное	Поворотное колесо, шт. не менее 4 Количество полок, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 800х500х900	ПМ.04
	Стойка барная	Мебель	Основное	Барная станция Наличие Моечная ванна Наличие Барный органайзер Наличие Габариты, мм не менее 1800х600х900/1200	ПМ.04
	Тумба витрина 2 двери со стеклом	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Количество полок, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 782х412х1234	ПМ.04
	Стол барный круглый банкетный	Мебель	Основное	Тип - круглый Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм диаметр не менее 1000	ПМ.04
	Стол обеденный	Мебель	Основное	Количество мест, шт. не менее 2 Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм не менее 800х800х750	ПМ.04
	Ресторанный стул	Мебель	Основное	Тип сиденья Прямоугольный Высота, мм не менее 200 Габариты, мм не менее 410х450х98	ПМ.04
	Стул барный	Мебель	Основное	Тип сиденья Круглый Высота, мм не менее 200 Габариты, мм не менее 460х460х1030 Высота 1030 мм со спинкой	ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Высота сиденья 795 мм Сиденье 460х460 мм	
	Бак для отходов	Мебель	Основное	Объем, л не менее 50 Материал Полиэтилен или аналог Габариты, мм не менее 300х200х400	ПМ.04
	Стеллаж для сушки посуды	Мебель	Основное	Подвесные полки Наличие Количество полок, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 500х200х500	ПМ.04
	Кухонный модуль со столешницей и встроенной ванной	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм - не менее 600х1900х820	ПМ.04
	Ледогенератор, мельница для льда	Оборудование	Специализированное	Вместимость бункера, кг не менее 7 Подключение к водопроводу наличие Напряжение питания, В не менее 220 Габаритные размеры, мм не менее 380х420х615	ПМ.04
	Электрокипятильник с водоумягчителем	Оборудование	Основное	Установка - Настольная Индикатор уровня воды - Наличие Подключение к водопроводу - Наличие Напряжение питания, В не менее 220	ПМ.04
	Печь микроволновая	Оборудование	Основное	Внутренний объем, л не менее 10 Внутреннее покрытие камеры эмалированная сталь или аналог Габариты, мм не менее 540х400х300	ПМ.04
	Шкаф-витрина холодильная	Оборудование	Основное	Общий объем, л не менее 200 Количество дверей, шт. не менее 1	ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты, мм не менее 700х600х1500	
	Кофемашина	Оборудование	Основное	Объём бойлера, л не менее 2 Тип кофе Молотый Напряжение питания, В не менее 200 Габаритные размеры, мм не менее 475х563х530	ПМ.04
	Кофемолка	Оборудование	Основное	Емкость резервуара для зернового кофе, г не менее 100 Напряжение питания, В не менее 200 Габаритные размеры ДхШхВ, мм не менее 100х200х200	ПМ.04
	Темпер	Оборудование	Специализированное	Диаметр, мм не менее 20 Форма основания Плоская	ПМ.04
	Стол производственный с холодильником	Оборудование	Основное	Материал столешницы Нержавеющая сталь или аналог Тип охлаждения Динамическое или аналог Габариты, мм не менее 1000х600х850	ПМ.04
	Мельница для льда	Оборудование	Специализированное	Скорость вращения ножей, об/мин не менее 200 Производительность, кг/ч не менее 1 Габаритные размеры, мм не менее 150х200х200	ПМ.04
	Соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализированное	Потребляемая мощность, кВт не менее 0.5 Уровень шума, Дб не более 80 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 300х200х400	ПМ.04
	Соковыжималка для овощных	Оборудование	Специализированное	Потребляемая мощность, кВт не менее 0.3 Уровень шума, Дб не более 80 Напряжение питания, В не менее 200	ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты, мм не менее 300х200х400	
	Блэндер	Оборудование	Специализированное	Потребляемая мощность, кВт не более 3 Количество скоростей, шт. не менее 3 Габариты, мм не менее 100х150х200	ПМ.04
	Посудомоечная машина	Оборудование	Основное	Расход воды, л не более 20 Уровень шума, дБ не более 90 Габариты, мм не менее 300х500х300	ПМ.04
	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и креплением	ТС	Основное	Диагональ," – не менее 98 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi Камера 13 Мп, шт. – не менее 1 ОС - встроенная	ПМ.04
	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Основное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб / не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVDRW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки, интерфейс: USB	ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Автоматическая система управления рестораном	ТС	Основное	Тип версии Серверная или аналог 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная Для изучения системы управления бронированием и сопровождением процессов работы ресторана	ПМ.04, ПМ.06
	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	Основное	Тип - лазерный, принтер/копир/сканер/ Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ПМ.04, ПМ.06
	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ПМ.04, ПМ.06
	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ПМ.04, ПМ.06

Зона по видам работ № 5 «Организация хранения, контроля запасов и сырья».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кухонный модульный гарнитур с навесными шкафами и встроенной раковиной	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм - не менее 2166х4804 Ширина по столешнице, мм - не менее 600	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
2	Двойная мойка со смесителем с гибким изливом и лейкой-аэратором	Мебель	Основное	Материал каркаса нержавеющая сталь или аналог Регулируемые по высоте опоры наличие Материал рабочей поверхности нержавеющая сталь или аналог Душирующее устройство воды Наличие Габариты, мм не менее 720х400х210	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
3	Стол производственный с полкой Тип 1	Мебель	Основное	Материал столешницы полипропилен или аналог Габариты, мм не менее 1800х600х850	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
4	Стол производственный Тип 2	Мебель	Основное	Материал столешницы полипропилен или аналог Габариты, мм не менее 1200х600х850	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
5	Шкаф для уборочного инвентаря	Мебель	Основное	Материал нержавеющая сталь Запираемое устройство или аналог наличие Габариты, мм не менее 450х450х1500	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
6	Шкаф для документов	Мебель	основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 700х300х1800	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Стол	Мебель	Основное	Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП или аналог Габариты, мм не менее 1400х600х740	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
8	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики" Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
9	Закрытый стеллаж шкаф	Мебель	Основное	Полки, шт. не менее 4 Нагрузка кг на полку не менее 200 Двери распашные сплошные Наличие Габариты, мм не менее 900х400х200	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
10	Стол	Мебель	Основное	Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Габариты, мм не менее 400х600	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
11	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики" Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
1	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Характеристики: 5 полок, внутренний объём, л не менее 100 Габариты, мм не менее 580х620х1700	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Холодильный шкаф низкотемпературный	Оборудование	Основное	Количество полок, шт. не менее 2 Внутренний объём,л не менее 50 Габариты, мм не менее 300х300х500	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
3	Нитратометр	Оборудование	Специализированное	Время измерения, сек не более 10 Текстовое и графическое отображение результатов Наличие Габариты, мм не менее 50х60х50	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
4	Овоскоп	Оборудование	Специализированное	Тип Светодиодный или аналог Габариты, мм не менее 30х40х50	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
5	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	Специализированное	Производительность вакуумного насоса, м³ /ч не менее 4 Длина запайки, мм не менее 200 Габариты (Д×Ш×В), мм не менее 410×310×320	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
6	Весы настольные электронные	Оборудование	Основное	Назначение Профессиональные Предел взвешивания, кг не более 5 кг Погрешность поверочного деления,грамм не более 2 Габариты, мм не менее 350х320х90	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
7	Микровесы	Оборудование	Специализированное	Допустимый вес взвешиваемого объекта не менее 0.1 г., не более 6000 г. Габариты, мм не менее 150х100х15	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
8	Сканер шт.рихкода	Оборудование	Специализированное	Встроенная ОС Габариты, мм не менее 20х50х20	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
9	Калькулятор	Оборудование	Основное	Количество разрядов, шт. не менее 8 Тип настольный	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
1	Сканер шт.рихкода	ТС	Специализированное	Тип Ноутбук Процессор с базовой частотой – не менее 2,6 ГГц Количество ядер – не менее 8 ОЗУ, Гб – не менее 64 Тип оперативной памяти – DDR4 Накопитель SSD, Гб – не менее 120 Предустановленная операционная система - наличие Экран, дюймов – не менее 17 Комплект с мышью.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
2	Программное обеспечение для обучения в работе организации хранения, контроля запасов и сырья	ТС	Специализированное	Программное обеспечение для программно-аппаратного вычислительного комплекса. Офисный пакет приложений для обучения в работе организации хранения, контроля запасов и сырья с документами, электронными таблицами, электронными презентациями 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
3	Программное обеспечение для обучения формированию первичных документов заказа сырья и дальнейшему контролю расхода.	ТС	Специализированное	Программное обеспечение для программно-аппаратного вычислительного комплекса. Система для формирования первичных документов заказа сырья и дальнейшему контролю расхода. 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильной стойкой	ТС	Специализированное	Диагональ," – не менее 75 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi Камера 13 Мп, шт. – не менее 1 ОС - встроенная	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
5	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Основное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб /не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVDRW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки, интерфейс: USB	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
6	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	основное	Тип - лазерный, принтер/копир/сканер/ Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
1	Фонды оценочных средств	УМК	основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
3	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
4	Карточки-задания	УМК	Основное	Дидактический материал, используемый для активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление, способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов на основе систематизации и обобщения изученного материала.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
5	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	
6	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

Зона по видам работ № 8 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Доска магнитно-маркерная	Мебель	Основное	Материал стекло или аналог Материал рамы алюминий или аналог Количество секций, шт. не менее 1. Габариты, мм не менее 1000х2000	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
2.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 770х365х1980	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3.	Стол компьютерный (трапеция)	Мебель	Специализированное	Тип форма трапеция или аналог Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Габариты, мм не менее 400х400	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
4.	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики" Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
5.	Стол	Мебель	Основное	Тип угловой или аналог Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Габариты, мм не менее 1400х600х760	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
6.	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильной стойкой	ТС	Специализированное	Диагональ," – не менее 75 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi Камера 13 Мп, шт. – не менее 1 ОС - встроенная	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
7.	Интерактивная трибуна	ТС	Специализированное	Диагональ экрана, дюйм не менее 15 Диагональ вертикального экрана, дюйм не менее 17 ОС встроенная мм не менее 750х1236х619	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
8.	Тележка для зарядки и хранения ноутбуков	ТС	Специализированное	Количество боксов, шт. не менее 25 Габариты, мм не менее 1200х536х973	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9.	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	Специализированное	Тип - лазерный, принтер/копир/сканер/ Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
10.	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Специализированное	Тип Ноутбук Процессор с базовой частотой – не менее 2,6 ГГц Количество ядер – не менее 8 ОЗУ, Гб – не менее 64 Тип оперативной памяти – DDR4 Накопитель SSD, Гб – не менее 120 Предустановленная операционная система - наличие Экран, дюймов – не менее 17 Комплект с мышью.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
11.	Программное обеспечение	ТС	Специализированное	программное обеспечение для Программно-аппаратного вычислительного комплекса рабочее место учащегося офисный пакет приложений для обучения работе в обработке, хранении и передачи данных при составлении документа, автоматизации обработки данных электронными таблицами, публикации открытой информации электронными презентациями	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
12.	Программное обеспечение для обучения работе учета и управления заявками	ТС	Специализированное	Система для автоматизации учета, управления клиентами и заявками для программно-аппаратного вычислительного комплекса 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
13.	Программное обеспечение для обучения работе с туристическими базами	ТС	Специализированное	Комплекс для симуляции бронирования и работы с туристическими базами, оформления маршрутов и предложений, истории взаимодействия с клиентами. Устанавливается на программно-аппаратный	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				вычислительный комплекс. 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная	
14.	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Специализированное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб /не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVDRW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки, интерфейс: USB	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
15.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
16.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
18.	Карточки-задания	УМК	Основное	Дидактический материал, используемый для активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление, способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов на основе систематизации и обобщения изученного материала.	
19.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
20.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

Лаборатория проектной деятельности № 107 (Карла Маркса, 52)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Размеры 1500х600х750мм, материал ЛДСП т.16мм	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
2	Кресло	Мебель	Основное	Максимальная нагрузка: до 120 кг Тип механизма: крестовина (пятилучие): пластик. Подлокотники: пластик Минимальная высота кресла: 1040 мм Максимальная высота кресла: 1180 мм	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
3	Ученические парты	Мебель	Основное	Стол нерегулируемый 2-местный. Размер столешницы, мм:1200х500 Ростовая группа: 2,3,4,5,6	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
4	Стулья	Мебель	Основное	каркас: профильная труба 25*25*1, 5 мм, 20*20*1,5 мм спинка: фанера 8 мм; сиденье: фанера 8 мм. соответствие ГОСТ 11016-93	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
5	Компьютер	ТС	Специализированное	Операционная система: Windows 7, 8 или 10 (64-битная). Процессор: Intel Core i5-4460, AMD FX 4300 или лучше. Оперативная память: 8 ГБ.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Видеокарта: NVIDIA GeForce GTX 660, AMD Radeon HD 7800 с 1 ГБ видеопамяти или лучше. DirectX: версия 11. Свободное пространство нажёстком диске: 70 ГБ (SSD, Hybrid HDD или SSHD). Звуковая карта: совместимая с DirectX.	ПМ.07
6	Экран	ТС	Специализированное	Имеют белое матовое или серое покрытие, а также технологию ALR (Advanced Light Management), обеспечивающую высокуюконтрастность и качество изображения.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
7	Проекторы	ТС	Специализированное	Имеют разрешение, соответствующее формату интерактивной доски или проекционного экрана, достаточную яркость и контрастность для работы в полузатемнённом помещении, а уровень шума не должен превышать 30–40 дБ.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
8	Комплект учебно-наглядных пособий	ТС	Специализированное	Материалы по всему курсу этой дисциплины, содержит рисунки, схемы, определения и таблицы. Пособие может быть представлено в разных форматах: диск с электронными плакатами.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
9	Ноутбук	ТС	Специализ	Пропускная способность интернет не менее 80	ОП.01, ОП.02,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
			ированное	мб/с, программное обеспечение – офисный пакет приложений (текстовый и табличный редактор), монитор не менее 14 дюймов	ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
10	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
11	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
12	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13	Карточки-задания	УМК	Специализированное	Дидактический материал, используемый для активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление, способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов на основе систематизации и обобщения изученного материала.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
14	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
15	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

Лаборатория «Учебная пекарня» (Карла Маркса,52)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Печь конвекционная АВАТ КЭП-6	Оборудование	Основное	Максимальная рабочая температура 270 С Установка: настольная Особенности: пароувлажнение	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
2	Шкаф расстоечный Abat ШРТ-12	Оборудование	Основное	Габаритные размеры, мм: 870*938*657 Количество уровней : 6	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
3	Стол холодильный Polair TM2GN-GC	Оборудование	Основное	Длина 1200 мм Тип охлаждения динамический. Тип оттайки автоматическая с системой испарения конденсата.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
4	Ванна моечная	Оборудование	Основное	Рабочая поверхность ВСЛ 12*6/5 Л э.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
5	Зонт вытяжной пристенный МВО-0,8МСВ-0,8П	Оборудование	Основное	Пристенный МВО-0,8МСВ-0,8П	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
6	Тестомес Hurakan HKN-20SN2V	Оборудование	Основное	Питание, В: 220 Мощность, кВт: 1,5 Объем дежи, л: 21 Максимальная загрузка, кг: 10 Количество скоростей: 2 Механизм крепления чаши:несъемная Габаритные размеры, мм: 390х730х900	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Миксер планетарный Gastromix B 5	Оборудование	Специальное	Ширина, см 22.7 Глубина, см 36.8 Высота, см 35 Мощность, кВт 0.8 Вес без упаковки, кг 6.5 Вес в упаковке, кг 7.8 Напряжение, В 220	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
8	Стеллаж	Мебель	Специальное	СтПЛ 4 полки сплошные нерж. 0,8мм	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
9	Тележка-шпилька	Оборудование	Специальное	для противней ТШГ-12нерж.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
10	Водоумягчитель воды	Оборудование	Специальное	Обьём 12 л.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
11	Весы	Оборудование	Специальное	МТ 6 ВДА 1/2 230*330 Базар	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
12	Плита индукционная AIRHOT IP3500	Оборудование	Специальное	Материал корпуса: нержавеющая сталь Температурный режим (°C): +60/+240 Макс.нагрузка на поверхность: 25кг	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13	Стол	Мебель	Специальное	СПЛ полка-решетка оцинк., Габариты: 1200*600*850	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

Лаборатория «Учебный кондитерский цех» (Карла Маркса,52)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф пекарский	Оборудование	Основное	UNOX XFT193 MANUAL H (1) Длина, мм 800 Ширина, мм 774 Высота, мм 509 Вес нетто, кг 49 Напряжение, В 220/380 Потребляемая мощность, кВт 6.5 Температурный режим, °C от 30 до 260	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
2	Шкаф расстоечный	Оборудование	Основное	UNOX XLT 193 на 8 уровней (под листы 400*600) (1)	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
3	Блинница	Оборудование	Основное	(1 конфорка) AIRHOT BE-1	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
4	Лампа для карамели	Оборудование	Основное	С противнем, электрическая LAMP01 (4)	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
5	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Основное	ICEMATIC ST3 2/3 Двухуровневый	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
6	Процессор кухонный	Оборудование	Основное	ROBOT COUPE R301 ULTRA 550x325x300, 220В, 0,65кВт, емк	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1ПП2	Оборудование	Основное	Ширина, см 95 Глубина, см 93 Высота, см 100 Мощность, кВт 9.5 t режим, °С 0...+270	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
9	Стол производственный островной	Мебель	Основное	СП-833/1800 1800*600*850 сц942	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
10	Водоумягчитель	Оборудование	Специализированное	DVA 12 пф425 пф425 Обьем- 12 литров	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
11	Зонт втяжной	Оборудование	Специализированное	Пристенный, МВО-0,8 МСВ-0,8 П сц663	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
12	Слайсер AIRHOT SL 220 (1)	Оборудование	Специализированное	Материал корпуса — окрашенный алюминий Материал каретки — нержавеющая сталь Толщина нарезки 0,2-15 мм Заточное устройство в комплекте	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
13	Ванна моечная	Оборудование	Основное	ВМЛ-2 1160*670*850 каркас уголок оцинк.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
14	Стол открытый с охлаждаемой поверхностью	Оборудувонии е	Основное	HICOLD SO-10/6	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
15	Печь СВЧ	Оборудование	Основное	CONVITO D90N30ESL-B6 (4)	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
16	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	ШХ-0,5(СМ105-S) (глухая дверь) 0 С...+6 С PL023	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
17	Печь конвекционная TECNOEKA EKF 423 UP	Оборудование	Основное	Количество уровней 4 шт..	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Установка Настольная Конвекция Да Вид нагрева Электрический Тип управления Механическое Мощность 2.8 кВт Материал корпуса Нерж. стал	
18	Плита индукционная Bartsher IK 30TC	Оборудование	Основное	Установка - Настольная Кол-во конфорок - 1 t режим, °C +60...+240 Материал лицевой панели - Нержавеющая сталь Мощность, Вт 3000 Напряжение, В 220	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
19	Стенд под пароконвектомат	Мебель	Основное	ПК-10 чу082 чу082	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
20	Стол производственный	Мебель	Основное	Габариты 900*600*850 мко028	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

Лаборатория «Учебный кулинарный цех» (карла Маркса, 52)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	Панель управления MASTER. Touch ONE. Температурный режим от 30 до 260 °C Вместимость 5 GN 1/1. Расстояние 67 mm Частота 50 / 60 Hz Напряжение 400 V ~ 3N Мощность 9.9 kW Размеры 750x733x675мм.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Оборудование	Основное	430 XVC Evolution 750×550×700. Предназначена для совместного использования с пароконвектоматами UNOX серии XEVC на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 7 рядами направляющих и ножками, регулирующимися по высоте. Корпус выполнен из нержавеющей стали	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
3	Плита индукционная	Оборудование	Основное	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
4	Шкаф холодильный Polair	Оборудование	Основное	Объем, м3: внутренний 0,4, полезный 0,39. Температура полезного объема +1…+10°С. Состоит из корпуса и холодильной машины, расположенной в нижней задней части шкафа, 5 уровней	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
5	Блендер ручной погружной REDMOND (блендер + насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Оборудование	Основное	Тип блендера погружной. Мощность 1300 Вт. Количество насадок 3 шт.. Вес товара с упаковкой (г) 1500 г Высота предмета 28 см Емкость чаши измельчителя 0.8 мл.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	Напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт, корпус цельнометаллический литой Количество скоростей 10. Покрытие чаши глянцевое. Защитный обод есть. Лопатка для смешивания есть. Лопатка с гибким ребром есть. Насадка крюк для замешивания теста есть. Объём чаши (л) 4,83. Проволочный венчик есть.Вес (кг) 11,3. Габариты изделия (В х Ш х Г) 36х20х33 см. Управление - механическое	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
7	Стол производственный	Оборудование	Основное	Габаритные размеры: 1800х600х850 мм. Состоит из столешницы AISI 430, сплошной полки AISI 430.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
8	Стеллаж 4-х уровневый	Оборудование	Основное	Стеллаж со сплошными полками Габаритные размеры: 1800х1200х500 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь. Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
9	Мойка односекционная со столешницей	Оборудование	Основное	Размер:1000х600х850. Состоит из односекционного (моечного отверстия слева), нержавеющей стали, с бортом и регулируемыми по высоте ножками	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
10		Оборудование	Основное	Тип двухрычажный. Назначение для кухни (мойки). Термостат нет. Нагрев воды нет. Покрытие хром. Форма излива традиционная.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Конструкция поворотный излив	
11	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	Основное	Максимальная нагрузка: 3 кг/6 кг Дискретность: 1 г/2 г Калибровка: внешняя	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
12	Весы для молекулярной кухни	Оборудование	Основное	Диапазон измерений 0.01-500 г Максимальная нагрузка 0,5 кг Тип элементов питания 2 AAA Точность измерения 0.01г Размер дисплея 18х40 мм Количество отображаемых цифр 5 Объем чаши 0.6 л	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
13	Кремер-Сифон для сливок Гурме	Оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, пластик, 1л, D=82,H=290, B=110	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
14	Стол производственный	Оборудование	Основное	Габаритные размеры: 1800х600х850 мм. Состоит из столешницы AISI 430, сплошной полки AISI 430.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
15	Кофемолка	Оборудование	Основное	Измельчитель специй Hurakan HKN-SG200. Скорость 28000 об/мин. Напряжение 220 В Мощность 1.2 кВт Ширина 178 мм Глубина 162 мм Высота 360 мм	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
16	Мясорубка ERGO	Оборудование	Основное	Производительность 120 кг/ч Набор ножей и решеток классический Напряжение 220 В Мощность 0.65 кВт Ширина 410 мм Глубина 220 мм Высота 410 мм	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Вес (без упаковки) 27 кг	
17	Шкаф шоковой заморозки Polair	Оборудование	Основное	Аппарат шоковой заморозки ТУ 28.25.13-009-66486978-2019 (CR10-G) Полезный обьем М3 , не менее 0,28 Температура воздуха полезного обьема, С не выше -10 Температура охлаждения продукта, от +90 до +3 Время для охлаждения, мин 90 Температура замораживания продукта, С от +90 до -18 Время для замораживания - 240 мин Количество уровней размещения продукта -10 Масса продукта для охлаждения 35 кг Масса продукта для замораживания 25 кг Потребляемая мощность во время работы, Вт/ч не более 1550 Номинальный ток во время работы при температуре -40 С, температура конденсации 45С , А, не более 9,5 Габаритные размеры, мм, не более: - ширина 800 - глубина с учетом ручки 860 - высота 1670 Масса , кг, не более 170 Климатический класс 5	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
18	Микроволновая печь CONVITO	Оборудование	Основное	Внутренний объем 30 л, мощность1,4 кВт. Таймер, 6 уровней скоростей. Корпус и рабочая камера выполнены из нержавеющей стали	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
19	Слайсер Airhot	Оборудование	Основное	SL 220.Тип управления полуавтоматический Диаметр ножа 220 мм. Толщина нарезки от 0.2 до 15 мм. Напряжение 220 В. Мощность 0.15 кВт. Материал корпуса крашеный алюминий. Материал ножа нержавеющая сталь	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
20	Блендер стационарный HURAKAN	Оборудование	Основное	Мощность 1200 Вт. Объем чаши 2л. Количество скоростей 10. Емкости в комплекте нет. Насадки. Чаша-измельчитель. Материал погружной части металл. Функциональные особенности импульсный режим	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
21	Фритюрница ERGO	Оборудование	Основное	Установка настольная. Подключение 220 В. Количество ванн 1. Объем одной ванны 8 л. Общий объем фритюрного масла 5.5 л. Вес (без упаковки) 5.6 кг. Глубина 280 мм. Высота 320 мм. Вес (без упаковки) 4.5 кг.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
22	Настольная вакуумно-упаковочная машина INDOKOR	Оборудование	Основное	Камерная, настольная. Мощность, Вт 370.Производительность насоса, м3/ч 10. Продолжительность цикла, с 30-50. Запаечная планка, мм 260.Габариты камеры ШхГхВ, мм 385х280х100(50). Вес нетто, кг 44. Опция газонаполнения. Корпус и камера из нержавеющей стали AISI 304.Работа от сети 220 В. Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки. Интуитивный интерфейс. Одинарный сварочный шов шириной 8 мм. Дополнительный комплект расходных материалов. Кнопка аварийной остановки. В комплекте силиконовая вставка с символами для нанесения маркировки на шов.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

Учебный ресторан (карла Маркса, 52)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол морозильный	Оборудование	**Основное**	POLAIR TB2GN-G(внутренний агрегат)-18. объем 320л	ПМ.04
2	Стол холодильный	Оборудование	**Основное**	POLAIR TM2-G (внутренний агрегат) 1200*605*850мм.	ПМ.04
3	Станция коктейльная	Оборудование	Специализированное	(барная станция) 3 охл. ванны, мойка ТТМ КСХ3-125/6;	ПМ.04
4	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное	Icemake ND21WS	ПМ.04
5	Гранитор	Оборудование	Специализированное	COOLEQ SM-10	ПМ.04
6	Кофемашина	Оборудование	Специализированное	автоматическая C.M.A.ASTORIA PraticAvant SAE/1 на 1 группу разлива	ПМ.04
7	Фризер	Оборудование	Специализированное	для мягкого мороженого COOLEQ IFE-1	ПМ.04
8	Блендер	Оборудование	Специализированное	профессиональный на 2 скорости "Дринк машин" мерн. конт.1,4л.	ПМ.04
9	Электрокипятильник	Оборудование	Специализированное	проточный 185*685*285 объем 10,8л AIRHOT CW-35	ПМ.04
10	Кофемолка	Оборудование	Специализированное	QUAMAR M80 AUTO AL	ПМ.04
11	Телевизор	Оборудование	Основное	LED 58" (147см) Haier 58 Smart TV K6 (4K, UltraHD 3840*2160,Smart TV	ПМ.04
12	Тележка	Оборудование	Специализированное	сервировочная передвижная	ПМ.04
13	Стол	Оборудование	Основное	Обеденный, посадка на 4 человека	ПМ.04
14	Станции официанта	Оборудование	Специализированное	Одинарный модуль	ПМ.04
15	Стул	Оборудование	Основное	Обеденный	ПМ.04

16	Столы-тумбы	Оборудование	Специализированное	купе СРО-К-8/6СНК (800*600*850-870мм	ПМ.04
17	Модуль барный	Оборудование	Специализированное	нейтральный для мусора 400*600*700 без борта, закрытый, 1 бак	ПМ.04
18	Смягчитель воды	Оборудование	Основное	12л Silanos	ПМ.04
19	Отпариватель	Оборудование	Специализированное	напольный VLK Rimmini 7100, белый	ПМ.04
20	Стиральная машина	Оборудование	Специализированное	Candy CS34 1052DB1/2-07, фронтальная, 5кг, 1000об/мин	ПМ.04
21	Стул	Оборудование	Специализированное	барный	ПМ.04
22	Шейкер	Оборудование	Специализированное	европейский "Изи" 700мл D=85/63 H=240	ПМ.04
23	Шейкер	Оборудование	Специализированное	со стаканом "Бостон" 500мл D=93/67 H=265	ПМ.04
24	Шейкер	Оборудование	Специализированное	для флейринга, сталь 800мл D=9 H=9 L=17,5	ПМ.04
25	Сифон	Оборудование	Специализированное	для газирования напитков "Твист-н-спаркл	ПМ.04
26	Сифон	Оборудование	Специализированное	для сливок "Крим профи" 0,5л	ПМ.04
27	Сквизер	Оборудование	Специализированное	для лимона алюминиевый	ПМ.04

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Мат гимнастический	Спортивное оборудование	Основное	Габаритные размеры: 2,00 х 1,00 х 0,10 м. Материал: Тент. Наполнитель: поролон. Плотность поролона: 18 кг/м3. Вес: 4 кг.Мат гимнастический с наполнителем поролон	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				(ППУ) отлично подойдет для шведской стенки в детскую комнату и для использования в спортивном зале. Мат гимнастический не складной. Чехол выполнен из высокопрочной ПВХ ткани, которая очень прочная на разрыв, по отношению к другим похожим материалам. Так же он очень легком моется. Установлены люверсы (для выхода воздуха) и ручки для удобного переноса. Материал чехла: Тент ПВХ (до 800 г/м2). Наполнитель: Поролон. Плотность:18 кг/м3.Швы: Двойные (армированные нитки)	
2.	Стол для настольного тенниса	Оборудование	Основное	Стол для использования в помещениях Цвет: зеленый, черный, Материал: ЛДСП 16 мм с меламиновым покрытием (пр-во: Россия-Германия), кромка ПВХ 0,45 мм.,стальная труба 25 мм с полимерным покрытием. Сетка: в комплект не входит. Размер стола: длина 273 см, ширина 152,5 см, высота 76 см. Размер стола в сложенном виде: длина 157 см, ширина 9 см, высота 141 см., Размер стола в упаковке: длина 152,5 см, ширина 8 см, высота 137 см. фиксирующие клипсы ног, транспортировочные ролики диаметром 125 мм. Вес: 60 кг. Вес в упаковке: 64 кг	
3.	Сетка волейбольная	Спортивный инвентарь	Основное	Сетка волейбольная черная PEV-5 с тросом для натяжения. Размер сетки: 9,5х1,0м. Размер ячеек: 12х12см. Форма ячеек: квадрат. Соединение ячеек: плетение. Толщина нити: 3,5мм. Металлический трос в резиновой оплетке: 3мм. Материал сетки: полиамид.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Окантовка: лента 4,5см из парусины, белого цвета.	
4.	Мяч баскетбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Мяч баскетбольный №7 подходит для игры в зале и на улице (Indoor/outdoor). Мяч обладает высокими техническими характеристиками, прочный и износостойкий. Камера из бутила обеспечивает долговечность и правильное распределение давления по всей поверхности мяча, что позволяет не подкачивать мяч длительное время. Армирование (обмотка) камеры нейлоновой нитью сохраняет форму мяча на протяжении всего срока эксплуатации. Поверхность мяча из термопластичного полиуретана с зернистой текстурой обеспечивает качественный захват и дает превосходное чувство мяча. Глубокие канавки по всему периметру мяча улучшают контроль. Размер мяча №7 по длине окружности 75-78 см, состоит из 8 литых панелей из термопластичного полиуретана, благодаря чему данным мячом можно играть на любой поверхности, как на улице, так и в зале.	
5.	Мяч волейбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Любительский мяч из очень мягкой, бархатистой на ощупь синтетической пены ТПЕ (поливинилхлорид с добавлением эластомера).Дизайн серии MIKASA MVA. Клееный, бутиловая камера, армированная покладочным слоем из ткани, размер 5,8 панелей.Мяч имеет специальное водонепроницаемое покрытие,что делает возможным его применение для игры на	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				пляже,в воде а так же на открытых площадках, но со специальным покрытием.	
6.	Мяч футбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Каркас из матового износостойкого полиуретана толщиной 1,0 мм на тканой основе и 4 подкладочных слоев (2 слоя хлопка, 2 слоя вискозы), латексная камера с бутиловым ниппелем. Ручная сшивка, 32 панели. Подходит для игры на любых поверхностях, оптимален для жестких и очень жестких покрытий (гаревые площадки, твердые синтетические покрытия, паркет в зале и т.п.). Подходит для игры в любых погодных условиях (при соблюдении условий эксплуатации и ухода).	
7.	Ракетка для настольного тенниса	Спортивный инвентарь	Основное	етка для настольного тенниса, с металлическими стойками. Незаменимый аксессуар для игры. Основная функция сеток - это разделение игрового поля на две части. Длина составляет 175 см, а высота 14,5 см. КРакетка для настольного тенниса Level 400 соответствует высокому современному стандарту качества, имеет обновленный дизайн, а также улучшенные технологические и игровые характеристики. СТИЛЬ ИГРЫ: Attack;ВРАЩЕНИЕ: 80; СКОРОСТЬ: 90; КОНТРОЛЬ: 62; ОСНОВАНИЕ: 5-слойное из прочной фанеры. 6 мм; НАКЛАДКА: TOPENERGY шипами внутрь; ГУБКА: 1,9 мм; СПЕЦИФИКА: отличная балансировка в	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				контратаке и обороне- Технология натяжения - которая делает резину и губку с высоким натяжением. При игре резина хорошо поглощает атакующие удары мячей. Данный вид резины содержит натуральные органические вещества- Технология поглощения - Gecko Adsorption Technology.На самой поверхности резины образуется множество выходных отверстие (как губка), которые позволяют задержать мячи на резине. Благодаря этой технологии можно свободно контролировать мяч, его скорость и вращение.- Технология симметрии - Superепления изготовлены из металла. Цвет - синий; стойки - металлические; сетка - нейлон. Вид крепления винтовой.	
8.	Сетка для настольного тенниса	Спортивный инвентарь	Основное	етка для настольного тенниса, с металлическими стойками. Незаменимый аксессуар для игры. Основная функция сеток - это разделение игрового поля на две части. Длина составляет 175 см, а высота 14,5 см. КРакетка для настольного тенниса Level 400 соответствует высокому современному стандарту качества, имеет обновленный дизайн, а также улучшенные технологические и игровые характеристики. СТИЛЬ ИГРЫ: Attack;ВРАЩЕНИЕ: 80; СКОРОСТЬ: 90; КОНТРОЛЬ: 62; ОСНОВАНИЕ: 5-слойное из прочной фанеры. 6 мм; НАКЛАДКА: TOPENERGY шипами внутрь; ГУБКА: 1,9 мм;	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				СПЕЦИФИКА: отличная балансировка в контратаке и обороне- Технология натяжения - которая делает резину и губку с высоким натяжением. При игре резина хорошо поглощает атакующие удары мячей. Данный вид резины содержит натуральные органические вещества- Технология поглощения - Gecko Adsorption Technology.На самой поверхности резины образуется множество выходных отверстие (как губка), которые позволяют задержать мячи на резине. Благодаря этой технологии можно свободно контролировать мяч, его скорость и вращение.- Технология симметрии - Sурепления изготовлены из металла. Цвет - синий; стойки - металлические; сетка - нейлон. Вид крепления винтовой.	
9.	Бадминтон алюминиевый	Спортивный инвентарь	Основное	Ракетки для бадминтона алюминиевые ONLYTOP, в чехле с ручкой, набор 2 шт..	
10.	Обруч пластмассовый взрослый d 890	Спортивный инвентарь	Основное	Гимнастический обруч легок по весу и имеет ровную круглую форму. Может использоваться в фитнесе, гимнастике и для проведения подвижных игр.	
11.	Скакалка резиновая d=5мм, 3,85м	Спортивный инвентарь	Основное	Скакалка - это компактный и универсальный тренажер для аэробных тренировок, направленных на улучшение работы сердечно-сосудистой и дыхательной систем, развития выносливости, повышения эластичности мышц	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
12.	Стул	Мебель	Основное	Стул UD_Селена (СМ-7/23) каркас черный, ткань серая Т-08. Стул офисный Селена - универсальная и популярная модель на российском рынке офисной мебели. Обивочная ткань - ткань С. Каркас металлический, покрыт черной порошковой износостойкой краской с эффектом муар. Законодательные и технические документы. Материал каркаса. металл. Материал обивки. ткань. Подлокотники	
13.	Стол письменный для педагога	Мебель	Основное	Стол письменный с подвесными тумбами Ширина: 1600.00 мм Глубина: 700.00 мм Высота: 750.00 мм Доступность:	

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы
Читальный зал / библиотека / актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Размеры 1500х600х750мм, материал ЛДСП т.16мм	
2.	стулья	Мебель	Основное	Стул UD_Селена (СМ-7/23) каркас черный, ткань серая Т-08. Стул офисный Селена - универсальная и популярная модель на российском рынке офисной мебели. Обивочная ткань	
3.	Кресло-мешок	Мебель	Основное	Износостойкий полиэстер с водоотталкивающей пропиткой. Размер по шву 125/85/75.Обьём 220 л.Вес 2.5 кг.	
4.	Системный блок 3	ТС	Специализированное	В комплекте с системным блоком идет операционная система Windows 10 Pro, которая обеспечивает высокую производительность и надежность	
5.	Телевизор Polarline	ТС	Специализированное	Тип ЖК-телевизор Диагональ 43" (109 см) Формат экрана 16:9 Разрешение 1920x108	
6.	Свешникова, Н. А. Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум : учебное пособие / Н. А.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Свешникова. — Москва : КноРус, 2026. — 294 с.				
7.	Васюкова, А. Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 402 с.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
8.	Орешкина, Н. А. Основы калькуляции и учета (в поварском деле и общественном питании). Практикум : учебное пособие / Н. А. Орешкина. — Москва : КноРус, 2026. — 225 с.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
	Зорина, Е. Г. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания» : учебник / Е. Г. Зорина, М. Ю. Иванова. — Москва : КноРус, 2026. — 216 с.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
9.	Васюкова, А. Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 246 с.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10.	Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 321 с.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
11.	Гареев, Р. Р. Организация деятельности сотрудников службы питания : учебное пособие / Р. Р. Гареев. — Москва : КноРус, 2026. — 143 с.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
12.	Васюкова, А. Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2026. — 280 с.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
13.	Михеева Е. В. Информационн ые технологии в профессионал ьной деятельности. Учебное пособие. - М. Академия, 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 01
14.	Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности. Учебное пособие. – М.:. Издательство:	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Проспект, 2020.				
15.	Ткачева Г.В. Ткачева Г.В., Никвист Т.Е. Охрана труда в профессиональной деятельности. Учебно-практическое пособие.-М.: Издательство: КНОРУС, 2022	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
16.	Косолапова Н.В, Прокопенко Н.А. Охрана труда: учебник. – М. : КНОРУС, 2023.	УМК	Специализированное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 02
17.	Башмаков М.И. Алгебра и начала математического анализа, геометрия: Учебник – М.: Издательство «Академия». 2024.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДП. 01
18.	Григорьев, В.П. Математика : учебник : [для среднего профессионального образования по техническим специальностям] : 12+ / В. П. Григорьев, Т. Н. Сабурова. – 5-е изд., стер. – М. : Академия, 2023.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДП. 01
19.	Погадаев Г.И. Готовимся к выполнению нормативов ГТО. 1-11 классы. Учебно-методическое пособие. – М.: Дрофа, 2019.	УМК	основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
20.	Химия : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / О.С. Габриелян, И. Г. Остроумов. - 6-е изд., стер. - Электрон. дан. – М.: Академия, 2020	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 05
21.	Астафьева Н.Е. Информатика и И К Т: практикум для профессий и специальностей / Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С., М.: Академия, 2020	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 04
22.	Михеева Е.В. Информатика. Практикум. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 04
23.	Михеева Е.В. Информатика. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 04
24.	Голубев А. П., Балюк Н. В., Смирнова И. Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
25.	Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учеб. пособие / Г. В. Лаврик. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 03, СГ. 02
26.	Обернихина Г.А. Литература: Практикум (2-е изд.,стер) учеб. Пособие: – М.: Изд-во «Русское слово», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 02
27.	Обернихина Г.А. Литература: в 2 ч. ч. 2 / под ред. Обернихиной Г.А. (6-е изд., стер.) учебник. – М.: Изд-во «Русское слово», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 02
28.	Обернихина Г.А. Литература: в 2 ч. ч. 1 / под ред. Обернихиной Г.А. (6-е изд., стер.) учебник. – М.: Изд-во «Русское слово», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 02
29.	Воителева Т. М. Русский язык: сборник упражнений : учеб. пособие для. нач. и сред. проф. образования / Т. М. Воителева. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.	УМК	основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ 01
30.	Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	деятельности: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В.В. Румынина. – 15-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.				
31.	Попов Ю.П., Колтунов В.В. Охрана труда: учебное пособие. – М. : КНОРУС, 2023.	УМК	Специализированное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 02
32.	Косолапова Н.В, Прокопенко Н.А. Охрана труда: учебник. – М. : КНОРУС, 2023.	УМК	Специализированное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 02

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	Операционная система Офисный пакет для работы с текстовыми/табличными/графическими документами Антивирусные программы	25	ОП.01

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения 1638

Требования к проведению демонстрационного экзамена 1643

Примерная структура программы ГИА 1644

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – примерная программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело происхождения присваивается квалификация: юрист.

Программа ГИА является частью основной ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ВД.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии Пекарь
По запросу работодателя	

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Виды деятельности	Код и наименование компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ПК 7.1. Составление рецептуры хлебобулочных изделий
	ПК 7.2 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
	ПК 7.3 Формовка хлебобулочных изделий
	ПК 7.4 Выпечка хлебобулочных изделий
	ПК 7.5 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

Выпускники, освоившие программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных

материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов дипломного проекта (работы).

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику дипломных проектов (работ), структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Примерная структура программы ГИА

1. Основные положения *(указываются: код и наименование образовательной программы, нормативно-правовые акты в соответствии с которыми разработана программа ГИА, кто разрабатывает и как утверждается)*

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации *(область применения, требования к результатам освоения программы, цели и задачи ГИА)*

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации *(форма ГИА, объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА, описание условий допуска и подготовки дипломного проекта (работы), а также его структуры и требований к содержанию, описание условий допуска и подготовки ДЭ, описание структуры, требований к содержанию и условий допуска к ГЭ)*

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации *(описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения защиты дипломного проекта (работы), ДЭ или ГЭ)*

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся *(описание критериев оценки дипломного проекта (работы), ДЭ или ГЭ)*

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации *(описание процедуры подачи апелляции)*

Приложения:

Предлагаемые темы дипломных проектов (работ) для программ ППССЗ

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

Оценочные материалы в соответствии со структурой ГЭ.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Рассмотрено
на заседании ЦК «Общественное питание и торговля»
Протокол №_____от «____» _____20__ г.
Председатель ЦК _____А.К.Жигалова

Утверждаю
Директор ГБОУ ПОО МТК

_____ О.А. Пундикова
«____» _____20__ г.

Согласовано
Шеф-повар ресторана «Гора»
_____ В.А.Фёдоров
Зам. директора по УПР
_____ Е.В. Пушкарева
Зам. директора по УМР
_____О.В. Лихонина

Перечень
тем дипломных проектов (работ) за студентами группы ПКД-22
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1. Технологические особенности организации процесса приготовления чизкейка с творожным сыром, сливочной карамелью, орехами и карамелизированной грушей в кофе-баре ИП Литвинов.
2. Технологические особенности организации процесса приготовления мясного рулета с запеченными овощами с бальзамическим соусом в ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат».
3. Технологические особенности организации процесса приготовления пирожного в виде малины с шифоновым бисквитом, ванильным муссом и малиновым конфи в столовой ДООЦ «Уральские зори».
4. Технологические особенности организации процесса приготовления пирожного из шоколадного мусса с малиновой начинкой и глазурью в ресторане «Сыровар».
5. Технологические особенности организации процесса приготовления фарфалле с птицей и овощами в сливочном соусе в кафе «Алтын» ООО Абзаково.
6. Технологические особенности организации процесса приготовления цыпленка «Веллингтон» с овощами гриль в бургерной «Набить трюмы».
7. Технологические особенности организации процесса приготовления голени фаршированной, в слоеном тесте с картофельно-сырными крокетами и горчичным соусом в ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат».
8. Технологические особенности организации процесса приготовления эклеров из заварного шоколадного теста с ягодным, шоколадным кремом и вишневым соусом в ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат».
9. Технологические особенности организации процесса приготовления чизкейка с творожным сыром, кремом ганаш, фруктами в ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат».
10. Технологические особенности организации процесса приготовления филе цыпленка, фаршированного сыром и ветчиной с овощами аль денте в кафе «Рулька».
11. Технологические особенности организации процесса приготовления торта шоколадного со сметанным кремом и вишней в ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат».
12. Технологические особенности организации процесса приготовления свинины по-азиатски с перцем и мандаринами в ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат».
13. Технологические особенности организации процесса приготовления рулета меренгового с кремом из сливочного сыра, желе из киви, миндальными лепестками и шоколадно-апельсиновым топпингом в кофейне «Энтузиаст».

14. Технологические особенности организации процесса приготовления торта шоколадного с пражским кремом и шоколадной глазурью в ресторане быстрого питания «Rostic`s».
15. Технологические особенности организации процесса приготовления десерта из теста фило с кремом из сливок, миндальными лепестками и ягодами в ресторане «72F».
16. Технологические особенности организации процесса приготовления японского рамена с птицей в ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат».
17. Технологические особенности организации процесса приготовления митболов из свинины на рисово-овощной «подушке» с горчичным соусом в бургерной «Набить трюмы».
18. Технологические особенности организации процесса приготовления десерта японского «Моти» с творожным сыром и ягодной пастилой в столовой ДООЦ «Уральские зори».
19. Технологические особенности организации процесса приготовления торта из шоколадного бисквита с испанским кремом и вишневой начинкой в ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат».
20. Технологические особенности организации процесса приготовления стейка из говядины с картофелем, запеченным с ветчиной и сырно-горчичным соусом в кафе «Резиденция».
21. Технологические особенности организации процесса приготовления филе горбуши, запеченной в виде рулета с картофелем «дюшес» и соусом «тар-тар» в ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат».

Руководитель дипломной работы _____Ю.С.Ханина

Заведующий практикой _____Ю.С.Дрыгина

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

План мероприятий по организации и проведению демонстрационного экзамена в рамках ГИА

№ п/п	Мероприятие	Дата	Ответственное лицо
1.	Приглашение на должность экспертов государственной экзаменационной комиссии (ГЭК)	01.10 по 30.11	Заведующий практикой, Руководители практик, Зам. директор по УПР
2.	Формирование государственной экзаменационной комиссии (ГЭК)	до 31.12	Зам. директор по УПР Зав. отделением
3.	Приказ о создании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК)	с 20.12 по 31.13	Зам. директора по УПР, Директор
4.	Подготовка студентов к демонстрационному экзамену по отдельному плану	Январь-май	Заведующий практикой Мастера п/о
5.	Формирование программы государственной итоговой аттестации (ГИА)	За 6 месяцев и 1 неделю до проведения ГИА	Мастера п/о, Руководители практик, Заведующий практикой Методист, Зам.директора по УМР
6.	Ознакомление студентов с программой государственной итоговой аттестации	За 6 месяцев до проведения ГИА	Зав. отделением, Заведующий практикой, Мастер п/о, Руководитель практики
7.	Определение даты и места проведение демонстрационного экзамена	Ноябрь	Зам. директора по УПР Зав. отделением, Заведующий практикой
8.	Организация взаимодействия с региональным оператором и образовательными организациями. Внесение данных выпускников на платформу.	Январь- февраль	Зав. отделением, Мастера п/о, Руководители практик
9.	Разработка и утверждение документов для ЦПДЭ	За 45 дней до проведения ДЭ	Зав. отделением, Заведующий практикой

10.	Обеспечение материально- технического оснащения площадки для проведения экзамена	Март-апрель	Заведующий практикой Мастера п/о, Руководители практик
11.	Составление плана проведение демонстрационного экзамена	Апрель - Май	Мастера п/о
12.	Обеспечение безопасных условий проведения экзамена	Май-июнь	Технический эксперт, Заведующий практикой, Мастера п/о, Руководители практик

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Наименование квалификации (наименование направленности)	Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.02.15-1-2026

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА - государственная итоговая аттестация

ДЭ - демонстрационный экзамен

ДЭ БУ - демонстрационный экзамен базового уровня

ДЭ ПУ - демонстрационный экзамен профильного уровня

КОД - комплект оценочной документации

ОК - общая компетенция

ОМ - единый оценочный материал

ПА - промежуточная аттестация

ПК - профессиональная компетенция

СПО - среднее профессиональное образование

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации

ЦПДЭ - центр проведения демонстрационного экзамена

2. СТРУКТУРА КОД

Структура КОД включает:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам СПО, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

КОД в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Общие организационные требования:

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения

независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии

членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

15. Для выполнения заданий данного комплекта оценочной документации предусматривается наличие (присутствие) добровольцев (волонтеров). Требования, которые необходимо соблюдать: 1. Образовательная организация определяет волонтеров из расчета 1 волонтер на 1 рабочее место, в рамках Модулей 1 и 2.
2. В данном комплекте оценочной документации волонтеры, выполняют роль кухонного работника.
3. Во время выполнения заданий волонтер осуществляет: мытье кухонной посуды и инвентаря, влажную уборку полов, вынос мусора. Волонтер,

допущенный на площадку, должен быть в санитарной одежде (допускается одноразовая), иметь при себе действующую медицинскую книжку, соблюдать установленные требования санитарии и гигиены, требования техники безопасности при работе с кухонным инвентарем, технологическим оборудованием, а также правила охраны труда и противопожарной безопасности.

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2).

Таблица № 2

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)**	**Продолжительность ДЭ**
ПА	**-**	Инвариантная часть	**1 ч. 30 мин.**
ГИА	базовый	Инвариантная часть	**3 ч. 00 мин.**
ГИА	профильный	Инвариантная часть	**4 ч. 00 мин.**
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	**не более 5 ч. 00 мин.**

Требования к содержанию КОД. Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	**Перечень оцениваемых ОК/ПК**	**Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)**
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Практический опыт: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия
	ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	№ Модуля
Инвариантная часть КОД						
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами	■	■	■	1
		Практический опыт: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	■	■	■	1

		Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	■	■	■	1
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения	■	■	■	1
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты	■	■	■	1
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	■	■	■	1

	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■	■	■	1
		Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■	■	■	1
		Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции	■	■	■	1

		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	■	■	■	1
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия	■	■	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■	■	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции	■	■	■	1

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		■	■	2
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования		■	■	2
		Умение: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты		■	■	2
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте		■	■	2
	ПК. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практический опыт: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		■	■	2

	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		■	■	2
		Умение: определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		■	■	2
		Умение: владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий		■	■	2
		Умение: порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции		■	■	2
		Умение: контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)		■	■	2

Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ПК. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			■	З
		Умение: рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков			■	З
		Умение: составлять калькуляцию стоимости готовой продукции			■	З
Вариативная часть КОД						
Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной профессиональной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся. Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении 1 к настоящему Тому 1 ОМ					■	Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД
Перечень модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ						
№ Модуля	**Наименование выполняемой задачи**		**ПА**	**ГИА ДЭ БУ**	**ГИА ДЭ ПУ**	
Модуль 1	Приготовление горячего блюда сложного ассортимента		■	■	■	
Модуль 2	Приготовление мучного кондитерского изделия сложного ассортимента			■	■	
Модуль 3	Проведение технологических расчётов				■	

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составной части КОД.

Таблица № 5

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)**	**Максимальный балл**
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	25 из 25
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		75 из 75
ГИА	*ДЭ ПУ*	*Вариативная часть*	*25 из 25*
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлено в таблице № 6.

Таблица № 6

№ п/п	**Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности**	**Критерий оценивания[5]**	**Баллы**
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**11,00**
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	**2,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**2,00**

[5] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**8,00**
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**2,00**
		ИТОГО	**25,00**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлено в таблице № 7.

Таблица № 7

№ п/п	**Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности**	**Критерий оценивания[6]**	**Баллы**
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**11,00**
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	**2,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**2,00**

[6] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**8,00**
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**2,00**
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**10,00**
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**2,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**13,00**
		ИТОГО	**50,00**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 8.

Таблица № 8

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**11,00**
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	**2,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**2,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**8,00**
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**2,00**
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**10,00**

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**2,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**13,00**
3	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**25,00**
		ИТОГО	**75,00**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 9.

Таблица № 9

№ п/п	**Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности**	**Критерий оценивания**	**Баллы**
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**11,00**
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	**2,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**2,00**

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**8,00**
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	**2,00**
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**10,00**
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**2,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**13,00**
3	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**25,00**
ИТОГО (инвариантная часть)			**75,00**
ВСЕГО (вариативная часть)[9]			**25,00**
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			**100,00**

3.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 10.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов и инвалидов.

Таблица № 10

1. Зоны площадки								
Наименование зоны площадки				**Код зоны площадки**				
Рабочее место участника				А				
Общая зона				Б				
Рабочее место экспертов / Главного эксперта				В				
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество			Единица измерения
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования								
1.	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	1	шт
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	1	шт

3.	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	28.21.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
4.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	28.25.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Блендер ручной погружной	Блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	1	шт
6.	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров с набором насадок	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт
7.	Стол производственный	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На 1 раб. место	3	3	3	шт
8.	Стеллаж	800x500x1800 материал металл, 4 уровня	31.09.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
9.	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850 материал металл	25.99.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
10.	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	28.14.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
11.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт
12.	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт
13.	Кремер-Сифон для сливок в комплекте с баллончиками	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	1	шт
14.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На 1 раб. место	-	-	1	шт

15.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	На 1 раб. место	-	-	1	шт
Перечень инструментов								
1.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм (по 2 шт каждого размера для одного участника)	28.93.15	На 1 раб. место	6	6	6	шт
2.	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	GN 1/6 176x162x65мм, GN 1/6 176x162x100мм (по 1 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	2	2	2	шт
3.	Набор ножей поварская тройка	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
4.	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб. место	3	3	3	шт
5.	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
6.	Терка	4 грани, материал металл	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
7.	Миски металлические	Объем: 0.5 л,1 л, 3,5 л диаметр: 16-26 см	25.99.12	На 1 раб. место	6	6	6	шт
8.	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	набор
9.	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметром 24см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
10.	Сотейник	Объемом 0,8л, 0,6 л по 2 штуки	25.99.12	На 1 раб. место	4	4	4	шт
11.	Набор разделочных досок	Пластик. Минимальные размеры H=18, L=600, B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	набор
12.	Термометр (щуп)	Электронный	26.51.51	На 1 раб. место	1	1	1	шт
13.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт

14.	Венчик	Не менее 240 мм	25.99.12	На 1 раб. место	1	2	2	шт
15.	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см, 7-10 см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
16.	Сито для муки	Диаметром 24 см	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
17.	Ножницы для рыбы, птицы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
18.	Овощечистка	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
19.	Скалка	На усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
20.	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	22.19.20	На 1 раб. место	2	2	2	шт
21.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место	3	5	5	шт
22.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров	22.29.29	На 1 раб. место	2	2	2	шт
23.	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	22.29.23	На 1 раб. место	2	2	2	шт
24.	Ложки столовые	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	5	5	5	шт
25.	Шенуа	На усмотрение образовательной организации	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт
26.	Набор кондитерских насадок	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
27.	Газовая горелка	На усмотрение образовательной организации	28.21.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
28.	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На 1 раб. место	-	-	1	шт
29.	Пинцет	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт

30.	Форма для выпечки бисквита	На усмотрение образовательной организации (допускается одноразовые)	23.41.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт
31.	Соусник	не менее 50 мл	23.41.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
32.	Лопатка кондитерская	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	-	1	1	шт
33.	Нож кондитерский для нарезки бисквита	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	-	1	1	шт
34.	Миски пластиковые	На усмотрение образовательной организации (вместимостью не менее 1 л)	22.29.23	На 1 раб. место	-	2	2	шт
35.	Рамка кондитерская	высотой 5-6 см. форма и размеры на усмотрение образовательной организации	32.99.59	На 1 раб. место	-	1	1	шт
36.	Форма силиконовая для капкейков на 6 ячеек	на усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб. место	-	1	1	шт
Перечень расходных материалов								
1.	Фольга рулон	Не менее 10м	24.42.25	На 1 раб. место	1	1	1	шт
2.	Стаканы одноразовые	200 мл	22.29.23	На 1 участника	2	4	4	шт
3.	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20х30 см	13.92.29	На 1 раб. место	1	1	1	рул
4.	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	20.20.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Средство для мытья посуды, 500мл	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	20.41.32	На 1 раб. место	1	1	1	шт
6.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 раб. место	-	-	1	шт

7.	Пергамент рулон	Не менее 10м	17.12.60	На 1 раб. место	1	1	1	шт
8.	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	17.22.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт
9.	Перчатки виниловые одноразовые	Размер S; M; L, пара	22.19.60	На 1 раб. место	5	10	10	пар
10.	Плёнка пищевая	Не менее 20м	22.21.42	На 1 раб. место	1	1	1	шт
11.	Вакуумные пакеты, разных размеров	20х30=2шт, 16х23=2шт, 10х15=2шт	13.92.21	На 1 раб. место	6	6	6	шт
12.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл,500мл, 1000мл	22.29.23	На 1 раб. место	15	25	25	шт
13.	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место	3	3	3	шт
14.	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
15.	Пакеты для мусора	60 л	22.22.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт
16.	Пакеты для мусора	120 л	22.22.11	На 1 раб. место	2	2	2	шт
17.	Мешки кондитерские одноразовые	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб. место	5	10	10	шт
18.	Баллоны с газом для кремера сифона	На усмотрение образовательной организации	25.29.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
19.	Продукты пищевые	Список продуктов представлен в Приложении к образцу задания	10.89.19	На 1 участника	1	1	1	гр
20.	Ацетатная пленка	размер 30*30 или 40*60 на усмотрение образовательной организации	22.29.21	На 1 раб. место	-	2	2	лист
21.	Пермаментный маркер	на усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт

22.	Стикеры для маркировки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	на усмотрение образовательной организации		17.29.11	На 1 раб. место	25	50	50	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность		22.19.72	На 1 раб. место	2	2	2	шт
2.	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон, пара		14.12.30	На 1 раб. место	1	1	1	шт
3.	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.		14.12.30	На 1 участника	1	1	1	компл
3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество мест/ участников	Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования									
1.	Стол производственный	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
2.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт

3.	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
4.	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника (не менее 3 уровней). GN 1/1	28.25.13	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
5.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	27.51.27	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
6.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
7.	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
8.	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
9.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная	28.93.17	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
10.	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	26.52.14	На всю площадку	-	2	2	2	шт
Перечень инструментов									
1.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм Для шкафа шоковой заморозки.	25.99.12	На кол-во раб. мест	1	2	2	2	шт
Перечень расходных материалов									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт

2.	Огнетушитель переносной	Общие технические требования. Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22	На всю площадку	-	2	2	2	шт
4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество					Единица измерения
				ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ			
Перечень оборудования									
1.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	1	1			шт
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	1	1			шт
3.	Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок	На усмотрение образовательной организации	26.20.13	1	1	1			шт
4.	Многофункционально е устройство / принтер	На усмотрение образовательной организации	28.23.23	1	1	1			шт
Перечень инструментов									
1.	Мусорная корзина	На усмотрение образовательной организации	22.22.13	1	1	1			шт

2.	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации		32.50.13	1	1	1	шт
3.	Папка регистратор	На усмотрение образовательной организации		22.29.25	1	1	1	шт
4.	Ножницы	На усмотрение образовательной организации		25.71.11	1	1	1	шт
Перечень расходных материалов								
1.	Бумага А4	Бумага офисная А4		17.12.14	100	200	300	лист
2.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации		32.99.12	1	1	1	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности								
1.	Не требуется	-		-	-	-	-	-
5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество		Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
Перечень оборудования								
1.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
2.	Стол производственный для дегустации	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	На всех экспертов	-	2	2	2	шт
Перечень инструментов								
1.	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На всех экспертов	-	1	1	1	шт

2.	Вилка	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 эксперта	-	5	5	5	шт
3.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
Перечень расходных материалов									
1.	Планшет с зажимом для бумаг, формат А4	На усмотрение образовательной организации	17.23.13	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
2.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
3.	Бумага формат А4	На усмотрение образовательной организации	17.12.14	На 1 эксперта	-	10	15	20	лист
4.	Карандаш простой	На усмотрение образовательной организации	32.99.15	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики							

3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен в приложении 2 к настоящему Тому 1 ОМ.

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении 3 к настоящему Тому 1 ОМ.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении 4 к настоящему Тому 1 ОМ.

3.4 Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 11.

Таблица № 11

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	**Минимальное количество экспертов (без учета ГЭ)[10]**	**Рекомендуемое количество экспертов (без учета ГЭ)[11]**
1	2	3
2	2	3
3	2	3
4	2	3
5	2	3
6	2	3
7	2	3
8	2	3
9	2	3
10	2	3

[10] *количество экспертов, без которого невозможно запустить проведение ДЭ*

[11] *количество экспертов для комфортной работы в ЦПДЭ, с учетом понимания их задач*

11	3	4
12	3	4
13	3	4
14	4	5
15	4	5
16	4	5
17	4	5
18	4	5
19	4	5
20	5	6
21	5	6
22	5	6
23	5	6
24	5	6
25	5	6

Увеличение числа рекомендуемых экспертов обусловлено:

- соблюдение техники безопасности и охраны труда;
- обеспечение скорости проведения оценки выполненных работ.

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Общие требования по технике безопасности.

Требования по технике безопасности и охране труда разработаны согласно постановления Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи" № 28 от 28.09.2020 года и постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 2 от 28.01.2021 года "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

К самостоятельному выполнению заданий демонстрационного экзамена допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- имеющие навыки эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по здоровью.

2. Требования по технике безопасности перед началом работы.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник должен четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом.

Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы.

Участник должен подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;

- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами около электрического оборудования;

- проверить наличие, установку и исправность контрольно-измерительных приборов, влияющих на их показания;

- состояния полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструментов.

3. Требования по технике безопасности во время работы.

Во время работы с ножом не допускается использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

- производить резкие движения;

- нарезать сырье и продукты на весу;

- проверять остроту лезвия рукой;

- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

- опираться на мусат при правке ножа.

Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

4. Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.

В аварийных ситуациях при работе на технологическом оборудовании при наличии постороннего шума, появления запаха гари, прекращения подачи электроэнергии необходимо прекратить подачу продукта.

При внезапном появлении на корпусе технологического оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно обесточить оборудование.

В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения производственной травмы сообщить об этом Главному эксперту.

5. Требования по технике безопасности по окончании работы.

По завершению выполнения экзаменационных заданий участнику необходимо обесточить технологическое оборудование и убрать рабочее место.

Организационные требования:

1. Технический эксперт вносит необходимые дополнения в инструкцию по технике безопасности и охране труда (далее – Инструкция) с учетом особенностей ЦПДЭ. Дополнения необходимо оформить не позднее подготовительного дня перед началом экзамена. Инструкция должна включать следующие аспекты:

- специфические операции и виды работ, выполняемые на конкретном оборудовании, с указанием его марок;
- особенности расположения эвакуационных выходов;
- расположение санитарных комнат;
- иные важные моменты, которые не были включены в базовую инструкцию КОД.

2. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

3. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

3.6 Образец задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 12.

Таблица № 12

Модули	**Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности**	**Продолжительность выполнения Модуля / совокупности Модулей и общее время на выполнение задания**		
		ДЭ в рамках ПА	**ГИА ДЭ БУ**	**ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)**
Модуль 1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Модуль 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Модуль 3	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала			1 ч. 00 мин.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		1 ч. 30 мин.	3 ч. 00 мин.	4 ч. 00 мин.

Образец задания для ДЭ в рамках ПА

Модуль 1. Приготовление горячего блюда сложного ассортимента

Участникам демонстрационного экзамена необходимо оформить заявку на продукты и сдать ее техническому эксперту ЦПДЭ за одну неделю до начала экзамена.

Задание

Приготовить три порций горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

- минимум два гарнира: один содержит крупу, второй овощ (вид нарезки и способ тепловой обработки определяется в подготовительный день);
- один горячий соус на курином бульоне;
- оформление блюда на усмотрение участника.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- масса блюда минимум 180 грамм;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное время подачи, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления блюда используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Необходимые приложения:

Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их

кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюда в рамках промежуточной аттестации осуществляется через 1 час 30 минут.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

Образец задания для ГИА ДЭ БУ

Модуль 1. Приготовление горячего блюда сложного ассортимента

Участникам демонстрационного экзамена необходимо оформить заявку на продукты и сдать ее техническому эксперту ЦПДЭ за одну неделю до начала экзамена.

Задание

Приготовить три порций горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

- минимум два гарнира: один содержит крупу, второй овощ (вид нарезки и способ тепловой обработки определяется в подготовительный день);
- один горячий соус на курином бульоне;
- оформление блюда на усмотрение участника.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- масса блюда минимум 180 грамм;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см;

- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное время подачи, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления блюда используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Необходимые приложения:
Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc
Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюда в рамках промежуточной аттестации осуществляется через 1 час 30 минут.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

Модуль 2. Приготовление мучного кондитерского изделия сложного ассортимента

Приготовить и подать 6 штук пирожных на основе бисквитного полуфабриката с кремом на основе творожного сыра и фруктово-ягодной

прослойкой (вид фруктово-ягодной прослойки определяется в подготовительный день) и декоративным элементом из изомальта или карамели или шоколада.

Особенности подачи:

- количество пирожных 6 штук подаются на двух тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см по 3 штуки на каждой;
- масса одного пирожного 50-80 грамм (погрешность +/- 2 грамма);
- температура подачи 1-14 С (измеряется по борту тарелки);
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления пирожных используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюд первого модуля осуществляется через 2 часа 30 минут, подача блюд второго модуля осуществляется через 3 часа.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть) Модуль 1. Приготовление горячего блюда сложного ассортимента

Участникам демонстрационного экзамена необходимо оформить заявку на продукты и сдать ее техническому эксперту ЦПДЭ за одну неделю до начала экзамена.

Задание

Приготовить три порций горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

- минимум два гарнира: один содержит крупу, второй овощ (вид нарезки и способ тепловой обработки определяется в подготовительный день);
- один горячий соус на курином бульоне;
- оформление блюда на усмотрение участника.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- масса блюда минимум 180 грамм;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное время подачи, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления блюда используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Необходимые приложения: Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюда в рамках промежуточной аттестации осуществляется через 1 час 30 минут.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

Модуль 2. Приготовление мучного кондитерского изделия сложного ассортимента

Приготовить и подать 6 штук пирожных на основе бисквитного полуфабриката с кремом на основе творожного сыра и фруктово-ягодной прослойкой (вид фруктово-ягодной прослойки определяется в подготовительный день) и декоративным элементом из изомальта или карамели или шоколада.
Особенности подачи:

- количество пирожных 6 штук подаются на двух тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см по 3 штуки на каждой;
- масса одного пирожного 50-80 грамм (погрешность +/- 2 грамма);
- температура подачи 1-14 С (измеряется по борту тарелки);
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления пирожных используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюд первого модуля осуществляется через 2 часа 30 минут, подача блюд второго модуля осуществляется через 3 часа.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

Модуль 3. Проведение технологических расчётов

Задание 1:
Разработать меню, согласно ассортимента кулинарной продукции заданий Модулей №1 и №2. При выполнении задания прописать все элементы блюд. Меню предоставить главному эксперту в день экзамена. Форма меню в Приложении (Прил_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М3).
Задание 2:
Используя представленную рецептуру на кулинарную продукцию, выполните расчет пищевой (содержание белков, жиров и углеводов в блюде)

и энергетической (калорийность) ценности данного блюда, оформив его в таблицу.

Для выполнения расчетов используйте:

1. таблицы Пищевой и энергетической ценности продуктов питания (Прил_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М3);
2. калькулятор;
3. для определения сохранности пищевых веществ после тепловой обработки учитывайте усредненные потери при тепловой обработки для белков - 6%, для жиров - 12%, для углеводов - 9%;
4. округление числовых значений в расчетах БЖУ - до сотых (0,00), при определении калорийности - до целого числа.

Задание 3:

Используя предоставленную рецептуру на кулинарную продукцию, выполните расчет стоимости блюда и оформите калькуляционную карту. Примерная стоимость сырьевого набора и величина наценки предоставляется в варианте задания.

Для выполнения расчетов используйте:

1. приложение, которое будет выдано в день экзамена: рецептура блюда, форма таблицы для расчета пищевой и энергетической ценности, бланк калькуляционной карты (Прил_3_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М3);
2. калькулятор.

Необходимые приложения:

Прил_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М3.zip

Инструкции для ГЭ: Подача блюд модуля № 1 через 2 часа 30 минут, блюд модуля № 2 через 3 часа, выполненных заданий модуля № 3 через 4 часа. При разработке графика проведения ДЭ допускается, выполнение Модуля 3 в начале или после выполнения Модулей 1 и 2.

Приложение 1 к Тому 1 оценочных материалов

Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ

Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ на основе квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

При формировании содержания вариативной части КОД для ДЭ ПУ рекомендуется использовать нижеследующие формы таблиц.

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части формируется по форме согласно таблице № 1.1.

Таблица № 1.1

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)**	**Продолжительность ДЭ (не более)**
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	**0 ч. 00 мин.** *<продолжительность не более 5 астрономических часов>*

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) формируется по форме согласно таблице № 1.2.

Таблица № 1.2

№ п/п	Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА осуществляется по форме согласно таблице № 1.3.

Таблица № 1.3

№ п/п	Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
			0,00
			0,00
			0,00
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			**25,00**

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части перечня оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания рекомендуется использовать форму таблицы № 10 Тома 1 ОМ.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ примерный план застройки площадки при необходимости может быть дополнен объектами учебно-производственной инфраструктуры, необходимой для выполнения вариативной задания ДЭ ПУ, разрабатываемой образовательной организацией с участием работодателей.

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по образцу:

Вариативная часть задание для ГИА ДЭ ПУ Модуль n.

<Наименование выполняемой задачи>

Текст

Необходимые приложения:

Модуль n. <Наименование выполняемой задачи>

Текст

Необходимые приложения:

Критерии оценивания вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице № 1.4.

Таблица № 1.4

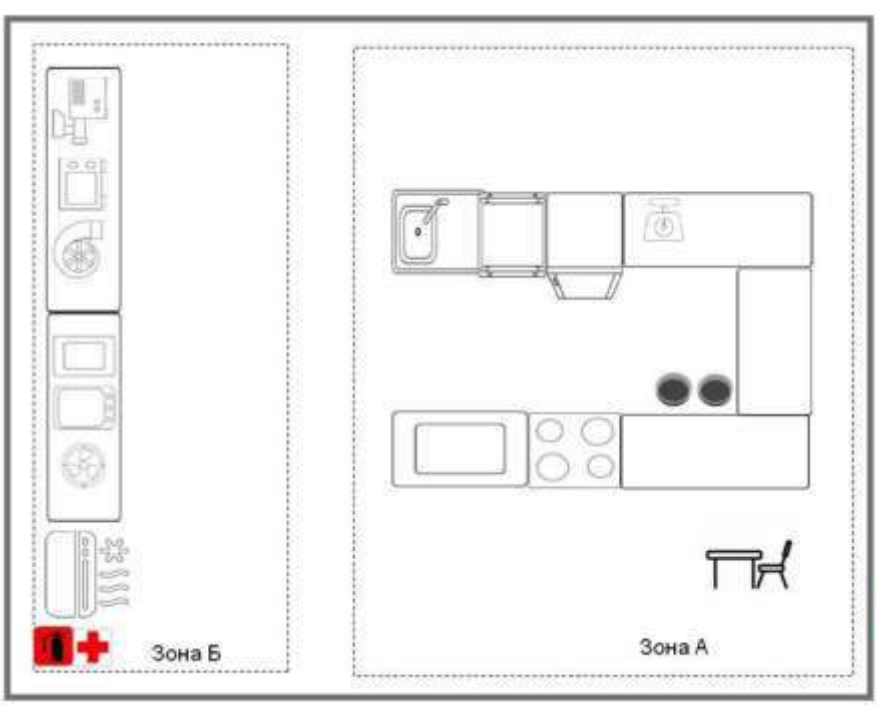
Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания (ОК, ПК)	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Модуль	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 0,5; - шаг 0,5; - не более 3.	Итоговый максимальный балл подкритерия
				Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			
						2		
						2		
						2		
						2		
						2		
ВСЕГО (вариативная часть КОД)								25,00

Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.5.

Таблица № 1.5

Схема оценивания	**2 балла**	действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям
	1 балл	действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)
	0 баллов	действие (операция) не выполнено, результат отсутствует

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА





ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Рабочая программа воспитания разработана
на основе примерной программы воспитания по УГПС 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

2026 г.

Рабочая программа воспитания по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** *является приложением 2 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.*

Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания разработана для студентов ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» (далее – ГБОУ ПОО МТК), обучающихся по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, и 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 ГБОУ ПОО МТК (далее – Программа) является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы Профессионалитет (далее – ОПОП-П), и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. Рабочая программа разрабатывается и утверждается 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 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 примерный календарный план воспитательной работы.

Структура Программы является инвариантной, т. е. при разработке рабочей программы она сохраняется в неизменном виде.

Содержание программы включает инвариантный компонент, представленный в Программе, и вариативный компонент.

Содержание Программы представляет собой основу для разработки соответствующих разделов рабочей программы. При этом содержание подразделов 1.1. «Цель и задачи воспитания обучающихся», 1.2. «Направления воспитания» и пункта 1.3.1 подраздела 1.3 «Инвариантные целевые ориентиры» является инвариантным, т. е. сохраняется в неизменном виде, т. к. данное содержание определяется ключевыми нормативными документами и едино для всех образовательных организаций.

Содержание остальных подразделов рабочей программы является вариативным и формируется исходя из условий функционирования конкретной образовательной организации с опорой на содержание соответствующих подразделов Программы.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в ГБОУ ПОО МТК 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, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГБОУ ПОО МТК. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, примерного 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):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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 формируются разработчиками самостоятельно с учетом ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Вариативные целевые ориентиры не должны противоречить инвариантным целевым ориентирам.

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни *ГБОУ ПОО МТК, Челябинская область*
– проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
– проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда
– осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою *специальность* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
– осознающий себя гражданином и защитником великой страны, осознающий значимость профессиональной деятельности в трудовом подвиге своего народа
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
– транслирующий в молодежной среде профессиональные качества, карьерный рост и перспективность развития сферы общественного питания
– знающий и соблюдающий нормы корпоративной культуры специалиста в сфере общественного питания
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, 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

Экологическое воспитание
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
– осознающий ценности научной и проектной деятельности, готовый осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуальной и в группе, в том числе профессиональной направленности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО

Миссия ГБОУ ПОО МТК: подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров к самостоятельному выполнению видов профессиональной деятельности (в соответствии с требованиями современных стандартов и передовых технологий), конкурентноспособных на региональном рынке труда, готовых к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, со сформированными гражданскими качествами личности в соответствии с запросами и потребностями региональной экономики и социокультурной политики Челябинской области.

Философия ГБОУ ПОО МТК:

Надежность

Колледж стабилен в своем росте и развитии. Следуя проверенным путем, ГБОУ ПОО МТК стремится минимизировать риски. В отношениях с партнерами, заказчиками и потребителями образовательных услуг МТК выполняет свои обязательства.

Профессионализм

Колледж ведет подготовку специалистов и рабочих кадров в соответствии с ФГОС СПО, ориентируясь на запросы и потребности региона. Образовательный процесс осуществляют высококвалифицированные педагоги, использующие в учебном процессе новейшее оборудование, современные образовательные технологии, среди которых дистанционные образовательные технологии и технологии «бережливого производства», направленные на повышение качества подготовки выпускников.

Качество

ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко» входит в число лучших образовательных организаций среднего профессионального образования Челябинской области по подготовке кадров, входящих в список ТОП-50 наиболее востребованных экономикой региона.

Колледж принимает участие в реализации четырех федеральных проектов, входящих в национальный проект «Образование»: «Цифровая образовательная среда», «Успех каждого ребенка», «Молодые профессионалы», «Социальная активность», «Социальные лифты для каждого». Также участвует в реализации мероприятий по обучению различных категорий граждан по программам профессионального обучения и дополнительным образовательным программам в рамках федеральных проектов «Старшее поколение», «Содействие занятости», «Карьерное сопровождение» и «Страна мастеров» национального проекта «Демография».

Единство

Колледж – это коллектив единомышленников.

Забота о людях

В колледже уважают и соблюдают права и интересы сотрудников и обучающихся, способствуют их профессиональному и творческому росту. В колледже уважительно относятся к сложившимся традициям по отношению к сотрудникам, завершившим свою активную трудовую деятельность.

Компетентностная модель выпускника

Период существования технологий сегодня становится значительно меньше, чем продолжительность жизни человека. Как следствие, идея узкой профессиональной ориентации оказывается неуместной. Актуально построение интегративной, междисциплинарной логики в образовании.

Современному человеку по силам сконструировать себя как уникального специалиста, при этом набор выбранных компетенций и будет отвечать за его уникальность. Именно выбранные компетенции помогают человеку обладать уникальными свойствами, такими, как взгляд на проблему, способность создавать уникальные продукты, креативность и талант. В основе успеха и жизненной самореализации человека лежит набор универсальных компетенций, которые определяют способность человека адаптироваться к изменениям, реализовываться в разнообразных сценариях будущего. Они связаны со способностью жить и действовать в условиях растущей неопределенности и сложности мира.

Новая модель образования на основе инструментов Профессионалитета содержит набор компетенций, освоение которых должно осуществляться в короткий срок. Так, набор кроссконтекстных компетенций будет помогать выпускнику переходить из одной сферы профессиональной деятельности в другую.

Модель компетенций выпускника – это совокупность взаимосвязанных между собой общепрофессиональных и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов или единых квалификационных справочников (при отсутствии профессиональных стандартов) и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы.

Модель компетенций выпускника является одним из ключевых документов, который ложится в основу конструирования учебного плана, графика учебного процесса, унифицированного тематического классификатора, автоматизированного конструктора образовательных программ, определяет направление и содержание программы воспитания.

В процессе длительного и сложного процесса реформирования системы образования СПО каждый выпускник будет иметь возможность приобрести новый современный облик человека, способного менять будущее как свое, так предприятия, на котором ему предстоит начать свой трудовой путь. В условиях постоянно меняющихся технологий и стремительно возрастающего роста сложности возникает необходимость воспитывать принципиально новое поколение, готовое нести ответственность за эффективность жизнедеятельности своей страны, приближая ее к стабильному росту и развитию.

В современных социально-экономических условиях востребованным является практико-ориентированное профессиональное образование, так как в этом случае обучение и воспитание студентов колледжа приобретает характер эффективного фактора обеспечения качества их подготовки к профессиональной деятельности, профессиональному самоопределению и профессиональной социализации на рабочем месте.

Сегодня в системе среднего профессионального образования особое значение имеет практическая подготовка студентов, где немаловажную роль играют представители из реального сектора экономики.

Социальное партнерство в профессиональном образовании – это особый тип взаимодействия профессиональной образовательной организации с субъектами и институтами рынка труда, государственными и местными органами власти, общественными организациями, нацеленный на максимальное согласование и учет интересов всех участников этого процесса.

На протяжении многих лет социальными партнерами с ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» являются:

- Общество с ограниченной ответственностью «Урал-СИТНО», в лице генерального директора Журавского Павла Павловича
- Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ», в лице директора Бояровой Ольги Сергеевны
- Общество с ограниченной ответственностью «ТД Хорека», в лице финансового директора Иглесиас Пасюкова Михаила Хорхевича
- Публичное акционерное общество «Магнитогорский металлургический комбинат», в лице директора по персоналу Парфилова Олега Валентиновича
- Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный», в лице директора Наследова Федора Васильевича
- Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково», в лице директора Наследова Федора Васильевича
- Частное учреждение дополнительного образования ПАО «ММК» «Детский оздоровительно-образовательный комплекс», в лице директора Закирова Олега Мухтаровича
- Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе», в лице директора Марченкова Вадима Анатольевича
- Акционерное общество «Магнитогорский хлебокомбинат», в лице генерального директора Онищенко Виктории Юрьевны
- Общество с ограниченной ответственностью «СЕЛЬТОРГ», в лице директора Тихоновой Любовь Борисовны
- Общество с ограниченной ответственностью «Ситно-Продукт», в лице генерального директора Журавского Павла Павловича
- ООО "Лакомка"
- ИП Федорова С.Н., кулинария "Звездная"

Социальное партнерство с колледжем можно рассматривать и как социальный ресурс образовательной организации, и как фактор стабилизации рынка труда, и как способ интеграции инновационной и образовательной деятельности участников партнерства с целью позитивных социально-экономических изменений.

Стратегическая цель сотрудничества – обеспечение доступности и качества профессионального образования, соответствующего требованиям инновационного социально-экономического развития сферы общественного питания и туризма.

Тактическая цель сотрудничества – создание условий, обеспечивающих непрерывность системы подготовки квалифицированных кадров, возможность получения будущим специалистам поварского и кондитерского дела необходимых знаний, умений и навыков, необходимых для успешной трудовой деятельности на рынке общественного питания и туризма.

В процессе долгосрочного сотрудничества социальные партнеры и ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» разработали систему конкретных действий и определили основные направления работы:

– организация производственной практики и трудоустройство выпускников;
– участие в цикловой комиссии и рецензирование учебно-методического комплекса;
– участие в экзаменационной комиссии при проведении экзаменов по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации;
– участие в профориентационных мероприятиях со школьниками и по профессиональному самоопределению студентов;

Для подготовки студентов к региональным чемпионатам профессионального мастерства для лиц с ОВЗ «Абилимпикс» в рамках воспитательной работы реализуется **дополнительные общеобразовательные (общеразвивающие) программы «Карвинг», «Поварское дело»**.

Студенты, обучающиеся по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** активно принимают участие в конкурсах регионального и всероссийского уровней.

Мероприятия по профессиональному самоопределению студентов

Обучающиеся с 1-го курса вовлекаются в мир профессии. На протяжении всего срока обучения в соответствии с планом воспитательной работы ГБОУ ПОО МТК проводятся мероприятия (классные часы, внеурочные мероприятия по ООД с профессиональной направленностью, бинарные уроки, профориентационные мероприятия), среди которых:

- классный час «Знакомство со специальностью/профессией»;
- классный час «Моя профессия – мой выбор»;
- профпробы «Повар», «Кондитер», «Пекарь»;
- мастер-классы от шеф-поваров города;
- региональный этап чемпионата по профессиональному мастерству "Профессионалы" по компетенции "Поварское дело";
- экскурсии на предприятия агрохолдинга СИТНО (ОАО "Магнитогорский хлебокомбинат", АО "МКХП-СИТНО")
- конкурс «Будущее СИТНО»
- форум «Креативная среда» (встречи с работодателями);
- встречи с представителями Центра занятости;
- открытые бинарные уроки и внеклассные мероприятия, мастер-классы;
- городской конкурс по профориентации "Ориентир".

Воспитательные мероприятия студентов

Студенты, обучающиеся по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, принимают активное участие в мероприятиях гражданско-патриотического, спортивного, культурно-творческого, духовно-нравственного, бизнес-ориентирующего направлений.

Посещают занятия по дополнительным общеобразовательным (общеразвивающим) программам:

Принимают участие в всероссийских, региональных, муниципальных и внутриколледжных конкурсах / соревнованиях:

– Всероссийская научно-практическая конференция «Первый шаг в науку» для обучающихся ОО СПО и 9-11 классов ОУ;

– Областная научно-техническая конференция «Молодежь. Наука. Технологии производства»;

– Областной конкурс в сфере популяризации науки и технологий «Наука – это красиво»;

– Областной конкурс научно-популярных статей «Формула будущего» среди обучающихся ПОО;

– Областной фестиваль художественного творчества «Я вхожу в мир искусств»;

– Областной конкурс на лучший предпринимательский молодежный проект «Свое дело»;

– Научно-практическая конференция «Дерзайте Отечество наукой прославить!», посвященная Дню науки;

– Открытая научно-практическая конференция «Истоки и духовно-нравственные ценности Южного Урала»;

– Конкурс декоративно-прикладного творчества и дизайна из вторсырья «Необычное из обычного» среди студентов ПОО ЮТ ЧО;

– Конкурс студенческих научно-исследовательских работ «НСО-2026» среди студентов профессиональных образовательных организаций Южных территорий Челябинской области;

– Первенство ЮТМО по различным видам спорта;

– Первенство ЮТМО по стрельбе из пневматической винтовки;

– Первенство города ССУЗы «Полоса препятствий»;

– Военизированная эстафета «Призывник».

– Областной конкурс ораторов Златоуст;
– Областной конкурс чтецов;
– Региональный этап Всероссийского конкурса сочинений «Без срока давности»;
– Областной фестиваль художественного творчества: областной конкурс литературных и творческих работ;
– Международная просветительско-патриотическая акция «Диктант Победы»;
– Волонтерская акция «Поздравь ветерана», посвященная Дню пожилого человека;

Социальный паспорт студентов-первокурсников (общая характеристика)

Правовое воспитание и профилактика правонарушений – одно из ведущих направлений воспитательной работы колледжа. С целью повышения уровня правовой грамотности и осведомленности о явлениях, представляющих угрозу, опасность физическому, психическому и моральному здоровью человека и общества, в колледже для студентов и их родителей (законных представителей) проводится правовые лектории. Большую помощь в работе лектория оказывают специалисты городского центра психолого-педагогической помощи семье и детям. Читаются лекции на правовую тематику. Проводятся тренинги, беседы-практикумы, видеопоказы. Выдаются рекомендации, работает «телефон доверия».

Также в колледже разработан цикл бесед, классных часов. Целью данных бесед является формирование здорового образа жизни, профилактика употребления и распространения наркотических и алкогольсодержащих средств, табакокурения в подростковой среде. Данный цикл бесед реализуется кураторами групп, социальными педагогами, педагогом-психологом, воспитателями общежития.

Студенты активно принимают участие в городских молодежных акциях, проводимых Магнитогорским отделением Российского союза молодёжи, подразделением по молодежной политике администрации города, волонтерским центром МГТУ, Центром психолого-педагогической помощи семье и детям и др.

Наряду с пропагандой правовых знаний проводится работа со студентами первого курса по профилактике правонарушений. Для эффективности работы в данном направлении разработано Положение о Совете по профилактике правонарушений несовершеннолетних и организованна его работа.

Важным условием повышения эффективности воспитательно-профилактической деятельности является её мониторинг. Он включает в себя анализ контингента вновь поступивших студентов и выявления подростков, относящихся к «группе риска», ежемесячной сверки в ОДН УВД Магнитогорска, постановки студентов «группы риска» на учет. Ежемесячно проводятся заседания Совета по профилактике правонарушений несовершеннолетних, на которых заслушиваются обучающиеся, уклоняющиеся от учёбы, нарушающие устав колледжа, правила внутреннего распорядка и правила проживания в общежитии, совершившие правонарушения; их родители; кураторы групп; социальные педагоги.

Ежегодно в октябре составляется социальный паспорт первокурсников, который позволяет определить г*ендерный и возрастной состав студентов, состав семей обучающихся, трудовая занятость родителей студентов, а также статус детей (опекаемые, ПГО, дети участников СВО и т.д.)*

Проводится сравнение с прошлыми годами наборов, а также анализ данных по набору, который позволяет дать прогноз социальной ситуации, способствующей эффективности и адресности социально-педагогической работы в колледже, профилактике девиантного поведения подростков, определению основных направлений работы с семьями первокурсников.

На особом контроле – студенты из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Образовательная деятельность»
Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности через разработку и защиту индивидуальных проектов в рамках углубленной ООД «Обществознание», участие в ДООП ««Карвинг-Абилимпикс»», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», «Математика в профессиональной деятельности», «Культурология в профессиональной деятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности»; участие во внутриколледжной студенческой научно-практической конференции, посвященной Дню науки;
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, в рамках внеурочных занятий по ООД с профессиональной направленностью, проведение бинарных уроков;
реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству через реализацию ДООП «История в профессиональной деятельности», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала»;
организация и проведение экскурсий на производственные площадки предприятий общественного питания

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;
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;
планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися (в соответствии с планом работы колледжа);
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности: —проведение цикла классных часов «Разговоры о важном»; —проведение цикла классных часов «Россия мои горизонты»; —привлечение обучающихся к участию в квестах и акциях «Большая перемена»; —Посвящение в студенты; —Торжественная линейка, классные часы «День знаний»;

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***:*

- ДООП «Кулинария и гостеприимство Южного Урала».
- ДООП «Карвинг»,
- ДООП «Поварское дело»,
- ДООП «Стандарты сервиса в ресторане»,
- ДООП «Кондитерское дело»,
- ДООП «Хлебопечение»,
- ДООП «Бариста»

организация под руководством наставника социально-значимых проектов по *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***:*

- проект по ранней профориентации «Технарики»;
- проект «Кураторы-наставники».

Модуль «Основные воспитательные мероприятия» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

проведение общих для ГБОУ ПОО МТК праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами:

- торжественная линейка «День знаний»;
- линейка, посвященная жертвам Беслана;
- классные часы, посвященные В.П. Омельченко;
- торжественный праздничный концерт «День учителя»;
- классные часы, посвященные годовщине Государственных трудовых резервов СССР;
- литературно-художественная гостиная «Белые журавли»;
- классные часты, посвященные Дню народного единства;
- праздничный концерт, посвященный Дню Матери;
- классные часы, посвященные Дню Неизвестного солдата;
- торжественный концерт, посвященный Дню Героя Отечества;
- праздничный студенческий капустник «Новогодний переполох»;
- месячник военно-патриотической и оборонно-массовой работы;
- военизированная эстафета «Призывник»;
- праздничный концерт, посвященный Дню 8 Марта;
- цикл мероприятий, посвящённых годовщине Победы в ВОВ: литературно-историческая встреча «Дети войны», выставка «Тыл-фронту: Магнитка в летописи Великой Победы», классные часы «У войны не женское лицо»;
- торжественное праздничное мероприятие «Праздник со слезами на глазах»;
- литературно-художественная гостиная «День славянской письменности и культуры»;
- викторина по русскому языку, посвященная Дню русского языка в России;
- линейка «День памяти и скорби»

разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов»:

- ДООП «История в профессиональной деятельности», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», «Культурология в профессиональной деятельности» (проектная деятельность студентов); ДООП «Карвинг», «Поварское дело», «Стандарты сервиса в ресторане», «Кондитерское дело», «Хлебопечение», «Бариста»
- конкурс видеороликов «Моя профессия – мой выбор»;
- студенческая научно-практическая конференция «Дерзайте, Отечество наукой

прославить!», посвященной Дню науки».
мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, экскурсии, дни открытых дверей: – единый День открытых дверей; – профориентационное мероприятия для школьников «Юный повар/кондитер/пекарь»; – экскурсии в производственные площадки города; – мастер классы известных шеф-поваров; – региональный чемпионат по профессиональному мастерству для лиц с ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Карвинг», «Поварское дело»; – областной конкурс профессионального мастерства.
встречи с представителями *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***:* – круглый стол с работодателями, представителями общественного питания г. Магнитогорска – экскурсии в производственные площадки города; – встречи с работодателями, представителями Центра занятости; – встречи с выпускниками, успешными ретораторами.
организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак: – индивидуальные беседы со студентами; – классные часы по модулю «Семья. Брак. Дети»; – праздничный концерт, посвященный Дню Матери; – праздничный концерт, посвященный Дню 8 Марта; – классный час «У войны не женское лицо»; – классный час «День семьи, любви и верности».

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 *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***:* – ДООП «История в профессиональной деятельности», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», «Культурология в профессиональной деятельности»; – встречи с ветеранами ГБОУ ПОО МТК; – интервьюирование ветеранов и педагогов ГБОУ ПОО МТК; – обработка и формирование архивов, музейных экспонатов;
размещение, поддержание, обновление на территории ГБОУ ПОО МТК выставочных объектов, ассоциирующихся *со специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***:* – создание информационного стенда по специальности.
разработка и обновление материалов акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе ГБОУ ПОО МТК, актуальных вопросах профилактики и безопасности: – разработка информационных листов по профилактике здорового образа жизни;

– разработка рекомендаций по соблюдению здорового питания и режима дня.

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 специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***:* – подготовка совместно с родителями материалов областного конкурса видеороликов «Трудовые династии»; – проведение классных часов «Профессиональная семья» с приглашением родителей (законных представителей)
совместные мероприятия: – родительские собрания с приглашением представителей работодателя; – встречи с выпускниками колледжа;
проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания: – ежегодные родительские собрания; – консультирование студентов, педагогов, родителей по вопросам обучения, личностных и межличностных проблем.

Модуль «Профилактика и безопасность»
Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ГБОУ ПОО МТК и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***:* – лекция с представителями ГБДД о правилах дорожного движения; – лекция с представителями сотрудниками полиции об уголовной и административной ответственности; – классные часы на тему «Правила поведения в общественных местах»; – лекция с наркологом «О вреде употребления наркотических средств»; – военные сборы для студентов подлежащих призыву в Российскую армию.
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***:* – проведение классных часов по кибербезопасности; – проведение внутриколледжной игры «Безопасность в киберпространстве»
сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями; организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска: – составление социального паспорта студента; – проведение профилактических мероприятий со студентами, находящимися в сложной жизненной ситуации; – проведение диагностики по сформированности патриотизма, семейных ценностей.
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** *:* – военизированная эстафета «Призывник»; – соревнования по отдельным видам спорта среди студентов ПОО ЮТ ЧО; – городская спартакиада по отдельным среди студентов ПОО г. Магнитогорск;

– сдача нормативов ГТО студентами 1-4 курсов; – внутриколледжные соревнования по отдельным видам спорта.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***:* —участие в разработке плана профориентационной работы со школьниками и со студентами; – профпробы «Повар», «Кондитер», «Пекарь»; – мастер-классы от шеф-поваров города; – региональный этап чемпионата по профессиональному мастерству "Профессионалы" по компетенции "Поварское дело" – экскурсии на предприятия агрохолдинга СИТНО (ОАО "Магнитогорский хлебокомбинат", АО "МКХП-СИТНО") – конкурс «Будущее СИТНО» – форум «Креативная среда» (встречи с работодателями); – встречи с представителями Центра занятости; – открытые бинарные уроки и внеклассные мероприятия, мастер-классы; – городской конкурс по профориентации "Ориентир"
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***:* – конкурс «Будущее СИТНО; – экскурсии на предприятия города (ОАО СИТНО, Магнитогорский хлебокомбинат)
реализация социальных проектов по *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами: – подготовка студентов выпускных групп наставниками от предприятия к сдаче демонстрационного экзамена; – проведение совместных мероприятий по популяризации специальности **Поварское и кондитерское дело**

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в ГБОУ ПОО МТК, реализующей программы СПО), предусматривает:

участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело***:* региональный чемпионат профессионального мастерства для иц с ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Карвинг», «Поварское дело»; Региональный чемпионат профессионального мастерства «Профессионалы» (компетенция *Поварское дело)*
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры» специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело»**
проведение практико-ориентированных мероприятий: – торжественная линейка, посвященная Дню знаний (с приглашением представителей индустриальных партнеров); – «Неделя профессий» для студентов 1-го курса; – экскурсии в учебные лаборатории, учебный ресторан, полигон; – торжественная линейка «За тех, кто из профтех»; – внеурочные мероприятия по ООД с профессиональной направленность; – разработка и защита индивидуальных проектов по ОУДП «Обществознание»; – разработка и съемка профориентационного видеоролика; – участие студентов (3-х курсов) в проведении профессиональных проб для школьников в качестве наставников; – участие студентов старших курсов в проведении Единых дней открытых дверей; – участие студентов в профориентационных встречах со школьниками «Юный повар/кондитер/пекарь»; – участие студентов старших курсов в проекте по ранней профориентации «Технарики»; – ДООП «История в профессиональной деятельности», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», «Математика в профессиональной деятельности», «Финансовая грамотность», «Культурология в профессиональной деятельности», «Психология общения», «Информационные технологии в профессиональной деятельности»; – ДООП «Карвинг», «Поварское дело», «Стандарты сервиса в ресторане», «Кондитерское дело», «Хлебопечение», «Бариста» – классный час «Профессиональная семья»; – внутриколледжный конкурс видеороликов «Моя профессия – мой выбор»; – анкетирование студентов 1-го курса «Мотивы выбора профессии»; – анкетирование студентов 2-го курса «Мотивация трудовой деятельности»; – анкетирование студентов 3-го – 4-го курсов «Якоря карьеры»; – встречи с успешными выпускниками ГБОУ ПОО МТК.
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: – реализация мероприятий Центра содействия трудоустройству выпускников.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: – заместитель директора по воспитательной работе; – советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями; – социальный педагог; – педагог-психолог;

– заведующий библиотекой, – руководитель физвоспитания; – преподаватель-организатор ОБиЗР; – воспитатель; – педагогический работник, на которого возложены функция воспитательной работы (куратор); – наставники.
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации: **заместитель директора по воспитательной работе:** – разработка, реализация и контроль организации и проведения основных мероприятий; – организация текущего и перспективного планирования учебно-воспитательной работы в колледже; – координация учебно-воспитательной деятельность педагогических работников колледжа; – координация разработки учебно-методической и иной документации, необходимой для деятельности колледжа; – анализ результатов воспитательной деятельности педагогов; – организация работы по изучению передового опыта в области воспитания и социализации обучающихся и содействие его внедрению в образовательный процесс; – обеспечение использования и совершенствования методов организации воспитательного процесса и современных образовательных технологий, в том числе дистанционных; – осуществление контроля за качеством учебно-воспитательного процесса, работой творческих объединений и факультативов; – обеспечение уровня подготовки обучающихся, соответствующего требованиям федерального государственного образовательного стандарта, федеральных государственных требований; – координация взаимодействия между представителями педагогической науки и практики; – организация просветительской работы для родителей (законных представителей); – анализ и прогноз воспитательной работы, своевременное представление отчетности; – осуществление комплектования учебных групп и принятие меры по сохранению контингента обучающихся в колледже; – участие в подборе и расстановке педагогических кадров, установлению объема их нагрузки, составление расписания внеучебных занятий, факультативов, творческих объединений и спортивных секций; – внесение предложения по совершенствованию воспитательного процесса в колледже и управлению образовательным учреждением; **советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями:** – оказание содействия в организации воспитательного процесса в образовательных организациях и стимулирование развития этого процесса; – содействие созданию благоприятных условий для индивидуального развития и нравственного формирования личности обучающихся с учётом специфики требований федеральных государственных образовательных стандартов. **социальный педагог:** – организация комплекса мероприятий по воспитанию, образованию, развитию и социальной защите личности студентов колледжа; – изучение особенностей личности обучающихся и их микросреды, условий их жизни, выявление интересов и потребностей, трудностей и проблем, конфликтных ситуаций, отклонений в поведении студентов;

- оказание студентам своевременной социальной помощи и поддержки;
- организация различных видов социально значимой деятельности обучающихся и взрослых, мероприятий, направленных на развитие социальных инициатив, реализацию социальных проектов и программ;
- обеспечение режима соблюдения норм и правил охраны труда и техники безопасности в воспитательном процессе;

педагог-психолог:

- диагностико-аналитическая деятельность: изучение индивидуальных психологических особенностей студентов, педагогических работников колледжа, отслеживание развития профессионально значимых качеств и социальной зрелости студентов; выявление психологических причин нарушений в обучении и развитии, социальной дезадаптации студентов; выявление внутригруппового статуса и социальной роли студентов;
- коррекционно-развивающая деятельность: оказание психологической помощи и поддержки студентам, преподавателям, родителям в решении личностных, профессиональных и других проблем; индивидуальная и групповая психологическая коррекция трудностей в обучении студентов, содействие социально-психологической реабилитации детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; осуществление коррекции асоциального поведения студентов; оказание психологической поддержки развития личности с целью сохранения ее индивидуальности, осуществляемой на основе совместной деятельности педагога-психолога, мастеров производственного обучения, социальных педагогов и других специалистов; оказание психологической помощи и поддержки преподавателям, мастерам производственного обучения и студентам, находящимся в состоянии актуального стресса, конфликта, сильного эмоционального переживания; содействие творческому развитию одаренных студентов; оказание психологической поддержки студентам с ограниченными возможностями здоровья;
- консультативно-просветительская деятельность: психологическое консультирование всех участников образовательного процесса; консультирование администрации, педагогов и родителей по проблемам индивидуального развития студентов; консультирование студентов по вопросам обучения, развития, проблемам жизненного самоопределения, взаимоотношений с взрослыми и сверстниками; повышение психологической компетентности педагогов, студентов и их родителей; ознакомление преподавателей с основными возрастными закономерностями личностного развития учащегося; популяризация психологических знаний среди субъектов образовательного процесса;
- организационно-методическая деятельность: подготовка методических материалов для проведения психодиагностики и разработки индивидуальных развивающих и психокоррекционных программ с учетом особенностей личности студентов; участие в разработке новых методов психодиагностики, психокоррекции и других видов работы, оценке их эффективности; обработка результатов психодиагностики, их анализ и оформление; подготовка материалов к выступлениям на педсоветах и производственных совещаниях;

заведующий библиотекой:

- организация работы библиотеки как образовательного, информационного и культурного учреждения;
- обеспечение учебно-воспитательного процесса и самообразования средствами библиотечного и информационно-библиографического обслуживания студентов, преподавателей и других категорий читателей;
- формирование у читателей навыков независимого библиотечного пользователя: обучение пользованию книгой и другими носителями информации, поиску, отбору и критической оценке информации;

руководитель физвоспитания:

- планирует и организует проведение учебных, факультативных и внеурочных занятий по

физическому воспитанию (физической культуре) в организациях профессионального образования;
- организует проведение и тестирования обучающихся по физической подготовке;
- обеспечивает организацию и проведение оздоровительных физкультурных мероприятий во внеучебное и каникулярное время, организует работу спортивно- оздоровительных лагерей;
- принимает меры по физической реабилитации обучающихся, имеющих отклонения в здоровье и слабую физическую подготовку;
- организует работу физкультурно-оздоровительных центров;
- обеспечивает охрану жизни и здоровья обучающихся во время образовательного процесса;
- осуществляет связь с родителями, законными представителями обучающихся;
- осуществляет свою деятельность на высоком профессиональном уровне в соответствии с утвержденной рабочей программой;
- соблюдает правовые, нравственные и этические нормы, следует требованиям профессиональной этики;
- уважает честь и достоинство обучающихся и других участников образовательных отношений;
- развивает у обучающихся познавательную активность, самостоятельность, инициативу, творческие способности, формирует гражданскую позицию, способность к труду и жизни в условиях современного мира, формирует у обучающихся культуру здорового и безопасного образа жизни;
- учитывает особенности психофизического развития обучающихся и состояние их здоровья, соблюдает специальные условия, необходимые для получения образования лицами с ограниченными возможностями здоровья;
- взаимодействует при необходимости с медицинскими организациями;

преподаватель-организатор ОБиЗР:
- обучение и воспитание обучающихся с учетом специфики курсов основ безопасности жизнедеятельности и допризывной подготовки в объеме не более 9 часов в неделю(360 часов в год);
- создание и совершенствование учебно-материальной базы. Соблюдения учащимися правил безопасности;
- разработка плана гражданской обороны (ГО) колледжа, организация занятий по ГО с работниками колледжа, подготовка и проведение командно-штабных, тактико-специальных учений и других мероприятий по ГО;
- обеспечение содержания защитных сооружений, индивидуальных средств защиты и формирований ГО в надлежащей готовности;
- подготовка работы колледжа в условиях чрезвычайных ситуаций и стихийных бедствий;

воспитатель:
- осуществление деятельности по воспитанию обучающихся в общежитии;
- организация мероприятий по воспитанию и социальной защите обучающихся в общежитии;
- содействие созданию благоприятных условий для индивидуального развития и нравственного формирования личности обучающихся, внесение необходимых корректив в систему их воспитания.

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров (образовательных, социальных и др.) (при наличии)

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**:
- Общество с ограниченной ответственностью «Урал-СИТНО», в лице генерального

директора Журавского Павла Павловича
- Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» в лице директора Бояровой Ольги Сергеевны
- Общество с ограниченной ответственностью «ТД Хорека» в лице финансового директора Иглесиас Пасюкова Михаила Хорхевича
- Публичное акционерное общество «Магнитогорский металлургический комбинат» в лице директора по персоналу Парфилова Олега Валентиновича
- Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный», в лице директора Наследова Федора Васильевича
- Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково», в лице директора Наследова Федора Васильевича
- Частное учреждение дополнительного образования ПАО «ММК» «Детский оздоровительно-образовательный комплекс», в лице директора Закирова Олега Мухтаровича
- Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе», в лице директора Марченкова Вадима Анатольевича
- Акционерное общество «Магнитогорский хлебокомбинат», в лице генерального директора Онищенко Виктории Юрьевны
- Общество с ограниченной ответственностью «СЕЛЬТОРГ», в лице директора Тихоновой Любовь Борисовны
- Общество с ограниченной ответственностью «Ситно-Продукт», в лице генерального директора Журавского Павла Павловича
- ООО "Лакомка"
- ИП Федорова С.Н., кулинария "Звездная"

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

1) Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации».
2) Федеральный закон РФ от 28.06.2014 № 172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации».
3) Федеральный закон РФ от 24.06.1999 № 120-ФЗ (ред. от 21.11.2022) «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних».
4) Указ Президента РФ от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года».
5) Указ Президента РФ от 07.05.2012 № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки».
6) Национальный проект «Образование» (заседание президиума Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам от 03.09.2018 г.).
7) Национальный проект «Образование» утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Цифровая образовательная среда», ФП «Молодые профессионалы», ФП «Социальная активность» и др.).
8) Национальный проект «Демография» утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Укрепление общественного здоровья», ФП «Спорт – норма жизни» и др.).
9) Национальный проект «Культура» утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Творческие люди», ФП «Цифровая культура», ФП «Создание и распространение контента в сети «Интернет»», направленного на укрепление гражданской идентичности и

духовно-нравственных ценностей среди молодежи» и др.)□.

10) Национальный проект «Малое и среднее предпринимательство и поддержка индивидуальной предпринимательской инициативы» □утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Улучшение условий ведения предпринимательской деятельности», ФП «Популяризация предпринимательства» и др.)□.
11) Национальный проект «Производительность труда и поддержка занятости» □утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16)□.
12) Национальный проект «Экология» □утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Чистая страна», ФП «Сохранение уникальных водных объектов» и др.)□.
13) Национальный проект «Безопасные и качественные автомобильные дороги» □утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Безопасность дорожного движения» и др.).
14) Национальный проект «Цифровая экономика Российской Федерации» □утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Кадры для цифровой экономики», ФП «Цифровое государственное управление» и др.).
15) Федеральный проект «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации» национального проекта «Образование» государственной программы «Развитие образования».
16) Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития и воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года».
17) Распоряжение Правительства РФ от 29.11.2014 № 2403-р «Об утверждении Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года».
18) Постановление Правительства Российской Федерации от 15.10.2016 № 1050 «Об организации проектной деятельности в Правительстве Российской Федерации».
19) Стратегия развития физической культуры и спорта в Российской Федерации на период до 2030 года.
20) Концепция информационной безопасности детей в Российской Федерации.
21) Закон Челябинской области от 30.08.2013 № 515-ЗО «Об образовании в Челябинской области» (принят Постановлением Законодательного собрания Челябинской области от 29.08.2013 № 1543).
22) Постановление Правительства Челябинской области от 29.06.2017 № 358-П «О Положении проектной деятельности в Челябинской области и внесении изменений в постановление Правительства Челябинской области от 25.07.2013 № 148-П».
23) Постановление Законодательного собрания Челябинской области от 23.06.2022 № 1117 «О внесении изменений в Стратегию социально-экономического развития Челябинской области до 2035 года».
24) Постановление Правительства Челябинской области от 29.12.2017 № 756-П «Об утверждении государственной программы Челябинской области «Развитие профессионального образования в Челябинской области» на 2018-2025 годы».
25) Постановление Правительства Челябинской области от 31.01.2023 № 59-П «О внесении изменений в постановление Правительства Челябинской области от 30.12.2020 №780-П».
26) Протокол совещания в формате видеоконференцсвязи под председательством директора Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального обучения Минпросвещения России Неумывакина В.С. с руководителями органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющих государственное управление в сфере образования, от 08.08.2022 № Д05-63/05пр.
27) Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 05.07.2023 ТВ-1290/03 «О направлении методических рекомендаций».

28) Письмо Министерства просвещения РФ от 28.04.2022 № АБ-1197/05 «О направлении документов Ядро среднего профессионального педагогического образования (вместе с Методическими рекомендациями по подготовке кадров по программам среднего профессионального педагогического образования на основе единых подходов к их структуре и содержанию (Ядро среднего профессионального педагогического образования)»
29) ФГОС СПО Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
(утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565 (ред. От 03.07.2024).
30) Устав государственного бюджетного образовательного учреждения профессиональной образовательной организации «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко».
31) Программа развития ГБОУ ПОО МТК на период 2024-2028 годы.

32) Положение об организации воспитательной работы (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
33) Положение об общежитии (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
34) Положение о студенческом совете (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
35) Положение о Совете родителей (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
36) Положение о библиотеке (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
37) Порядок пользования библиотекой, информационными ресурсами, услугами учебных и социально-бытовых подразделений колледжа (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
38) Положение о центре содействия трудоустройству выпускников (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
39) «Мы выбираем – жизнь!»: программа по профилактике суицидального поведения в подростковой среде (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
40) Положение о Совете профилактике правонарушений несовершеннолетних (утвержденное приказом от 18.10.2019 № 519а)
41) Положение о программе наставничества ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» (утвержденное приказом от 25.12.2020 № 637);
42) Правила внутреннего распорядка;
43) Положение о молодежном медиацентре (утвержденное приказом от 31.01.2024 № 063);
44) Положение о деятельности педагогических работников, осуществляющих классное руководство (кураторство) (утвержденное приказом от 11.09.2021 № 476а);
45) Положение о музее профессий ГБОУ ПОО МТК (утвержденное приказом от 31.08.2023 № 450а);
46) Приказ о создании студенческого спортивного клуба «Команда Победы!» от 16.03.2023 № 161;
47) Положение о студенческом спортивном клубе «Команда Победы!» (утвержденное приказом от 16.03.2023 № 161).

– Проект «Технарики» (утвержденный приказом от 25.10.2023 № 521б);
– Проект «Красные нити».

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии/специальности – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений,

профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных со *специальностью* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
успешное освоение образовательных программ по *специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование (при наличии)

сертификаты, дипломы, грамоты, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью.

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** *может осуществляться в рамках единого мониторинга в ГБОУ ПОО МТК.*

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы *по специальности* **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Календарный план воспитательной работы
по профессии/специальности

Календарный план воспитательной работы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** *разрабатывается в свободной форме, с указанием содержания, форм и видов воспитательной деятельности (по модулям) с учетом особенностей конкретной специальности.*

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1.1	Проведение открытых уроков по ООД с профессиональной направленностью	1 курс	По плану профессиональной декады	Заместители директора по УМР, УР, методисты, преподаватели ООД
1.2	Разработка и презентация индивидуальных проектов по ООД (углубленного уровня)	1 курс	Май-июнь	Заместители директора по УМР, УР, методисты, преподаватели ООД
1.3	Реализация ДООП: – «История в профессиональной деятельности», – «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», – «Математика в профессиональной деятельности», – «Финансовая грамотность», – «Культурология в профессиональной деятельности», – «Психология общения»; – Информационные технологии в профессиональной деятельности»	1 курс	Октябрь – июнь	Заместитель директора по УМР, методисты, руководители секций НСО
1.4	Реализация ДООП: – «Финансист», – «Кулинарное искусство в истории стран мира», – «Эколандшафт», – «Огонь Прометея», – «Правовая Мозаика»,	2-4 курс	Октябрь – июнь	Заместитель директора по УР, заведующая отделением, руководители предметных кружков
1.5	Студенческая научно-практическая конференция, посвященная Дню науки	1-4 курс	Февраль	Заместитель директора по УМР, методисты, руководители секций НСО
1.6	Внеклассное мероприятие «Встреча поколений»	1 курс	В соответствии с планом проведения профессиональной декады	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, Председатель Совета ветеранов

1.7	ДООП «Карвинг», «Поварское дело», «Стандарты сервиса в ресторане», «Кондитерское дело», «Хлебопечение», «Бариста»	1-3 курс	Сентябрь – июнь	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, мастер производственного обучения
1.8	Подготовка к региональному чемпионату профессионального мастерства для лиц с ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Карвинг», «Поварское дело»	2-3 курс	Декабрь – март	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, мастер производственного обучения.
1.9	Экскурсии в Магнитогорскую картинную галерею	1 – 2 курс	В течение года	Заместитель директора по ВР, советник директора по ВиВ с ДОО
	2. Кураторство			
2.1	Классные часы в рамках «Разговоры о важном»	1 курс	Еженедельно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.2	Классные часы в рамках «Россия мои горизонты»	2 курс	Еженедельно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.3	Участия в квестах и акциях «Большая перемена»	1-2 курс	Ежегодно	Заместитель директора по ВР, советник директора по ВиВ с ДОО, куратор
2.4	Классный час «День солидарности в борьбе с терроризмом»	1-2 курс	Ежегодно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.5	Родительское собрание	1-3 курс	Сентябрь – октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.6	Посвящение в студенты	1 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.7	Организация встреч с представителями здравоохранения	1 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.8	Торжественная линейка, классные часы «День знаний»	1 курс	Сентябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.9	Тематические классные часы по профилактике экстремизма и терроризма, по противодействию «Культуры насилия» в деструктивных Интернет-сообществах.	1- 2 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.10	Экскурсии в Магнитогорскую городскую общественную организацию ветеранов Афганистана и Чечни	1 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.11	Акции по сбору гуманитарной помощи	1 - 3курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.12	Классные часы, посвященные В.П.	1-2 курс	1.09-	Заместитель директора по

	Омельченко		30.10	ВР, социальный педагог, куратор
2.13	Открытый урок Нюрнбергский процесс, конкурс «Без срока давности»	1 - 3 курс	Ноябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.14	Классный час «День народного единства»	1 курс	Ноябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.15	Классный час «День Конституции Российской Федерации»	1 курс	Декабрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.14	Классный час «Имя твоё неизвестно, подвиг твой бессмертен!», посвященный Дню неизвестного солдата	1 курс	Январь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.15	Классные час «Суровые годы Ленинграда», посвященный Дню снятия блокады Ленинграда	1 курс	Январь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.17	Родительское собрание	1-3 курс	Январь – февраль	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.18	Классные часы, посвященные истории праздника 1 Мая – Весны и труда	1 курс	Май	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.19	Классный час «По страницам истории г. Магнитогорска»	1 курс	Июнь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.20	Беседа: «Чисто не там, где метут, а там – где не сорят!»	1 -3 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
	3. Наставничество			
3.1	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника»	1-2 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
3.2	Реализация проекта «Технарики»	2 и 3 курс	Февраль	Заместитель директора по УМР, методист, преподаватель
3.3	Реализация программы наставничество «Кураторы-наставники»	2 курс	Сентябрь -декабрь	Заместитель директора по ВР, советник директора по ВиВ с ДОО
3.4	Реализация проекта «Наставничество «работодатель-студент: внедрение системы наставничества по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	1 – 3 курс	В течение года	Заместитель директора по УМР, УПР, заведующая практики, методист, преподаватель
	4. Основные воспитательные мероприятия			
4.1	Торжественная линейка «День знаний»	1-3 курс	1 сентября	Заместитель директора по ВР, советник директора по ВиВ с ДОО, социальный педагог
4.2	Линейка, посвященная жертвам	1-3 курс	3	Заместитель директора по

	Беслана		сентября	ВР, советник директора по ВиВ с ДОО, социальный педагог
4.3	Классные часы, посвященные В.П. Омельченко	1-2 курс	Сентябрь - октябрь	Социальный педагог, куратор
4.4	Торжественный праздничный концерт «День учителя»	1-3 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.5	Экскурсии на предприятия общественного питания города Магнитогорска	1-3 курс	Сентябрь -октябрь	Заместитель директора по УПР, заведующая прктики, преподаватель ПМ
4.6	Классные часы, посвященные годовщине Государственных трудовых резервов СССР	1-3 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.7	Литературно-художественная гостиная «Белые журавли»	1 курс	Октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, преподаватели ООД
4.8	Классные часы, посвященные Дню народного единства	1-3 курс	ноябрь	Социальный педагог, куратор
4.9	Праздничный концерт, посвященный Дню Матери	1-4 курс	Ноябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.10	Классные часы, посвященные Дню Неизвестного солдата	1-2 курс	декабрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.11	Конкурс (внутриколледжный) видеороликов «Моя профессия – мой выбор»	2-3 курс	Октябрь – декабрь	Заместитель директора по УМР, методисты, куратор
4.12	Праздничный студенческий капустник «Новогодний переполох»	1-4 курс	Декабрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.13	Студенческая научно-практическая конференция «Дерзайте Отечество наукой прославить!», посвященной Дню науки»	1-3 курс	Февраль	Заместитель директора по УМР, методист, руководители секций НСО
4.14	Месячник военно-патриотической и оборонно-массовой работы	1-3 курс	Февраль	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБЖ, руководитель физвоспитания
4.15	Военизированная эстафета «Призывник»	1-3 курс	февраль	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБЖ, руководитель физвоспитания
4.16	Праздничный концерт, посвященный Дню 8 Марта	1-3 курс	март	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.17	Цикл мероприятий, посвящённых годовщине Победы в ВОВ:	1-3 курс	Апрель - май	Заместитель директора по ВР, заведующий

	литературно-историческая встреча «Дети войны», выставка «Тыл-фронту: Магнитка в летописи Великой Победы», классные часы «У войны не женское лицо»			библиотекой, социальный педагог, куратор
4.18	Торжественное праздничное мероприятие «Праздник со слезами на глазах	1-3 курс	май	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.19	Литературно-художественная гостиная «День славянской письменности и культуры»	1-2 курс	май	Заместитель директора по УР, преподаватели ООД
4.20	Викторина по русскому языку, посвященная Дню русского языка в России	1-2 курс	май	Заместитель директора по УР, преподаватели ООД
4.21	Классный час «День семьи, любви и верности»	1-2 курс	июнь	Заместитель директора по ВР, заведующий библиотекой, социальный педагог, куратор
4.22	Линейка «День памяти и скорби»	1-3 курс	июнь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
	5. Организация предметно-пространственной среды			
5.1	Реализация ДООП «История в профессиональной деятельности», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», «Математика в профессиональной деятельности», «Финансовая грамотность», «Культурология в профессиональной деятельности», «Психология общения»; Информационные технологии в профессиональной деятельности»	1-3 курс	Октябрь – июнь	Заместитель директора по УМР, методист, руководитель секций НСО
5.2	Подготовка профпроб	2-3 курс	В течение года	Преподаватели ПМ, мастера п/о
5.3	Подготовка недели профессий	2 – 3 курс	В соответствии с планом предметной декады	Заместители директора по УМР, ВР, методист, соцпедагог, преподаватели ПМ, мастера п/о, кураторы
5.4	Разработка информационных стендов по теме ЗОЖ	1-2 курс	Апрель	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
6.1	Подготовка совместно с родителями материалов областного конкурса	1 и 3 курс	ежегодно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог,

	видеороликов «Трудовые династии»			куратор
6.2	Проведение классных часов «Профессиональная семья» с приглашением родителей (законных представителей)	1-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
6.3	Родительские собрания с приглашением представителей работодателя	1-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
6.4	Встречи с выпускниками колледжа – работниками сферы общественного питания	1 – 3 курс	ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
6.5	Консультирование студентов, педагогов, родителей по вопросам обучения, личностных и межличностных проблем	1-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
	7. Самоуправление			
7.1	Работа студенческого совета	1-3 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
7.2	Организация и работа секций научного студенческого общества	1-3 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
7.3	Реализация программы наставничества «Кураторы-студенты»	1-2 курс	Сентябрь-декабрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
	8. Профилактика и безопасность			
8.1	Лекция с представителями ГИБДД о правилах дорожного движения	1- 3 курс	В течение год	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8.2	Лекция с представителями сотрудниками полиции об уголовной и административной ответственности	1- 3 курс	В течение год	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8.3	Классный час на тему «Правила поведения в общественных местах»	1- 3 курс	В течение год	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8.4	Лекция с наркологом «О вреде употребления наркотических средств»	1- 3 курс	В течение год	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8.5	Военизированная эстафета «Призывник»	1 - 3 курс	Февраль	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.6	Военные сборы для студентов подлежащих призыву в Российскую армию	1 - 3 курс	Май	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.7	Внеклассное мероприятие, посвященное годовщине победы в великой Отечественной войне	1 - 3 курс	Май	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор

8.8.	Соревнования по отдельным видам спорта среди студентов ПОО ЮТ ЧО	1 – 3 курс	В течение года	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.9	Городская спартакиада по отдельным среди студентов ПОО г. Магнитогорска	1 – 3курс	В течение года	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.10	Сдача нормативов ГТО студентами 1-4 курсов	1 – 3курс	В течение года	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.11	Внутриколледжные соревнования по баскетболу	1 – 3курс	В течение года	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.12	Проведение классных часов по кибербезопасности	1-3 курс	апрель	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8.13	Проведение внутриколледжной игры «Безопасность в киберпространстве»	1-3 курс	Апрель	Заместитель директора по УМР, методист
8.14	Составление социального паспорта студента	1-3 курс	Сентябрь – декабрь	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
9.1	Участие представителей работодателей предприятий общественного питания города в профориентационной работе со школьниками и со студентами	2 и 3 курс	Октябрь - ноябрь	Заместитель директора по ВР, заведующая практики
9.2	Экскурсия на предприятия общественного питания города	1 – 3 курс	Ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
9.3	Участия представителей работодателей (предприятия общественного питания города) в проведении Дня открытых дверей	1 курс	Ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
9.4	Профориентационная встреча школьников и представителей работодателя	2-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
9.5	Подготовка наставником от индустриального партнера студентов к региональному чемпионату профессионального мастерства для лиц с ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Карвинг», «Поварское дело»	2- 3 курс	Ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
9.6	Подготовка студентов выпускных	3 курс	Ежегодно	Заместитель директора по

	групп наставниками от предприятия к сдаче демонстрационного экзамена			УПР, заведующая практики, куратор
9.7	Проведение совместных мероприятий по популяризации специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (разработка печатной продукции, видеороликов, сувенирной продукции)	1-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
10.1	Торжественная линейка, посвященная Дню знаний (с приглашением представителей индустриальных партнеров)	1-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
10.2	«Неделя профессий» для студентов 1-го курса	1 курс	Сентябрь – октябрь	Заместитель директора по УМР, заведующая практики, методист, куратор
10.3	Торжественная линейка «За тех, кто из профтех»	1-3 курс	Октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
10.4	Профориентационное мероприятие «Юный повар/кондитер/пекарь»	2-3 курс	февраль	Заместитель директора по ВР, УПР, заведующая практики, социальный педагог, куратор
10.5	Привлечение представителей работодателя в качестве экспертов демонстрационного экзамена	3 курс	В течение года	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, преподаватель ПМ
10.6	Сопровождение профессиональной социализации выпускников колледжа	3 курс	В течение года	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
10.7	Участие работодателей в подготовке видеороликов «Моя профессия - мой выбор»	1-3 курс	Ноябрь - декабрь	Заместитель директора по УМР, заведующая практики, методист, куратор
10.8	Деловая игра «Личный финансовый план»	1-2 курс	Ежегодно	Заместитель директора по УР, преподаватель ООД
10.9	Анкетирование студентов 1-го курса «Мотивы выбора профессии»	1 курс	Сентябрь	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, куратор
10.10	Анкетирование студентов 2-го курса «Мотивация трудовой деятельности»	2 курс	Ноябрь	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, куратор
10.11	Анкетирование студентов 3-го курса «Якоря карьеры»	3 курс	Октябрь	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, куратор
10.12	Приглашение выпускника с рассказом о профессии или представителя данной профессии	1-2 курс	Ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
10.13	Заключение договоров и организация прохождения производственной	3 курс	В течение	Заместитель директора по УПР, заведующая

	практики с последующим трудоустройством на предприятиях общественного питания		года	практики, куратор

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывался воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:
Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;
Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;
Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;
Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/;
Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф;
Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;
Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/
«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;
«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;
«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;