



Департамент образования Вологодской области
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области
«Великоустюгский многопрофильный колледж» (БПОУ ВО «ВУМК»)

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
повар↔кондитер

Одобрено на заседании педагогического
совета БПОУ ВО «Череповецкий
многопрофильный колледж»:

протокол № 15 от 20.06.2024 г.

Утверждено Приказом БПОУ ВО
«Череповецкий многопрофильный
колледж»:

приказ № 470 от 28.06.2024

Утверждено:
Директор БПОУ ВО «ВУМК»

/А.И.Башкин/

Согласовано с предприятием-работодателем
АО «Дед Мороз»

Директор
/А.В.Израловский/

2024 год



Настоящая рабочая основная образовательная программа «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» (Далее ПООП-П) по профессии среднего профессионального образования (далее – ПООП-П, ПООП-П СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569

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

Организация - разработчик:

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области
«Череповецкий многопрофильный колледж»

Работодатели, участвующие в разработке ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

ООО "Кофе Лайк"	 И.А.Ковалёв	Ковалёв Илья Александрович, директор
ООО "Фишка"	 Н.А.Похабин	Похабин Николай Александрович, директор
ООО "Скандинавия"	 А.Н.Козлова	Козлова Анна Николаевна, генеральный директор
ИП Петрова Н.Ю.	 Н.Ю.Петрова	Петрова Нина Юрьевна, индивидуальный предприниматель

Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	394
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	6
3.2. Профессиональные стандарты	6
3.3. Осваиваемые виды деятельности	7
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	8
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции	9
4.3. Матрица компетенций выпускника	9
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	79
5.1. Учебный план	79
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	83
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	84
5.4. Календарный учебный график	85
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	88
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	88
5.7. Практическая подготовка	88
5.8. Государственная итоговая аттестация	88
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	89
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	89
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	90
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	90
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	91
 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	
Приложение 6. Рабочие программы общеобразовательных дисциплин	
Приложение 7. Рабочие программы дополнительных учебных дисциплин	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования, и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

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;
ПА – промежуточная аттестация;
ПК – профессиональные компетенции;
ПМ – профессиональный модуль;
ПМн – профессиональный модуль по направленности;
ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа
«Профессионалитет»;
П– профессиональный цикл;
ПП- производственная практика;
ПС – профессиональный стандарт;
ТФ – трудовая функция;
УМК – учебно-методический комплект;
УП – учебная практика;
ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»	
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 порядке При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569	
Квалификация (-и) выпускника	повар↔кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	16675 Повар, 4 разряд 12901 Кондитер, 3 разряд	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5904	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	5068	3544
общепрофессиональный цикл	314	230
профессиональный цикл	1750	1888
в т.ч. практика:	1368	1368
- учебная	- 648	- 648
- производственная	- 720	- 720
Вариативная часть образовательной программы	836	700
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	590	500
ГИА в форме демонстрационного экзамена	72	
Всего	5904	XXXX

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 пр.)

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 Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
2	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места А/01.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, подготовка к реализации блюд детского (школьного) питания	ПМ. 06 Приготовление, подготовка к реализации блюд детского (школьного) питания

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	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья,	Навыки: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	<p>приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема прдуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи,

		<p>кролика</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с

		<p>прилавка/раздачи, на вынос</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы
--	--	--

		<p>(нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического

		<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); — способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; — техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; — правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; — правила, техника общения с потребителями; — базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; — подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> — выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; — проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; — владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

		<ul style="list-style-type: none"> — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; — выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок — оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; — осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; — обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; — виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; — правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; — правила утилизации отходов — виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; — виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> обжаривать кости мелкого скота; <input type="checkbox"/> подпекать овощи; <input type="checkbox"/> замачивать сушеные грибы; <input type="checkbox"/> доводить до кипения и варить <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> на медленном огне бульоны и отвары до готовности; <input type="checkbox"/> удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; <input type="checkbox"/> использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; <input type="checkbox"/> определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом

		<p>их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; — температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; — виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; — санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; — техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; — виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; — правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; — требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; — правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> — приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; — выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; — взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; — использовать региональные продукты для приготовления супов; — выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку;

		<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> готовить льезоны; <input type="checkbox"/> закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; <input type="checkbox"/> рационально использовать продукты, полуфабрикаты; <input type="checkbox"/> соблюдать температурный и временной режим варки супов; <input type="checkbox"/> изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; <input type="checkbox"/> определять степень готовности супов; <input type="checkbox"/> доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; <input type="checkbox"/> проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; <input type="checkbox"/> порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; — соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; — охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; — хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; — рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; — консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; — температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; — виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; — техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; — виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе
--	--	--

		<p>региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;

		<ul style="list-style-type: none"> — порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; — соблюдать выход соусов при порционировании; — выдерживать температуру подачи; — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; — творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; — методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; — органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; — ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; — классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; — температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; — виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; — правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; — правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; — требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; — нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции — техника порционирования, варианты подачи соусов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> — виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; — методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; — температура подачи соусов; — требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> — приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; — выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; — взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; — использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента <input type="checkbox"/> выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <input type="checkbox"/> замачивать сушеные; <input type="checkbox"/> бланшировать; <input type="checkbox"/> варить в воде или в молоке; <input type="checkbox"/> готовить на пару; <input type="checkbox"/> припускать в воде, бульоне и собственном соку; <input type="checkbox"/> - жарить сырые и предварительно отваренные; <input type="checkbox"/> - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; <input type="checkbox"/> фаршировать, тушить, запекать; <input type="checkbox"/> готовить овощные пюре; <input type="checkbox"/> готовить начинки из грибов; — определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; — доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> замачивать в воде или молоке; <input type="checkbox"/> бланшировать; <input type="checkbox"/> варить в воде или в молоке; <input type="checkbox"/> готовить на пару; <input type="checkbox"/> припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; <input type="checkbox"/> жарить предварительно отваренные; <input type="checkbox"/> готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; <input type="checkbox"/> готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; <input type="checkbox"/> выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; <input type="checkbox"/> готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных
--	--	--

		<p>изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования — рассчитывать стоимость, — вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; — владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, — макаронных изделий
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; — органолептические способы определения готовности; — ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; — нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей — методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; — органолептические способы определения готовности; — ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными

		<p>продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> — нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей — техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; — виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; — правила разогревания, — правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; — требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; — правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; — правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; — правила, техника общения с потребителями; <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> — приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; — выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; — взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; — использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд,

		<p>кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; <input type="checkbox"/> формовать изделия из творога; <input type="checkbox"/> жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; <input type="checkbox"/> жарить на плоской поверхности; <input type="checkbox"/> жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); <input type="checkbox"/> формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); <input type="checkbox"/> охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; <input type="checkbox"/> подготавливать продукты для пиццы; <input type="checkbox"/> раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; <input type="checkbox"/> жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; <input type="checkbox"/> выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; <input type="checkbox"/> жарить в большом количестве жира; <input type="checkbox"/> жарить после предварительного отваривания изделий из теста; <input type="checkbox"/> разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> — соблюдать выход при порционировании; — выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; — охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; — хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; — разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; — рассчитывать стоимость, — вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; — владеть профессиональной терминологией; — консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; — органолептические способы определения готовности; — нормы, правила взаимозаменяемости; — техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; — виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> — методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; — правила — правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; — требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; — правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; — правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; — базовый словарный запас на иностранном языке; — техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> — приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; — ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; — организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; — выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; — взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; — использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента — выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;

		<ul style="list-style-type: none"> - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; — определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; — выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; — проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; — порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; — соблюдать выход при порционировании; — выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; — охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; — хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; — разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; — рассчитывать стоимость, — вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
--	--	---

		<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> — владеть профессиональной терминологией; — консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, — температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; — органолептические способы определения готовности; — ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; — нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей — техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; — виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; — правила разогревания, — правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> — требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; — правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток — правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; — правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; — правила, техника общения с потребителями; — базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> — приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; — ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; — организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; — выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; — взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; — использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента — выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <input type="checkbox"/> варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; <input type="checkbox"/> варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; <input type="checkbox"/> припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками,

		<p>изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</p> <p><input type="checkbox"/> жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</p> <p><input type="checkbox"/> жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p><input type="checkbox"/> жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p><input type="checkbox"/> жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</p> <p><input type="checkbox"/> жарить пластованные тушки птицы под прессом;</p> <p><input type="checkbox"/> жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</p> <p><input type="checkbox"/> тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</p> <p><input type="checkbox"/> запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</p> <p><input type="checkbox"/> бланшировать, отваривать мясные продукты;</p> <p>– определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>– проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>– порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>– соблюдать выход при порционировании;</p> <p>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>– разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>– рассчитывать стоимость,</p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
--	--	---

		<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в

		<p>соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для
--	--	---

		<p>порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; <input type="checkbox"/> смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; <input type="checkbox"/> тереть хрен на терке и заливать кипятком; <input type="checkbox"/> растирать горчичный порошок с пряным отваром; <input type="checkbox"/> взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; <input type="checkbox"/> пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; <input type="checkbox"/> доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; <input type="checkbox"/> готовить производные соуса майонез; <input type="checkbox"/> корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;

		<ul style="list-style-type: none"> — рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; — изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; — определять степень готовности соусов; — проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; — порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; — соблюдать выход соусов при порционировании; — выдерживать температуру подачи; — хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; — творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; — методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; — органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; — ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; — классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; — температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; — виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; — требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов — техника порционирования, варианты подачи соусов; — методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки
--	--	---

		соусами; — температура подачи соусов; — правила хранения готовых соусов; — требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> — приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента — ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; — выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; — взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; — использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента — выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; <input type="checkbox"/> замачивать сушеную морскую капусту для набухания; <input type="checkbox"/> нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; <input type="checkbox"/> выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; <input type="checkbox"/> прослаивать компоненты салата; <input type="checkbox"/> смешивать различные ингредиенты салатов; <input type="checkbox"/> заправлять салаты заправками; <input type="checkbox"/> доводить салаты до вкуса; — выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; — соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; — проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; — порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом

		<p>рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> — соблюдать выход при порционировании; — выдерживать температуру подачи салатов; — хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; — рассчитывать стоимость, — владеть профессиональной терминологией; — консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов — методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; — органолептические способы определения готовности; — ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; — нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей — техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; — виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; — правила хранения салатов разнообразного ассортимента; — требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; — правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; — правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; — правила, техника общения с потребителями;
--	--	--

		– базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <input type="checkbox"/> нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; <input type="checkbox"/> вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; <input type="checkbox"/> готовить квашеную капусту; <input type="checkbox"/> мариновать овощи, репчатый лук, грибы; <input type="checkbox"/> нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; <input type="checkbox"/> охлаждать готовые блюда из различных продуктов; <input type="checkbox"/> фаршировать куриные и перепелиные яйца; <input type="checkbox"/> фаршировать шляпки грибов; <input type="checkbox"/> подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; <input type="checkbox"/> подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; <input type="checkbox"/> вырезать украшения из овощей, грибов; <input type="checkbox"/> измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; <input type="checkbox"/> доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в

		<p>соответствии со способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> — соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; — проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; — порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; — соблюдать выход при порционировании; — выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; — хранить бутерброды, холодные закуски — с учетом требований к безопасности готовой продукции; — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования — рассчитывать стоимость; — владеть профессиональной терминологией; — консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; — органолептические способы определения готовности; — ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; — нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей — техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок
--	--	---

		<p>разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> — виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; — правила хранения, требования к безопасности — хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; — правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток — правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; — правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; — правила, техника общения с потребителями; — базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> — приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; — ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; — организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; — выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; — взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; — использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента — выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

		<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; <input type="checkbox"/> нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; <input type="checkbox"/> замачивать желатин, готовить рыбное желе; <input type="checkbox"/> украшать и заливать рыбные продукты порциями; <input type="checkbox"/> вынимать рыбное желе из форм; <input type="checkbox"/> доводить до вкуса; <input type="checkbox"/> подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; — органолептические способы определения готовности; — ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; — нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей — техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; — виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; — правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; — требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; — правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; — правила, техника общения с потребителями; — базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> — приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента — ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество

		<p>и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <input type="checkbox"/> охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; <input type="checkbox"/> порционировать отварную, жареную, запечённую домашнюю птицу, дичь; <input type="checkbox"/> снимать кожу с отварного языка; <input type="checkbox"/> нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; <input type="checkbox"/> замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; <input type="checkbox"/> украшать и заливать мясные продукты порциями; <input type="checkbox"/> вынимать готовое желе из форм; <input type="checkbox"/> доводить до вкуса; <input type="checkbox"/> подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к
--	--	--

		<p>безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> — хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования — рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос — владеть профессиональной терминологией; — консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов — методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; — органолептические способы определения готовности; — ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; — нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей — техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; — виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного
--	--	--

		<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в

		<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда — выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков — оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; — осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; — обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; — виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; — организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; — правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; — правила утилизации отходов; — виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; — способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> — ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> — приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов — ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; — выбирать, подготавливать ароматические вещества; — взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; — использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента — выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; <input type="checkbox"/> хранить, использовать готовые виды теста; <input type="checkbox"/> нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; <input type="checkbox"/> варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; <input type="checkbox"/> запекать фрукты; <input type="checkbox"/> взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; <input type="checkbox"/> подготавливать желатин, агар-агар; <input type="checkbox"/> готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; <input type="checkbox"/> смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; <input type="checkbox"/> использовать и выпекать различные виды готового теста; — определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких

		<p>блюд, десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> — доводить до вкуса; — выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления — проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; — порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; — соблюдать выход при порционировании; — выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; — охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; — хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования — рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; — владеть профессиональной терминологией; — консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; — органолептические способы определения готовности; — нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; — техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд,
--	--	--

		<p>десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <input type="checkbox"/> готовить сладкие соусы; <input type="checkbox"/> хранить, использовать готовые виды теста; <input type="checkbox"/> нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; <input type="checkbox"/> варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; <input type="checkbox"/> запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;

		<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> жарить фрукты основным способом и на гриле; <input type="checkbox"/> проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; <input type="checkbox"/> взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; <input type="checkbox"/> готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; <input type="checkbox"/> смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; <input type="checkbox"/> использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; — органолептические способы определения готовности; — нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; — техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; — виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; — требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; — базовый словарный запас на иностранном языке; — техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> — приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков — ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; — выбирать, подготавливать ароматические вещества; — взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; — использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков

		<p>разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> — выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; <input type="checkbox"/> отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; <input type="checkbox"/> смешивать различные соки с другими ингредиентам; <input type="checkbox"/> проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами; <input type="checkbox"/> готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; <input type="checkbox"/> готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; <input type="checkbox"/> готовить лимонады; <input type="checkbox"/> готовить холодные алкогольные напитки; <input type="checkbox"/> готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; <p>подготавливать пряности для напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> — определять степень готовности напитков; — доводить их до вкуса; — выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; — соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления — проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; — порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; — соблюдать выход при порционировании; — выдерживать температуру подачи холодных напитков; — хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования — рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; — владеть профессиональной терминологией; — консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их
--	--	---

		<p>сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; — органолептические способы определения готовности; — нормы, правила взаимозаменяемости продуктов — техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; — виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; — требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; — правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; — правила, техника общения с потребителями; — базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> — приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; — ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; — выбирать, подготавливать ароматические вещества; — взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в

		<p>соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; — использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента — выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; <input type="checkbox"/> заваривать чай; <input type="checkbox"/> варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; <input type="checkbox"/> готовить кофе на песке; <input type="checkbox"/> обжаривать зерна кофе; <input type="checkbox"/> варить какао, горячий шоколад; <input type="checkbox"/> готовить горячие алкогольные напитки; <input type="checkbox"/> подготавливать пряности для напитков; — определять степень готовности напитков; — доводить их до вкуса; — выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; — соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления — Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; — порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; — соблюдать выход при порционировании; — выдерживать температуру подачи горячих напитков; — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; — рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; — владеть профессиональной терминологией; — консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; — органолептические способы определения готовности; — нормы, правила взаимозаменяемости продуктов — техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; — виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; — требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; — правила расчета с потребителями; — базовый словарный запас на иностранном языке; — техника общения, ориентированная на потребителя
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов — подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> — выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; — выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; — владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение

		<p>посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; — соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов — выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда — выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; — виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; — организация работ в кондитерском цехе; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; — правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; — правила утилизации отходов — виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; — виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; — способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на
--	--	--

		<p>вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <input type="checkbox"/> готовить желе; <input type="checkbox"/> хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; <input type="checkbox"/> нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; <input type="checkbox"/> варить сахарный сироп для промочки изделий; <input type="checkbox"/> варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки,

		<p>украшений из карамели и пр.);</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; <input type="checkbox"/> готовить жженный сахар; <input type="checkbox"/> готовить посыпки; <input type="checkbox"/> готовить помаду, глазури; <input type="checkbox"/> готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; <input type="checkbox"/> определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; <input type="checkbox"/> доводить до вкуса, требуемой консистенции; <ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных

	<p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: <input type="checkbox"/> подготавливать продукты; <input type="checkbox"/> замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; <input type="checkbox"/> подготавливать начинки, фарши; <input type="checkbox"/> подготавливать отделочные полуфабрикаты; <input type="checkbox"/> прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; <input type="checkbox"/> проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; <input type="checkbox"/> проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования
--	--	--

		<p>хлебобулочных изделий и хлеба</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4.	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

	<p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействию с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>– организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>– использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <p><input type="checkbox"/> подготавливать продукты;</p> <p><input type="checkbox"/> готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p><input type="checkbox"/> подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</p> <p><input type="checkbox"/> проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</p> <p><input type="checkbox"/> проводить оформление мучных кондитерских изделий;</p> <p>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>– проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>– соблюдать выход при порционировании;</p> <p>– выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>– владеть профессиональной терминологией;</p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; — выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; — взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; — использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов — выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: <input type="checkbox"/> подготавливать продукты; <input type="checkbox"/> готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; <input type="checkbox"/> подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; <input type="checkbox"/> проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; <input type="checkbox"/> готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; — выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления — проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; — порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; — соблюдать выход при порционировании; — выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов — рассчитывать стоимость, — владеть профессиональной терминологией; — консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> — ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; — органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; — нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; — техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; — виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; — требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; — правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток — правила, техника общения с потребителями; — базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, подготовка к реализации блюд детского (школьного) питания</p>	<p>ПК.6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд детского (школьного) питания в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд. <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ними.

	ПК.6.2 Проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд детского (школьного) питания	Навыки: - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи блюд детского (школьного) питания; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении блюд; - ведении расчетов с потребителями.
		Уметь: -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи простых блюд; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - оценивать качество простых блюд; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.
		Знать: - характеристику рационов детского (школьного) питания; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила хранения и требования к качеству готовых блюд

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

		регламентами			
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже 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 разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

	разнообразного ассортимента	приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		повара 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, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к	

		ассортимента		кулинарных изделий	работе
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего

		хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

	ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара 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 сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 4.5. Осуществлять	33.011	ОТФ А Приготовление	ТФ А/01.3 Выполнение

		приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению,	

		реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		шоколадной продукции под руководством кондитера ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

								Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия										Обяз. часть	Вар. часть	
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	2	17	35	2932	2872	1446	1426		22	354	588	396	444	408	196	164	382			
ООД	Общие учебные дисциплины	3	2	10	32	2212	2182	1080	1102		18	286	520	344	348	226	158	114	216			
ООД.01	Русский язык	3			1-3	180	172		172		6	42	62	76								
ООД.02	Литература				5	12	182	142	40				72	40	50	20						
ООД.03	Иностранный язык (английский)				5	1-5	168	168	168			26	26	30	42	44						
ООД.04	Математика	5			1-4	318	310	194	116		6	60	68	64	64	62						
ООД.05	Информатика				4	1-3	208	208	72	136		42	46	60	60							
ООД.06	История				8	45	158	158	132	26								50	108			
ООД.07	Обществознание				8	7	172	172	136	36								64	108			
ООД.08	География				2		72	72	48	24			72									
ООД.09	Физика				6	5	108	108	72	36						36	72					
ООД.10	Биология	4			1-3	210	202	126	76		6	48	56	44	62							
ООД.11	Химия				6	5	140	140	84	56					36	44	60					
ООД.12	Физическая культура		24		6	1-5	176	176	6	170			34	32	30	34	20	26				
ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины				2	1	72	72	46	26			34	38								
	Индивидуальный проект				2		48	42	22	20				48								
ДУД	Дополнительные учебные дисциплины, курсы	1			7	3	720	690	366	324		6	68	68	52	96	182	38	50	166		
ДУД.01	Организация процесса продаж в общественном питании				8		70	70	40	30										70		
ДУД.02	Организация обслуживания в организациях общественного питания				5		112	112	70	42					52	60						
ДУД.03	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	8				7	110	98	56	42		6						50	60			
ДУД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии / Основы интеллектуального труда				6	5	132	122	42	80					44	50	38					
ДУД.05	Экологические основы природопользования				5		72	66	36	30						72						
ДУД.06	Введение в профессию				2	1	136	136	72	64			68	68								
ДУД.07	История России				8		36	34	18	16									36			
ДУД.08	Этика и психология профессиональной деятельности				3		52	52	32	20				52								
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	15		25	4		2900	2750	632	328	422	102	258	276	216	420	204	668	448	410	2064	836

ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	2		8		482	462	232	230		6	126	84				118	154	314	168		
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2		66	66	40	26			34	32						42	24		
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2		52	52	30	22				52						32	20		
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1				52	46	30	16		6	52							32	20		
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			8		48	44	24	20									48	28	20		
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	7				48	48	32	16								48		28	20		
ОПЦ.06	Охрана труда			1		40	40	20	20			40							40			
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8		36	32		32									36	36			
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			7		50	50	30	20								50		36	14		
ОПЦ.09	Физическая культура			8		40	34		34							20	20	40				
ОПЦ.10	Цифровая экономика на предприятиях питания			8		50	50	26	24									50		50		
ПЦ	Профессиональный цикл	13		17	4	2418	2288	400	98	422	96	132	192	216	420	204	668	330	256	1750	668	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4	1	324	318	54	12	36	6	132	192							290	34	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1		32	32	20	12			32								20	12	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2	1	70	70	34		36		28	42							60	10	
УП.01.01	Учебная практика			2	час	108	108	нед		3		час	96	12								
ПП.01.01	Производственная практика			2	час	108	108	нед		3		час	108									
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	2				6					6		6								6	
	Всего часов по МДК					102	102															
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		3	1	452	428	82	26	104	18			248	204					324	128	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4		48	48	28	20					48						38	10	

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2	3	1	586	560	82	16	10 2	18							330	256	448	138
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7		48	48	32	16									48		28	20
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		7	166	152	50		10 2	6							66	100	114	52
УП.05.01	Учебная практика		8	час	180	180	нед		5		час	144	36							
ПП.05.01	Производственная практика		8	час	180	180	нед		5		час	150	30							
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8			12					12								12	12	
	Всего часов по МДК				214	200														
ПМ.06	Приготовление, подготовка к реализации блюд детского (школьного) питания	3	2		282	260	52	14	50	18							282		68	214
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания		6		36	36	22	14									36		6	30
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания	6			90	80	30		50	6							90		20	70
УП.06.	Учебная практика		6	час	72	72	нед		2		час	20	52							
ПП.06.	Производственная практика		6	час	72	72	нед		2		час	10	62							
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	6			12					12							12		12	
	Всего часов по МДК				126	116														
	Государственная итоговая аттестация			час	72	72	нед		2		час									
	Защита выпускной квалификационной работы			час	72	72	нед		2		час	72								
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ				5904	5694	2078	1754	42 2	120	612	864	612	864	612	864	612	864	5068	836

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория		Обоснование
			1. ПОП-П/работодатель	2. ЦОМ/проект	

1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	24	работодатель	Требование работодателя ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка»
2	Основы товароведения продовольственных товаров	20	работодатель	Требование работодателя ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка»
3	Техническое оснащение и организация рабочего места	20	работодатель	Требование работодателя ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «Скандинавия»
4	Цифровая экономика на предприятиях питания	50	работодатель	Требование работодателя ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «Скандинавия»
5	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок УП.02 Учебная практика ПП.02 Производственная практика	70 36 12	работодатель	Требование работодателя ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «Скандинавия»
6	МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	работодатель	Требование работодателя ООО «Тактика Плюс»
7	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий УП.05 Учебная практика ПП.05 Производственная практика	20 52 36 30	работодатель	Требование работодателя ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «Скандинавия»
8	МДК.06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания УП.06 Учебная практика ПП.06 Производственная практика	30 70 52 62	работодатель	Требование работодателя ООО «Тактика Плюс»
Итого		590		-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Производственная практика	ПП.01.01. Производственная практика	<u>108</u>	<u>2</u>	ООО «Фишка»	Агафонова Людмила Владимировна

2.		ПП.02.01. Производственная практика	<u>108</u>	<u>4, 5</u>	ООО «Тактика Плюс»	Костылева Юлия Владимировна
3.		ПП.03.01. Производственная практика	<u>108</u>	<u>3, 4</u>	ООО «Тактика Плюс», ООО «Скандинавия», ООО «Фишка»	Агафонова Людмила Владимировна
4.		ПП.04.01. Производственная практика	<u>144</u>	<u>6</u>	ООО «Кофе Лайк», ООО «Тактика Плюс», ООО «Скандинавия», ООО «Фишка»	Стыденко Арина Евгеньевна
5.		ПП.05.01. Производственная практика	<u>180</u>	<u>7, 8</u>	ООО «Кофе Лайк», ООО «Тактика Плюс», ООО «Скандинавия», ООО «Фишка»	Манакова Анастасия Дмитриевна
6.		ПП.06.01. Производственная практика	<u>72</u>	<u>6</u>	ООО «Тактика Плюс», ООО «Скандинавия», ООО «Фишка»	Костылева Юлия Владимировна

5.4. Календарный учебный график

К У р с	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	34 2/3	14 5/6	19 5/6	1/3	1/6	1/6	3	2	1	3	1	3		11	52	25	4	
II	31 1/6	13 5/6	17 1/3	5/6	1/6	2/3	5	2	3	4	1	3		11	52	25	4	
III	26 1/3	13 1/3	13	1 2/3	2/3	1	5	1	4	8	2	6		11	52	25	4	
IV	28 1/6	10 5/6	17 1/3	5/6	1/6	2/3	5	3	2	5	3	2	2	2	43	25	4	
Всего	120 1/3	52 5/6	67 1/2	3 2/3	1 1/6	2 1/2	18	8	10	20	6	14	2	35	199			

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 профессии являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Кофе Лайк», ООО «Тактика Плюс», ООО «Скандинавия», ООО «Фишка», при проведении практических и лабораторных занятий в рамках дисциплины «Введение в специальность» и производственных практик;

- 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 ... курсе (-ах) 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 «Кофе Лайк», ООО «Тактика Плюс», ООО «Скандинавия», ООО «Фишка» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен.

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

- русского языка и литературы, этики и психологии профессиональной деятельности
- иностранного языка, иностранного языка в профессиональной деятельности
- математики
- информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности, основ калькуляции и учета
- истории, истории России, обществознания
- физики
- географии, экологических основ природопользования
- химии
- биологии
- основ безопасности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности, охраны труда
- введение в профессию
- основ финансовой грамотности и предпринимательской деятельности, организации процесса продаж в общественном питании, организации процесса продаж в общественном питании, организации обслуживания в организациях общественного питания, экономических и правовых основ профессиональной деятельности
- основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- основ товароведения продовольственных товаров
- технического оснащения и организации рабочего места

Лаборатории:

- Поварского дела
- Кондитерского дела
- Холодный блюд и закусок
- Хлебопечения
- Ресторанного дела

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 (Цифровая экономика на предприятиях питания, введение в специальность, основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности, техническое оснащение и организация рабочего места и др.).

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, представление 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 «Кофе Лайк», ООО «Тактика Плюс», ООО «Скандинавия», ООО «Фишка», 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.	Агафонова Людмила Владимировна	ООО «Фишка»	технолог	10 лет
2.	Костылева Юлия Владимировна	ООО «Тактика Плюс»	управляющий КЦ «ПИВЗАВОД»	8 лет
3.	Стыденко Арина Евгеньевна	ООО «Кофе Лайк»	специалист по подбору персонала	5 лет

4.	Манакова Анастасия Дмитриевна	ООО «Кофе Лайк»	администратор	6 лет
----	-------------------------------------	-----------------	---------------	-------

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов устанавливается Департаментом образования Вологодской области ежегодно на четырехлетний период.

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

- «ПМ.01 НАИМЕНОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ»**
- «ПМ.02 НАИМЕНОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ»**
- «ПМ.03 НАИМЕНОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ»**
- «ПМ.04 НАИМЕНОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ»**
- «ПМ.05 НАИМЕНОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ»**
- «ПМ.06 НАИМЕНОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ»**

**Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ... 95	
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	95
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	95
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	101
2. Структура и содержание профессионального модуля 102	
2.1. Трудоемкость освоения модуля	102
2.2. Структура профессионального модуля	102
2.3. Содержание профессионального модуля	103
3. Условия реализации профессионального модуля 108	
3.1. Материально-техническое обеспечение	108
3.2. Учебно-методическое обеспечение	108
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 108	

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ
«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ
БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории	

	терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	профессионального развития и самообразования	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
ОК 010	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и	

	<p>темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ОК 11	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>	
ПК 1.1.	<p>– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</p> <p>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования 	<p>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</p> <p>– возможные последствия</p>	<p>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>

	<p>технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; - безопасно править кухонные ножи; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями 	<p>нарушения санитарии и гигиены;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - правила приема прдуктов по количеству и качеству; - ответственность за сохранность материальных ценностей; - правила снятия остатков на рабочем месте; - правила проведения контрольного взвешивания продуктов; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; - правила обращения с тарой поставщика; правила проверки весоизмерительного оборудования 	
--	--	--	--

	<p>и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья 		
ПК 1.2	<ul style="list-style-type: none"> – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; 	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; 	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;

	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе 	<p>посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке 	<p>ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>
ПК 1.4	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных 	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного

	<p>ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией 	<p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	<p>ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
--	--	--	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-II

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ДПК 01	Знание национальных кухонь различных народов, знания о торжественных или ритуальных особенностях блюд, умение приготовить	МДК.01.01	12	Запрос работодателя

		блюда на глазах у посетителей			
2	ДПК 02	Владение различными стилями нарезки	МДК.01.02	10	Запрос работодателя
3	ДПК 03	Способность работать на загруженной кухне.	УП.01.01	14	Запрос работодателя

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	102	48
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	108	108
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета МДК 01.02 в форме дифференцированного зачета УП 01 ПП 01 ПМ 01 (в случае экзамена ПМ)	10	6
Всего	XXX	XXX

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01- ОК 11 ПК 1.1.- ПК 1.4	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	32	12	32	20	-	-		
	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	70	36	70	34	-	-		
	Учебная практика	108	108					108	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	324	216		54			108	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		32	
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		32	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<p>Содержание</p> <p>Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.</p> <p>Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность техно-логических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).</p> <p>Правила составления заявки на сырье</p> <p>Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>Составление заявки на сырье</p>	4	ПК 1.1. -1.4. ОК 01-07, 09
		1	
		1	
		1	
		1	
		2	
		2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<p>Содержание</p> <p>Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.</p> <p>Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов</p> <p>Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов</p> <p>Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)</p>	4	ПК 1.1. -1.4. ОК01-07, 09
		1	
		1	
		1	
		1	
		4	
		2	
		2	
	Содержание	3	ПК 1.1. -1.4.

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1	OK01-07, 09
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1	
	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	Тематика практических занятий	4	
	Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	2	
	Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	3	ПК 1.1. -1.4. OK01-07, 09
	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	1	
	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	Тематика практических занятий	6	
	Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	
	Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2	
	Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		80	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		80	
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	6	ПК 1.1. -1.4 OK 01-07, 09,10
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	2	
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	2	
	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2	
	Тематика лабораторных работ	6	

	Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2	
	Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	4	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	6	ПК 1.1. -1.4 ОК 01-07, 09,10
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	2	
	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	2	
	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	2	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	6	ПК 1.1. -1.4 ОК 01-07, 09,10
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья	2	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы	2	
	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2	
	Тематика лабораторных работ	12	
	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	4	
	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4	
Обработка нерыбного водного сырья	4		
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	6	ПК 1.1. -1.4 ОК 01-07, 09,10
	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2	
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	2	
	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	2	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	6	ПК 1.1. -1.4 ОК 01-07, 09,10
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	
	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	

	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Тематика лабораторных работ	6	
	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	2	
	Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	4	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	4	ПК 1.1. -1.4 ОК 01-07, 09,10
	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	2	
	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	6	ПК 1.1. -1.4 ОК 01-07, 09,10
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	2	
	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Тематика лабораторных работ	6	
	Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы	2	
Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Учебная практика ПМ 01 Виды работ: 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.		108	ПК 1.1-1.4

<p>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>		
<p>Производственная практика ПМ 01</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>	108	ПК 1.1-1.4
Экзамен по модулю	6	
Всего:	324	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Поварского дела, Холодных блюд и закусок, Ресторанного дела оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155681> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147322> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум : учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст : электронный

// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148957> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

14. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум : учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146792> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

18. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский,

К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

3.2.2. Дополнительные источники:

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

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

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: КНОРУС, 2008.336с.

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

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

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. — М.: Академия, 2010. — 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова — М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; <p>соответствие правилам оформления заявки на сырьё, продукты</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <input type="checkbox"/> заданий для практических/ лабораторных занятий; <input type="checkbox"/> заданий по учебной и производственной практикам; <input type="checkbox"/> заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: <input type="checkbox"/> практических заданий на зачете/экзамене по МДК; <input type="checkbox"/> выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; 	

<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> корректное использование цветных разделочных досок; <input type="checkbox"/> раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; <input type="checkbox"/> соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); <input type="checkbox"/> адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
--	--	--

**Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	95
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	95
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	95
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	101
2. Структура и содержание профессионального модуля	102
2.1. Трудоемкость освоения модуля	102
2.2. Структура профессионального модуля	102
2.3. Содержание профессионального модуля	103
3. Условия реализации профессионального модуля.....	108
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	108
3.2. Учебно-методическое обеспечение	108
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	108

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.4. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: «приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Профессиональный модуль включен в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная	

	<p>профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>	
ОК.06	<p>описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
ОК.07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>	
ОК.08	<p>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.</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.</p>	
ОК.09	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>	

ОК.10	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>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</p>	
ОК.11	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>	
ПК.2.1.	<p>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</p> <p>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>– мыть вручную и в посудомоечной</p>	<p>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>– организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных</p>	<p>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>

	<p>машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад 	<p>изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и 	
--	---	---	--

		безопасности сырья и материалов	
ПК 2.2.	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> обжаривать кости мелкого скота; <input type="checkbox"/> подпекать овощи; <input type="checkbox"/> замачивать сушеные грибы; <input type="checkbox"/> доводить до кипения и варить <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> на медленном огне бульоны и отвары до готовности; <input type="checkbox"/> удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; <input type="checkbox"/> использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; <input type="checkbox"/> определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; 	подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров

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

	<p>вкуса, до определенной консистенции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; <input type="checkbox"/> порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; – разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; – владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке 	<p>ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке 	
ПК 2.4.	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы 	приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации

	<p>измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, 	<p>взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной 	
--	---	--	--

	<p>соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами 	<p>консистенции</p> <ul style="list-style-type: none"> – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; <p>требования к безопасности хранения готовых соусов</p>	
ПК 2.5.	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента <input type="checkbox"/> выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> замачивать сушеные; <input type="checkbox"/> бланшировать; <input type="checkbox"/> варить в воде или в 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>молоке;</p> <p><input type="checkbox"/> готовить на пару;</p> <p><input type="checkbox"/> припускать в воде, бульоне и собственном соку;</p> <p><input type="checkbox"/> - жарить сырые и предварительно отваренные;</p> <p><input type="checkbox"/> - жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p><input type="checkbox"/> фаршировать, тушить, запекать;</p> <p><input type="checkbox"/> готовить овощные пюре;</p> <p><input type="checkbox"/> готовить начинки из грибов;</p> <p>– определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</p> <p><input type="checkbox"/> замачивать в воде или молоке;</p> <p><input type="checkbox"/> бланшировать;</p> <p><input type="checkbox"/> варить в воде или в молоке;</p> <p><input type="checkbox"/> готовить на пару;</p> <p><input type="checkbox"/> припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</p> <p><input type="checkbox"/> жарить предварительно отваренные;</p> <p><input type="checkbox"/> готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</p> <p><input type="checkbox"/> готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</p> <p><input type="checkbox"/> выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</p> <p><input type="checkbox"/> готовить пюре из бобовых;</p> <p>– определять степень</p>	<p>овошей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>– методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</p> <p>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <p>– органолептические способы определения готовности;</p> <p>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>– техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	
--	--	--	--

	<p>готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований 	<ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	--	--	--

	<p>к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 		
ПК 2.6.	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; <input type="checkbox"/> формовать изделия из творога; <input type="checkbox"/> жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; <input type="checkbox"/> жарить на плоской поверхности; <input type="checkbox"/> жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); <input type="checkbox"/> формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и 	<p>способы определения готовности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя 	
---	---	--

	<p>Т.д.);</p> <p><input type="checkbox"/> охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</p> <p><input type="checkbox"/> подготавливать продукты для пиццы;</p> <p><input type="checkbox"/> раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;</p> <p><input type="checkbox"/> жарить на сковороде, на плоской поверхности</p> <p><input type="checkbox"/> блинчики, блины, оладьи;</p> <p><input type="checkbox"/> выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</p> <p><input type="checkbox"/> жарить в большом количестве жира;</p> <p><input type="checkbox"/> жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</p> <p><input type="checkbox"/> разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</p> <p>– определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</p> <p>– проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>– порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>– соблюдать выход при порционировании;</p> <p>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и</p>		
--	--	--	--

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

	<p>— использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>— выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; — определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; — выбирать 	<p>учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, — температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; — органолептические способы определения готовности; — ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; — нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей — техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; — виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; — правила разогревания, — правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 	
--	--	---	--

	<p>оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих 	<p>из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	--	---	--

	<p>блюдов, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 		
ПК 2.8.	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p><input type="checkbox"/> варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;</p> <p><input type="checkbox"/> варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</p> <p><input type="checkbox"/> припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</p> <p><input type="checkbox"/> жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</p> <p><input type="checkbox"/> жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p><input type="checkbox"/> жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p><input type="checkbox"/> жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</p> <p><input type="checkbox"/> жарить пластованные тушки птицы под прессом;</p> <p><input type="checkbox"/> жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</p> <p><input type="checkbox"/> тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</p> <p><input type="checkbox"/> запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</p> <p><input type="checkbox"/> бланшировать, отваривать мясные продукты;</p> <p>– определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов,</p>	<p>приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>– правила поведения,</p>	
--	---	---	--

	<p>домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично 	<p>степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила, техника общения с потребителями; <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	---	--	--

	<p>упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 		
--	---	--	--

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ДПК 01	Приготовление лечебного и диетического питания, питания для детей и школьников	МДК 02.01	10	Запрос работодателей
2	ДПК 02	Знание национальных кухонь различных народов, знания о торжественных или ритуальных особенностях блюд, умение приготовить блюда на глазах у посетителей	МДК 02.02	70	Запрос работодателей
3	ДПК 03	Владение различными стилями приготовления пищи, от классического до современного	УП 02	36	Запрос работодателей
3	ДПК 04	Способность работать на загруженной кухне. Создание новых уникальных и вкусных блюд.	ПП 02	12	Запрос работодателей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	212	130
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	216	108
учебная	108	-
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме дифференцированного зачета МДК 02.02 в форме экзамена УП 05 ПП 05 ПМ 05	18	-
Всего	452	238

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01- ОК 11 ПК2.1.- ПК 2.8.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	48	X	48	48	-	-		
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	176	X	176	164	-	6		
	Учебная практика	108	X					108	
	Производственная практика	108	X						108
	Промежуточная аттестация	12			12				
	Всего:	452	X	236	212	-	6	108	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		48	
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		48	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6 2 2 2	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10, 11
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации В том числе практических занятий Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	8 2 2 4 6 2 2 2	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	6 2 2 2	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10

	В том числе практических занятий	2	
	Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	1	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов	1	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	8	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде	2	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	В том числе практических занятий	10	
	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде	3	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде	3	
	Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		47	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		176	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	3	
	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	1	
	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	1	
	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	1	ПК 2.1, 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	5	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	1	
	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	1	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10
	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий),	1	

	последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса		
	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	1	
	Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	1	
	В том числе практических занятий	6	
	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	6	
Тема 2.3	Содержание	3	
Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10
	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1	
	В том числе лабораторных занятий	12	
	Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	12	
Тема 2.4	Содержание	3	
Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10
	Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1	
	В том числе лабораторных занятий	12	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	12	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3	
	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	3	

	6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		17	
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание	2	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов	1	
	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	1	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание	5	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-11
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	1	
	Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	1	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных	1	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	1	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	1	
	Тематика лабораторных занятий	6	
	Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	6	
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	2	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-11
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	1	
	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	1	
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	2	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-11
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	1	
	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	1	
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		25	
Тема 4.1.	Содержание	3	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	1	

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ	1	ОК 1-11
	Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	1	
	В том числе лабораторных работ	12	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	6	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных и жареных овощей и грибов	6	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9, 10
	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий	1	
	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий	1	
	Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	1	
	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	В том числе лабораторных работ	6	
Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	6		
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		22	
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	5	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9, 10
	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	1	
	Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ	1	
	Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	1	
	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	В том числе лабораторных занятий	6	
Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	6		

Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюдов из муки	Содержание	2	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10
	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	1	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ	1	
	В том числе лабораторных занятий	6	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	3	
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		18	
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	3	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1	
	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья	1	
	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	1	
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюдов из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	3	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10
	Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	1	
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания	1	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1	
	Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд	1	

	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе лабораторных занятий	12	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	6	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы и нерыбного водного сырья	6	
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		41	
Тема 7.1.	Содержание	3	
Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10
	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	1	
	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	1	
		1	
Тема 7.2.	Содержание	3	
Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	1	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10
	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	1	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
	В том числе лабораторных занятий	12	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	6	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	6	
		6	
Тема 7.3.	Содержание	3	
Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	1	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10
	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	1	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1	

	В том числе лабораторных занятий	20	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	20	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Учебная практика ПМ 02 Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 		108	ПК 2.1.-2.8.
Производственная практика ПМ 02 Виды работ:		108	ПК 2.1.-2.8.

<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
Экзамен по модулю	12	
Всего:	452	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Поварского дела, Холодных блюд и закусок, Ресторанного дела оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 400 с..
15. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2021. – 416 с.

16. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.
17. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2022.- 160 с.
18. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2022. – 416 с.
19. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2021. – 336 с.
21. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2021. – 160 с.
22. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2021 – 373 с.
23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2022. – 512 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2021.- 282 с.
26. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник. – М.: Академия, 2022.
1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Из-менения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
10. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
15. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.2. Дополнительные источники:

Ассоциация кулинаров России [Сборник рецептов блюд зарубежной](#) кухни под редакцией проф. Васюковой А.Т., М: Издательский дом «Дашков и Ко», 2008.-816 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ОК 01- ОК 11	<p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> <hr/> <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

**Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	95
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	95
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	95
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	101
2. Структура и содержание профессионального модуля	102
2.1. Трудоемкость освоения модуля	102
2.2. Структура профессионального модуля	102
2.3. Содержание профессионального модуля	103
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) ...	Ошибка!
Закладка не определена.	
.....	Ошибка! Закладка не определена.
3. Условия реализации профессионального модуля	108
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	108
3.2. Учебно-методическое обеспечение	108
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	108

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: «приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Профессиональный модуль включен в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная	

	деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	
ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	

ОК.10	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>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</p>	
ОК.11	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>	
ПК.3.1	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>— проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>— применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>— выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>— владеть техникой ухода за весоизмерительным</p>	<p>— требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>— виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>— организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>— последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных</p>	<p>— подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>— подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>— подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых</p>

<p>оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с 	<p>изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад 	<p>продуктов, других расходных материалов</p>
---	--	---

	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад		
ПК 3.3.	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; <input type="checkbox"/> замачивать сушеную морскую капусту для набухания; <input type="checkbox"/> нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; <input type="checkbox"/> выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; <input type="checkbox"/> прослаивать компоненты салата; <input type="checkbox"/> смешивать различные ингредиенты салатов; <input type="checkbox"/> заправлять салаты заправками; <input type="checkbox"/> доводить салаты до вкуса; 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов 	<p>посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
ПК 3.4.	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <input type="checkbox"/> нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; <input type="checkbox"/> вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; <input type="checkbox"/> готовить квашеную капусту; <input type="checkbox"/> мариновать овощи, репчатый лук, грибы; <input type="checkbox"/> нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; <input type="checkbox"/> охлаждать готовые блюда из различных продуктов; <input type="checkbox"/> фаршировать куриные и перепелиные яйца; <input type="checkbox"/> фаршировать шляпки грибов; <input type="checkbox"/> подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; <input type="checkbox"/> подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; <input type="checkbox"/> вырезать украшения з овощей, грибов; <input type="checkbox"/> измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; <input type="checkbox"/> доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на 	<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; 	
---	--	--

	<p>вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски – с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок 	<ul style="list-style-type: none"> – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке 	
ПК 3.2.	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени 	приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче

	<p>– Выбирать, принимать, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; <input type="checkbox"/> смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; <input type="checkbox"/> тереть хрен на терке и заливать кипятком; <input type="checkbox"/> растирать горчичный порошок с пряным отваром; <input type="checkbox"/> взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; <input type="checkbox"/> пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; <input type="checkbox"/> доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; <input type="checkbox"/> готовить производные соуса майонез; <input type="checkbox"/> корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; <p>– выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;</p> <p>– охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</p> <p>– рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</p> <p>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p> <p>– определять степень готовности соусов;</p> <p>– проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</p> <p>– порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>– соблюдать выход соусов при порционировании;</p> <p>– выдерживать температуру</p>	<p>готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов 	
--	---	--	--

	<p>подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами 		
ПК 3.5.	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; <input type="checkbox"/> нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> замачивать желатин, готовить рыбное желе; <input type="checkbox"/> украшать и заливать рыбные продукты порциями; <input type="checkbox"/> вынимать рыбное желе из форм; <input type="checkbox"/> доводить до вкуса; <input type="checkbox"/> подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть 	<p>водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	---	--

	<p>профессиональной терминологией;</p> <ul style="list-style-type: none"> – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 		
ПК 3.6.	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; <input type="checkbox"/> порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; <input type="checkbox"/> снимать кожу с отварного языка; <input type="checkbox"/> нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; <input type="checkbox"/> замачивать желатин, 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>готовить мясное, куриное желе;</p> <p><input type="checkbox"/> украшать и заливать мясные продукты порциями;</p> <p><input type="checkbox"/> вынимать готовое желе из форм;</p> <p><input type="checkbox"/> доводить до вкуса;</p> <p><input type="checkbox"/> подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>– соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>– проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>– порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>– соблюдать выход при порционировании;</p> <p>– выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>– охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>– хранить холодные блюда,</p>	<p>дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>– правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	---	--	--

	<p>кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>– владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>		
--	--	--	--

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Компетенция 1	Приготовление лечебного и диетического питания, питания для детей и школьников	МДК 03.01	16	Запрос работодателей
2	Компетенция 2	Знание национальных кухонь различных народов, знания о торжественных или ритуальных особенностях блюд, умение приготовить блюда на глазах у посетителей	МДК 03.02	30	Запрос работодателей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	146	84
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т.ч.:	216	108
учебная	108	-
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме дифференцированного зачета МДК 03.02 в форме экзамена УП 03 ПП 03 ПМ 03	18	-
Всего	388	192

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01- ОК 11 ПК 3.1.- ПК 3.6.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	46	X	46	42	-	4		
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	114	X	114	104	-	4		
	Учебная практика	108	X					108	
	Производственная практика	108	X						108
	Промежуточная аттестация	12			12				
Всего:		388	X	172	146	-	8	108	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		46	
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		46	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. 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.	12 3 3 3	ПК 3.1.-3.6 ОК 1 -11
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос В том числе практических занятий Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	10 2 4 4 3 18 6 6	ПК 3.1.-3.6 ОК 1 -11

	Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		114	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	10	ПК 3.1.-3.2 ОК 1 -11
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	2	
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	2	
	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	2	
	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание	10/20	ПК 3.1.-3.2 ОК 1 -11
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	4	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	2	
	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	2	
В том числе практических и лабораторных занятий		20	

	Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	12	
	Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	8	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание	10/20	ПК 3.1.-3.2 ОК 1 -11
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	2	
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2	
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	1	
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	1	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1	
	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	1	
	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	20	
	Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	20	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание	10/24	ПК 3.1.-3.6 ОК 1 -11
	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	2	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	2	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	2	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1	

	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	24	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса и домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	4	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
	Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 	108	ПК 3.1.-3.6 ОК 1 -11
	Производственная практика по ПМ. 03 Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 	108	ПК 3.1.-3.6 ОК 1 -11

<p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>		
Экзамен по модулю	12	
Всего	388	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Поварского дела, Холодных блюд и закусок, Ресторанного дела оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богданов А.А. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник СПО. – М.: КноРус, 2022.

2. Богачева А.А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебное пособие СПО. – М.: Феникс, 2018.

Электронные издания:

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

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

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

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

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

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

3.2.2. Дополнительные источники

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

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

6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

8. Ассоциация кулинаров России [Сборник рецептур блюд зарубежной](#) кухни под редакцией проф. Васюковой А.Т., М: Издательский дом «Дашков и Ко», 2008.-816 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1 ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ОК 01-ОК 11	<p>Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <hr/> <p>Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических/ лабораторных занятиях; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

**Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	95
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	95
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	95
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	101
2. Структура и содержание профессионального модуля	102
2.1. Трудоемкость освоения модуля	102
2.2. Структура профессионального модуля	102
2.3. Содержание профессионального модуля	103
3. Условия реализации профессионального модуля	108
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	108
3.2. Учебно-методическое обеспечение	108
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	108

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Профессиональный модуль включен в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная	

	деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	
ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	

ОК.10	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>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</p>	
ОК.11	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>	
ПК.4.1	<p>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>– владеть техникой ухода за весоизмерительным</p>	<p>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>– организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления</p>	<p>подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>

	<p>оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их 	<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад 	
--	---	---	--

	<p>хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>		
ПК 4.2.	<p>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>– использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы;</p> <p><input type="checkbox"/> хранить, использовать готовые виды теста;</p> <p><input type="checkbox"/> нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p> <p><input type="checkbox"/> варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</p> <p><input type="checkbox"/> запекать фрукты;</p> <p><input type="checkbox"/> взбивать яичные белки, яичные желтки,</p>	<p>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>– методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>– органолептические способы определения готовности;</p> <p>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе</p>	<p>– приготовления, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов</p> <p>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>сливки; <input type="checkbox"/> подготавливать желатин, агар-агар; <input type="checkbox"/> готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; <input type="checkbox"/> смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; <input type="checkbox"/> использовать и выпекать различные виды готового теста; — определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; — доводить до вкуса; — выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления — проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; — порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; — соблюдать выход при порционировании; — выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; — охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; — хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; — выбирать</p>	<p>региональных; — методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; — требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; — правила общения с потребителя- ми; — базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	---	--	--

	<p>контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов 		
ПК 4.3.	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> готовить сладкие соусы; <input type="checkbox"/> хранить, использовать готовые виды теста; <input type="checkbox"/> нарезать, измельчать, протирать вручную и 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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

	<p>сладких блюд, десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов 		
ПК 4.4.	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>напитков разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; <input type="checkbox"/> отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; <input type="checkbox"/> смешивать различные соки с другими ингредиентам; <input type="checkbox"/> проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами; <input type="checkbox"/> готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; <input type="checkbox"/> готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; <input type="checkbox"/> готовить лимонады; <input type="checkbox"/> готовить холодные алкогольные напитки; <input type="checkbox"/> готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при 	<p>качеству, температура подачи холодных напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке 	
---	--	--

	<p>порционировании;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков 		
ПК 4.5	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> заваривать чай; <input type="checkbox"/> варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; <input type="checkbox"/> готовить кофе на песке; <input type="checkbox"/> обжаривать зерна кофе; <input type="checkbox"/> варить какао, горячий шоколад; <input type="checkbox"/> готовить горячие алкогольные напитки; <input type="checkbox"/> подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков 	<p>взаимозаменяемости продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя 	
--	---	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	144	86
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т.ч.:	216	144
учебная	72	-
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 в форме дифференцированного зачета МДК 04.02 в форме экзамена УП 04 ПП 04 ПМ 04	18	-
Всего	386	230

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01- ОК 11 ПК 4.1.- ПК 4.5.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	46	10	46	46	-	-		
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	112	66	112	98	-	8		
	Учебная практика	72	X					72	
	Производственная практика	144	X						144
	Промежуточная аттестация	12		12					
Всего:	386	76	170	144	-	8	72	144	

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		46	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	12 4 4 4	ПК 4.1-4.5 ОК1-7, 9,10
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации В том числе практических и лабораторных занятий 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	24 8 8 8 8 2 2 2 2	ПК 4.1-4.5 ОК1-7, 9,10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		112	
Тема 2.1.	Содержание	26	ПК 4.2.-4.3

Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	ОК1-7, 9,10
	2. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	1	
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
	4. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	1	
	5. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	1	
	6. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	1	
	7. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18	
	1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	12	
	2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	6	
Тема 2.2.	Содержание	24	ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10
Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	2	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	2	
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2	

	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос.	1	
	5. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	1. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	6	
	2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	5	
	3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	5	
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	24	ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	2	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	2	
	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	1.Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	16	
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	24	ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10
	1. 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.	2	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	2	
	4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное	2	

	обслуживание (кейтеринг), фуршет).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	1. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	6	
	2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	10	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	8	
	1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 3. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 4. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 5. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	8	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
	Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.	72	

<p>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика по ПМ. 04 Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	144	

<p>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.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
Экзамен по модулю	12	
Всего	386	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Поварского дела, Кондитерского дела, Холодных блюд и закусок, Ресторанного дела оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова А.Т., Славянский А.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник СПО. – М.: КноРус, 2022.

3.2.3. Электронные издания:

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

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

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

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

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

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

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

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

10. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

15. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.4. Дополнительные источники:

Ассоциация кулинаров России [Сборник рецептур блюд зарубежной](#) кухни под редакцией проф. Васюковой А.Т., М: Издательский дом «Дашков и Ко», 2008.-816 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1 ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.	<p>Подготавливает рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

**Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	95
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	95
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	95
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	101
2. Структура и содержание профессионального модуля	102
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	102
2.2. Структура профессионального модуля	102
2.3. Содержание профессионального модуля.....	103
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) Ошибка! Закладка не определена.	Ошибка! Закладка не определена.
.....	Ошибка! Закладка не определена.
3. Условия реализации профессионального модуля	108
3.1. Материально-техническое обеспечение	108
3.2. Учебно-методическое обеспечение	108
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	108

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: «приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Профессиональный модуль включен в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории	

	терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	профессионального развития и самообразования	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	
ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные	

	бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК.11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
ПК.5.1	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в 	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая 	<ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	<p>посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	<p>документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; 	
ПК 5.2.	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими 	<p>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и</p>	<p>приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</p>

	<p>требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> готовить желе; <input type="checkbox"/> хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; <input type="checkbox"/> нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; <input type="checkbox"/> варить сахарный сироп 	<p>дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов 	
--	---	---	--

	<p>для промочки изделий;</p> <p><input type="checkbox"/> варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</p> <p><input type="checkbox"/> уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</p> <p><input type="checkbox"/> готовить жженный сахар;</p> <p><input type="checkbox"/> готовить посыпки;</p> <p><input type="checkbox"/> готовить помаду, глазури;</p> <p><input type="checkbox"/> готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p><input type="checkbox"/> определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</p> <p><input type="checkbox"/> доводить до вкуса, требуемой консистенции;</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>– проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>– хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p>		
ПК 5.3.	<p>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>– организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>– выбирать,</p>	<p>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>– нормы</p>	<p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

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

	<ul style="list-style-type: none"> – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба 	<ul style="list-style-type: none"> – базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя 	
ПК 5.4.	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>– использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <p><input type="checkbox"/> подготавливать продукты;</p> <p><input type="checkbox"/> готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p><input type="checkbox"/> подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</p> <p><input type="checkbox"/> проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</p> <p><input type="checkbox"/> проводить оформление мучных кондитерских изделий;</p> <p>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>– проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>– соблюдать выход при порционировании;</p> <p>– выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных</p>	<p>инвентаря инструментов;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</p> <p>– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>– требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	---	--	--

	<p>кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий 		
ПК 5.5.	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> подготавливать продукты; <input type="checkbox"/> готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; <input type="checkbox"/> подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; <input type="checkbox"/> проводить формование 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов 	<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>рулетов из бисквитного полуфабриката; <input type="checkbox"/> готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	---	---	--

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ДПК 01	Приготовление лечебного и диетического питания, питания для детей и школьников	МДК 05.01	20	Запрос работодателей
2	ДПК 02	Знание национальных кухонь различных народов, знания о торжественных или ритуальных особенностях блюд, умение приготовить блюда на глазах у посетителей	МДК 05.02	52	Запрос работодателей

3	ДПК 03	Владение различными стилями приготовления пищи, от классического до современного	УП 05	36	Запрос работодателей
3	ДПК 04	Способность работать на загруженной кухне. Создание новых уникальных и вкусных блюд.	ПП 05	30	Запрос работодателей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	200	118
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т.ч.:	360	180
учебная	180	-
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 05.01 в форме дифференцированного зачета МДК 05.02 в форме экзамена УП 05 ПП 05 ПМ 05	18	-
Всего	586	298

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:		Учебные занятия		Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
				6	7	8	9				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ОК 01- ОК 11 ПК5.1.- ПК 5.5.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	48	X	48	48	-	-				
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	166	X	166	152	-	8				
	Учебная практика	180	X					180			
	Производственная практика	180	X						180		
	Промежуточная аттестация	12			12						
Всего:	586	X	226	214	-	8	180	180			

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		48	
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		48	ПК 5.1-5.5 ОК 1 -ОК 11
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	10 2 4 4	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. В том числе практических и лабораторных занятий Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	10 2 3 2 3 10 5 5	ПК 5.1-5.5 ОК 1 -ОК 11
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание 1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	12 6 2	

	3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2	
	4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2	
	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание	3	ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	1	
	2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	
	3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.	1	
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание	6	ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	1	
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	1	
	3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	1	
	4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	1	
	5. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	6. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	

	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	1. Приготовление желе, сиропов, помады	10	
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание	2	ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание	2	ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание	2	ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание	2	ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	10	
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание	2	ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7,9,10
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 3.1. Классификация и	Содержание	4	ПК 5.1 - 5.3 ОК1-7,9,10
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2	

ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание	6	ПК 5.1 - 5.3 ОК1-7,9,10
	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование.	2	
	2. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2	
	3. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2	
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	4	ПК 5.1 - 5.3 ОК1-7,9,10
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.	1	
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.	1	
	3. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.		
	4. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	3	ПК 5.1 - 5.3 ОК1-7,9,10
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее.	1	
	3. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	20	
	1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного теста	10	
2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	10		
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 4.1.	Содержание	3	ПК 5.1.-5.4 ОК 1 -ОК 11
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	1	

Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.	1	
	3. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание	3	ПК 5.1.-5.4 ОК 1 -ОК 11
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста.	1	
	2. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	1	
	3. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	50	
	1. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного и пресного слоеного теста	5	
	2. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	5	
	3. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	10	
	4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	10	
	5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	10	
6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	10		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	4	
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание	4	ПК 5.1.-5.5 ОК 1 -ОК 11
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных.	1	

	2. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	3. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	1	
	4. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	6	
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Содержание	4	ПК 5.1.-5.5 ОК 1 -ОК 11
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные).	1	
	2. Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	3. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов.	1	
	4. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	4		
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6		

<p>Учебная практика по ПМ.05 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 	180	ПК 5.1.-5.5 ОК 1 -ОК 11
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05	180	ПК 5.1.-5.5

Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 		ОК 1 -ОК 11
Экзамен по модулю	12	
Всего	586	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Поварского дела, Холодных блюд и закусок, Ресторанного дела оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник СПО. – М.: КноРус, 2021.
2. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2021.
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий. – М.: Академия, 2020.
4. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2020.
5. Бурчакова И. Ю., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий / И. Ю. Бурчакова, С. В.Ермилова. – М.: Академия, 2021.
6. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В Ермилова., Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2021.
7. Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2022.
8. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2021.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ, питания / авт. –сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2022.
1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

3.2.5. Дополнительные источники:

Ассоциация кулинаров России [Сборник рецептур блюд зарубежной](#) кухни под редакцией проф. Васюковой А.Т., М: Издательский дом «Дашков и Ко», 2008.-816 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1 ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ОК 01-11	<p>Подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществляет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД ДЕТСКОГО
(ШКОЛЬНОГО) ПИТАНИЯ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	95
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	95
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	95
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	101
2. Структура и содержание профессионального модуля	102
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	102
2.2. Структура профессионального модуля	102
2.3. Содержание профессионального модуля.....	103
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) Ошибка! Закладка не определена.	Ошибка! Закладка не определена.
.....	Ошибка! Закладка не определена.
3. Условия реализации профессионального модуля	108
3.1. Материально-техническое обеспечение	108
3.2. Учебно-методическое обеспечение	108
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	108

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ
«ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД ДЕТСКОГО
(ШКОЛЬНОГО) ПИТАНИЯ»**

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: «приготовление, подготовка к реализации блюд детского (школьного) питания»

Профессиональный модуль включен в профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по запросу работодателя.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории	

	профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	профессионального развития и самообразования	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	
ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	

	<p>темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>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</p>	
ОК.11	<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>	
ПК.6.1	<p>- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд.</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ними</p>	<p>- подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>
ПК 6.2.	<p>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи простых блюд; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и</p>	<p>- характеристику рационов детского (школьного) питания; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд;</p>	<p>- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи блюд детского (школьного) питания; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении блюд;</p>

	применения пряностей и приправ; - оценивать качество простых блюд; - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.	- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила хранения и требования к качеству готовых блюд	- ведении расчетов с потребителями.
--	---	---	-------------------------------------

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ДПК 01	Приготовление лечебного и диетического питания, питания для детей и школьников	МДК 06.01	30	Запрос работодателей
2	ДПК 02	Знание национальных кухонь различных народов, знания о торжественных или ритуальных особенностях блюд, умение приготовить блюда на глазах у посетителей	МДК 05.02	70	Запрос работодателей
3	ДПК 03	Владение различными стилями приготовления пищи, от классического до современного	УП 05	52	Запрос работодателей
3	ДПК 04	Способность работать на загруженной кухне.	ПП 05	62	Запрос работодателей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	126	64
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 в форме дифференцированного зачета МДК 06.02 в форме экзамена УП 06 ПП 06 ПМ 06	8	6
Всего	282	208

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01- ОК 11 ПК6.1.- ПК 6.2.	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление блюд детского (школьного) меню	36	14	36	22	-	-		
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания	90	50	90	30	-	4		
	Учебная практика	72	X					72	
	Производственная практика	72	X						72
	Промежуточная аттестация	12		12					
Всего:		282	64	144	52	-	4	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление блюд детского (школьного) меню		36	
МДК. 06.01. Организация приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания			
Тема 1.1. Организация работы цехов детских пищеблоков	Содержание	12	ПК 6.1-6.2 ОК 1 -ОК 11
	Назначение, размещение, структура, особенности овощного цеха. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа детского (школьного) меню.	4	
	Назначение, размещение, структура, особенности горячего цеха. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа детского (школьного) меню.	4	
	Назначение, размещение, структура, особенности холодного цеха. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа детского (школьного) меню.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Производственная программа детского (школьного) меню овощного цеха	2	
	Производственная программа детского (школьного) меню горячего цеха	2	
	Производственная программа детского (школьного) меню холодного цеха	2	
Тема 1.2 Машины для обработки овощей	Содержание	4	ПК 6.1-6.2 ОК 1 -ОК 11
	Основные сведения о машинах для очистки сырых и вареных овощей. Основные сведения о протирачных машинах. Машины для обработки овощей	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3	
	Схемы машин для обработки овощей	3	
Тема 1.3 Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Варочное оборудование	Содержание	4	ПК 6.1-6.2 ОК 1 -ОК 11
	Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способов его передачи. Понятие о видах энергоносителей. Устройство, правила эксплуатации, система контроля безопасности и регулирования варочного оборудования. Общие сведения о модульном оборудовании. Классификация варочных аппаратов. Понятие о пищеварочных котлах.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3	
Тепловое и варочное оборудование: принципы работы	3		
Тема 1.4 Оборудование для раздачи пищи	Содержание	2	ПК 6.1-6.2 ОК 1 -ОК 11
	Принцип классификации аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии. Понятие о мармитах. Устройство, правила эксплуатации и техника безопасности мармита для I блюд МЭСМ 3. Общие сведения о раздаточных линиях самообслуживания	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания		90	
МДК 06.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания			
Тема 2.1. Состояние и перспективы развития детского (школьного) питания в России	Содержание	2	
	Медико-биологические аспекты детского (школьного) питания	1	
	Нормы физиологических потребностей в минеральных элементах		
	Нормы физиологических потребностей в витаминах		
	Технология приготовления блюд детского (школьного) питания	1	
Тема 2.2. Технология приготовления блюд детского питания	Содержание	4	ПК 6.1-6.2 ОК 1 -ОК 11
	Холодные блюда и закуски в детском (школьном) питании. Ассортимент;	4	
	Технология приготовления холодных блюд в детском (школьном) питании;		
	Требования к качеству холодных блюд и закусок. Условия и сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Технология приготовления холодных блюд детского питания: составить меню, работа со сборником рецептов	6	
Тема 2.3. Ведение технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей	Содержание	4	ПК 6.1-6.2 ОК 1 -ОК 11
	Блюда и гарниры из овощей в детском питании. Ассортимент	4	
	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Технология приготовления блюд и гарниров в детском (школьном) питании: составить меню, работа со сборником рецептов	8	
Тема 2.4. Ведение технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	4	ПК 6.1-6.2 ОК 1 -ОК 11
	Горячие блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент. Технология приготовления блюд;	4	
	Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Горячие блюда из мяса и птицы;		
	Технология приготовления. Требования к качеству блюд из мяса и птицы. Условия и сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья составить меню, работа со сборником рецептов	8	
Тема 2.5 Ведение технологического процесса приготовления блюд из яиц и творога	Содержание	4	ПК 6.1-6.2 ОК 1 -ОК 11
	Блюда из яиц и творога. Ассортимент. Технология приготовления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Технология приготовления блюд из яиц и творога в детском (школьном) питании составить меню, работа со сборником рецептов	6	
Тема 2.6 Введение технологического процесса приготовления супов соусов в детском питании	Содержание	6	ПК 6.1-6.2 ОК 1 -ОК 11
	Супы в детском питании. Ассортимент. Технология приготовления супов заправочных, супов-пюре, сладких супов. Требования к качеству супов. Условия и сроки хранения. Белые соусы используемые в детском питании.	6	
	Ассортимент. Технология приготовления. Красные соусы используемые в детском питании. Ассортимент;		
	Технология приготовления. Требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	

	Технология приготовления супов и соусов в детском (школьном) питании, составить меню, работа со сборником рецептур	8	
Тема 2.7 Введение технологического процесса приготовления сладких блюд и напитков в детском питании. Тесто и изделия из него	Содержание	8	ПК 6.1-6.2 ОК 1 -ОК 11
	Сладкие блюда в детском питании. Ассортимент. Технология приготовления. Напитки в детском (школьном) питании. Технология приготовления. Тесто и изделия из него	8	
	В том числе практических и лабораторных занятий	14	
	Технология приготовления сладких блюд в детском (школьном) питании, составить меню, работа со сборником рецептур	8	
	Технология приготовления блюд из теста в детском (школьном) питании, составить меню, работа со сборником рецептур	8	
Самостоятельная работа Составление рефератов, презентаций. Разработка меню для детского сада, школьной столовой	4		
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6		
Учебная практика по ПМ.06 Виды работ: Составление производственной программы для овощного, горячего и холодного цеха. Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы. Определение численности работников производства с учетом производственной программы. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений. Составление требования на склад. Распределение сырья по цехам и составление заданий поварам Эксплуатация механического оборудования школьного пищеблока. Эксплуатация теплового оборудования школьного пищеблока. Эксплуатация варочного оборудования школьного пищеблока. Эксплуатация холодильного оборудования школьного пищеблока. Эксплуатация раздаточных линий самообслуживания школьного пищеблока.	72		
Производственная практика по ПМ. 06 Виды работ: Готовить и оформлять блюда из рыбы, домашней птицы, мяса и мясопродуктов. Заправочные супы: борщ сибирский на мясном бульоне, щи вегетарианские, суп картофельный со сладким перцем, суп макаронный на бульоне из птицы, суп-лапша домашняя на бульоне из птицы, суп с клецками. Супы-пюре: суп-пюре из тыквы, суп-пюре из зеленого горошка, суп-пюре из птицы, суп-пюре из цветной капусты. Тушеные блюда: морковь, тушеная с рисом, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, свекла тушеная с яблоками, капуста тушеная, овощное рагу с баклажанами. Запеченные картофельные блюда: запеканка картофельная с овощами, рулет картофельный с яйцом, картофельное пюре запеченное, картофель, запеченный в сметанном соусе; Запеченные блюда из капусты, моркови, тыквы и помидор: капуста цветная запеченная под соусом молочным, морковная запеканка, суфле из моркови с творогом, суфле морковно-яблочное, пудинг из тыквы и яблок, помидоры, фаршированные рисом и морковью. Блюда из домашней птицы, мяса и субпродуктов отварные; птица отварная, язык отварной с соусом, мясо отварное; Блюда из мяса и субпродуктов жареные; поджарка, бефстроганов, печень жареная с луком, печень по-строгановски. Блюда из домашней птицы, мяса и субпродуктов тушеные: гуляш, печень тушеная в соусе, говядина тушеная с черносливом, плов из птицы, птица тушеная в сметанном соусе. Блюда из рыбы тушеной: рыба, тушеная в томате с овощами, гуляш из сома; Блюда из рыбы запеченной: рыба, запеченная под молочным соусом. Биточки рыбные, котлеты рыбные любительские, зразы рыбные рубленые.	72		
Экзамен по модулю	12		
Всего	282		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Поварского дела, Холодных блюд и закусок, Ресторанного дела оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Куткина М. Н., Барсукова Н. В., Елисеева С. А., Смоленцева А. А. Организация питания детей и подростков: Учебное пособие. – М.: Лань, 2023, 356 с.

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А.

Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 400 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. :

Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

3.2.2 Дополнительные источники:

Ассоциация кулинаров России [Сборник рецептов блюд зарубежной](#) кухни под редакцией проф. Васюковой А.Т., М: Издательский дом «Дашков и Ко», 2008.-816 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1 ПК 6.2. ОК 01-11	проверять органолептическим способом качество необходимых ингредиентов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд детского (школьного) питания; готовить и оформлять блюда детского (школьного) питания	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

- «ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»**
- «ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров»**
- «ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»**
- «ОПЦ.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**
- «ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета»**
- «ОПЦ.06 Охрана труда»**
- «ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»**
- «ОПЦ.08 Безопасность жизнедеятельности»**
- «ОПЦ.09 Физическая культура»**
- «ОПЦ.10 Цифровая экономика на предприятиях питания»**

2024 г.

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦ.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ
И ГИГИЕНЫ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	236
1. Общая характеристика	237
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	237
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	237
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	239
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	239
2.2. Содержание дисциплины	240
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	242
3.1. Материально-техническое обеспечение	242
3.2. Учебно-методическое обеспечение	242
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	242

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара, кондитера.

Дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» включена в общепрофессиональный цикл.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	<ul style="list-style-type: none"> рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей 	<ul style="list-style-type: none"> – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.

	<p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p>

	<p>понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	--	---

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ДУП	Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу	24	Расширение знаний в области микробиологии, санитарии и гигиены в работе повара, кондитера.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	66	26
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	66	26

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Тема 1. Введение в общую микробиологию	Содержание учебного материала		4	ОК 1-5, ОК 9
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1-2	4	
	Тематика практических занятий		4	
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов		2	
	Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним		2	
Тема 2. Классификация и морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала		4	ОК 1-5, ОК 4, ОК 9 ПК 1.2
	Систематика, классификация, строение и структура микроорганизмов	1-2	4	
	Тематика практических занятий		3	
	Изучение под микроскопом микроорганизмов		2	
	Распознавание видов и определение физиологии микробов. Выявление факторов внешней среды, влияющих на микроорганизмы.		1	
Тема 3. Учение об инфекции	Содержание учебного материала		8	ОК 1-4, ОК 9 ПК 1.2
	Инфекционный процесс. Понятие о патогенности и вирулентности	1-2	4	
	Формы инфекционного процесса. Основы эпидемиологии инфекционных болезней	2-3	4	
	Тематика практических занятий		2	
	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах		1	
	Определение причин пищевых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Выявление причин и признаков микробиологической порчи пищевых продуктов		1	
Тема 4. Пищевые вещества и их значение	Содержание учебного материала		5	ОК 1-4, ОК 9
	Значение и развитие науки физиологии. Характеристика, содержание в продуктах, влияние на организм человека, нормы потребления	1-2	5	
	Тематика практических занятий		4	
	Расчет энергетической ценности готовых блюд.		2	
	Определение химического состава пищевых продуктов.		2	
Тема 5. Пищеварение и усвояемость пищи. Рациональное питание.	Содержание учебного материала		5	ОК 1-4, ОК 9
	Физиология пищеварения и обмен веществ. Принципы рационального питания	1-2	5	
	Тематика практических занятий		6	
	Изучение схемы пищеварительного тракта		2	
	Определение суточного расхода энергии человека.		2	
	Составление рациона питания с учетом физиологических потребностей подростков		2	
	Содержание учебного материала		6	ОК 1-4, ОК 9

Тема 6. Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания	Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания. 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	2-3	6	ПК 1.1-1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
	Тематика практических занятий		3	
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.		3	
Тема 7. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу	Содержание учебного материала		6	ОК 1-4, ОК 9 ПК 1.1-1.2, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
	Санитарно-технологические требования, предъявляемые к устройству предприятий общественного питания: к территории, к планировке помещений, к отделке помещений, к микроклимату, санитарному содержанию предприятий. Санитарные нормы, нормы оснащения. Режим мытья кухонной, столовой посуды. Санитарно-бактериологический контроль оборудования, инвентаря, посуды	2-3	6	
	Тематика практических занятий		4	
	Установление правил личной гигиены работников пищевых производств.		2	
	Определение санитарных требований к устройству и содержанию предприятий общественного питания		2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
Всего:			66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Текст: учебник / А.Т. Васюкова. - М.: КноРус, 2022. - 198 с.
2. Наумова, Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Текст: учебное пособие / Т.И. Наумова. - М.: Феникс, 2021. - 284 с.
3. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария Текст: учебник / А. Н. Мартинчик. - 4-е изд. стер. - М.: Академия, 2021. - 349 с.
4. Лутошкина, Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания Текст: учебное пособие / Г. Г. Лутошкина. - 6-е изд.,стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2023. - 61 с.
5. Лутошкина, Г. Г. Основы физиологии питания Текст: учебник / Г. Г. Лутошкина. – М.: Академия, 2020.- 65 с.
6. Мармузова, Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности Текст: учебник / Л.В. Мармузова – М.: Академия, 2022. – 160 с.

3.2.2. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие [Электронный ресурс] / Е. А. Рубина. – М.: Форум, 2018. – 240 с.- URL: <http://znanium.com>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – 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; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов.</p>

<ul style="list-style-type: none"> – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦ.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	237
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	237
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	237
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	239
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	239
2.2. Содержание дисциплины	240
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	242
3.1. Материально-техническое обеспечение	242
3.2. Учебно-методическое обеспечение	242
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	242

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров»: усвоение теоретических знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, контроля запасов и сырья, приобретения умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирования необходимых компетенций.

Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» включена в общепрофессиональный цикл.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ДУП	Товароведные характеристики различных групп продовольственных товаров	20	Расширение знаний и умений по оценке качества продовольственных товаров

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	22
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	52	22

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Тема 1. Товароведная характеристика зерномучных товаров	Содержание учебного материала		5	ОК 1-11 ПК 2.4-2.5 ПК 5.2-5.4
	Зерно и продукты его переработки: крупа, мука, макаронные изделия. Виды, отличительные особенности. Оценка качества. Показатели безопасности зерномучных товаров. Оформление документации при хранении	2	3	
	Хлебобулочные изделия: основное и вспомогательное сырье хлебопечения, показатели качества, дефекты и болезни хлеба, ассортимент хлебобулочных изделий	2	2	
	Тематика практических занятий		2	
	Идентификация ассортимента и оценка качества круп и макаронных изделий		1	
	Расшифровка маркировки макаронных и хлебобулочных изделий		1	
Тема 2. Товароведная характеристика плодоовощных товаров	Содержание учебного материала		6	ОК 1-11 ПК 1.2 ПК 2.2-2.3, 2.5 ПК 3.2-3.6
	Плодоовощные товары: ассортимент свежих и переработанных овощей, товароведная характеристика, допускаемые отклонения, градации качества. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов свежих овощей	2	3	
	Плодоовощные товары: ассортимент свежих и переработанных плодов, товароведная характеристика, допускаемые отклонения, градации качества. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов свежих плодов. Оформление документации по расходу и хранению	3	3	
	Тематика практических занятий		4	
	Идентификация ассортимента и оценка качества плодоовощных товаров		1	
	Расчёт нормируемых потерь плодоовощных товаров при хранении		1	
	Определение стоимости хранения свежих плодов и овощей. Тестирование		2	
Тема 3. Товароведная характеристика сахаристых и вкусовых продуктов	Содержание учебного материала		4	ОК 1-11 ПК 3.2 ПК 4.2-4.5 ПК 5.4-5.5
	Классификация вкусовых продуктов: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей и приправ. Условия хранения, транспортирования и реализации различных видов. Оформление документации по расходу и хранению	2	2	
	Характеристика алкогольных напитков, виноградных вин: классификация и ассортимент, оценка качества. Пиво. Безалкогольные напитки. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов	2	2	
	Тематика практических занятий		2	
	Органолептическая оценка качества чая и пряностей. Составление заказов на вкусовые товары в соответствии с вместимостью складских помещений		1	
	Идентификация видов алкогольных напитков и виноградных вин. Оформление акта на бой, лом, порчу		1	
Тема 4. Товароведная характеристика	Содержание учебного материала		5	ОК 1-11 ПК 2.6 ПК 3.2-3.4 ПК 4.5
	Молоко и молочные продукты: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. Оформление документации по расходу и хранению	2	3	

молочных, яичных и жировых товаров	Яйцо, его строение, пищевая ценность, классификация, виды и категории яиц. Показатели качества и изменения, происходящие в яйце при хранении. Пищевые дефекты. Виды потерь при хранении яиц	3	2	
	Тематика практических занятий		4	
	Идентификация видов молочных, жировых и яичных товаров		1	
	Органолептическая оценка качества сыров твёрдых сычужных и яиц куриных свежих		1	
	Расшифровка маркировки молочных товаров и составление заказов на молочные и яичные товары в соответствии с вместимостью складских помещений		2	
Тема 5. Товароведная характеристика мясных товаров	Содержание учебного материала		4	ОК 1-11 ПК 1.2-1.4 ПК 2.2, 2.8 ПК 3.3-3.4, 3.6
	Мясо убойных животных: классификация, пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Упитанность, клеймение. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование и реализация	2	2	
	Мясо птицы и субпродукты: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, дефекты. Условия и сроки хранения. Виды потерь при хранении. Оформление документации по расходу и хранению	3	2	
	Тематика практических занятий		6	
	Органолептическая оценка качества мяса птицы		2	
	Идентификация и органолептическая оценка качества мясных копчёностей и колбасных изделий. Расшифровка маркировки		2	
	Расчёт нормируемых потерь мясных товаров при хранении, составление актов		2	
Тема 6. Товароведная характеристика рыбных товаров	Содержание учебного материала		4	ОК 1-11 ПК 1.2-1.3 ПК 2.2, 2.7 ПК 3.3-3.5
	Рыбные товары: пищевая ценность свежей рыбы, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование, реализация. Оформление документации по расходу и хранению рыбных товаров	2	2	
	Рыбные товары: пищевая ценность переработанной рыбы, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование, реализация. Виды потерь при хранении	3	2	
	Тематика практических занятий		4	
	Органолептическая оценка качества свежей рыбы, солёной и копчёной рыбы		2	
	Органолептическая оценка качества солёной и копчёной рыбы		2	
Промежуточная аттестация в форме проведения дифференцированного зачета			2	
Всего:			52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Печатные издания:

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)
- Васюкова, А.Т. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебник. – М.: ЭБС Лань, 2023. – 236 с.
- Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие. – М.: Альфа-М, 2022. – 416 с.
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2021. – 336 с., [16] с. цв. ил.

3.2.2. Электронные издания:

- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
- <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

- Сологубова Г. С. Товароведение продовольственных товаров: учебник для СПО [Электронный ресурс] / Г. С. Сологубова. – М: Юрайт, 2022.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация

<p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>		<p>в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов. - тестирование</p>
<p>Умения: проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий</p>

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦ.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	237
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	237
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	237
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	239
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	239
2.2. Содержание дисциплины	240
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	242
3.1. Материально-техническое обеспечение	242
3.2. Учебно-методическое обеспечение	242
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	242

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»: ознакомление студентов с основами технического оснащения и организации рабочего места; подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера) или его помощника.

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в общепрофессиональный цикл.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ДУП	Оснащение холодного и горячего цехов	20	Расширение знаний и умений по современному оборудованию в общественном питании

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	46	16
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	52	16

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			10	
Тема 1.1 Организация рабочих мест повара, кондитера	Содержание учебного материала		5	ОК 1 - 11 ПК 1.1-1,4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства	1, 2	5	
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания	1, 2		
	3. Организация рабочего места повара в кулинарном и кондитерском цехах	2, 3		
	Тематика практических занятий		5	
	Практическое занятие № 1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды мясного цеха		1	
	Практическое занятие № 2. Решение ситуационных задач по подбору технологическое оборудование, инвентаря, инструментов, посуды холодного цеха		1	
	Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды горячего цеха		1	
Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды пекарского- кондитерского цеха		1		
Практическое занятие № 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для реализации готовых блюд		1		
Раздел 2. Классификация оборудования			20	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала		7	ОК 1 – 10 ОК 1 - 11 ПК 1.1-1,4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация механического оборудования	1,2	3	
	2. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	1,2		
	3. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2,3		
	4. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2,3	4	
	5. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2,3		
	6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2,3		
	7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2,3		
	Тематика практических занятий		5	
Практическое занятие № 6. Подготовка к работе и использование универсального привода. Тестирование		1		

	Практическое занятие № 7. Подготовка к работе и использование оборудования для обработки овощей, зелени, грибов, плодов.		1	
	Практическое занятие № 8. Подготовка к работе и использование оборудования для обработки мяса		1	
	Практическое занятие № 9. Подготовка к работе и использование взбивательной машины. Тестирование		1	
	Практическое занятие № 10. Подготовка к работе и использование оборудования для нарезки гастрономических товаров и машины для нарезки хлеба		1	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала		3	ОК 1 – 10 ОК 1 - 11 ПК 1.1-1,4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи	2,3	3	
	2. Назначение, классификация, устройство и правила безопасной эксплуатации варочно-жарочного оборудования	2,3		
	3. Назначение, классификация, устройство и правила безопасной эксплуатации универсального и водогрейного оборудования	2,3		
	Тематика практических занятий		2	
	Практическое занятие № 11. Подготовка к работе и использование пароконвектомата		1	
Практическое занятие № 12. Подготовка к работе и использование фритюрницы		1		
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		2	ОК 1 – 10 ОК 1 - 11 ПК 1.1-1,4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	2,3	2	
	2. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	2,3		
	Тематика практических занятий		1	
Практическое занятие № 13. Определение вида и типа холодильного оборудования по его маркировке. Тестирование		1		
Раздел 3. Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования на производстве			16	
Тема 3.1 Энергосберегающая политика в Российской Федерации	Содержание учебного материала		4	ОК 1-11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Основные направления реализации энергосбережения. Энергетическая стратегия России до 2030 года. Закон РФ от 23.11.2009 №261-ФЗ «Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности, и о внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ». основные нормативные документы в области энергосбережения	1,2	4	
	2. Основные нормативные документы в области энергосбережения	1,2		
	3. Основы государственного управления в сфере энергосбережения	1,2		
	4. Политика и законодательство РФ, Вологодской области в направлении использования возобновляемых источников энергии (ВИЭ), энергоэффективности и энергосбережения	1,2		
	Тематика практических занятий		2	
	Практическое занятие № 14. Изучение Комплексной программы и распоряжения Вологодской области, обеспечения энергосбережения в регионе. Тестирование		1	
Практическая работа № 15. Изучение основных статей Комплексной программы по энергосбережению Вологодской области		1		

Тема 3.2. Основные виды и способы получения, преобразования, использования энергии	Содержание учебного материала		5	ОК 1-11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Традиционные и нетрадиционные способы получения тепловой и электрической энергии	1,2	2	
	2. Оборудование и устройства, обеспечивающие передачу энергии	1,2	3	
	3. Устройства, обеспечивающие сохранение энергии	1,2		
	Тематика практических занятий		2	
Практическое занятие № 16. Анализ методов снижения тепловых потерь на предприятиях общественного питания. Тестирование			2	
Тема 3.3. Торгово-технологическое оборудование, обеспечивающее выработку, преобразование, использование энергии	Содержание учебного материала		6	ОК 1-11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Тепловое оборудование: виды, устройства, обеспечивающие выработку, преобразование, экономное расходование энергии	1,2	3	
	2. Холодильное оборудование: виды, устройства, обеспечивающие выработку, преобразование, экономное расходование энергии	1,2	3	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			6	
Всего:			52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «техническое оснащение и организация рабочего места», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории Поварское дело, Кондитерское дело, Ресторанное дело

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Печатные издания:

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 416 с.
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхин. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 336
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 240 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4)]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2022 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2020,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2023 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2022 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2021 – 162 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов,	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

<p>готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p>	<p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов. - тестирования.</p>
<p>Умения: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий</p>

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦ.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	237
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	237
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	237
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	239
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	239
2.2. Содержание дисциплины	240
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	242
3.1. Материально-техническое обеспечение	242
3.2. Учебно-методическое обеспечение	242
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	242

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПЦ.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» включена в общепрофессиональный цикл.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-07, ОК 09, 11	<p>проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации;</p> <p>понятие, виды предпринимательства;</p> <p>виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p> <p>нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы;</p> <p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	<p><u>Знания:</u> Понятие спроса и предложения на рынке услуг;</p> <p>Определение рынка спроса, предложения и равновесной цены.</p> <p><u>Умения:</u> Выполнять анализ рынка спроса и предложения.</p>	Тема 2. Спрос и предложение на рынке услуг	12	Необходимо уметь определять факторы влияния на спрос и предложения. Учитывать изменения рынка спроса и его влияния на формирование предложения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	46	22
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Экономика сферы услуг	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	1. Сфера услуг в современном обществе		
	2. Состояние сферы услуг питания в России	2	
	3. Классификация услуг. Услуги и процессы обслуживания		
	4. Рынок услуг питания		
	Тематика практических занятий	2	
Тема 2. Спрос и предложение на рынке услуг	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности	2	ОК 01-07, ОК 09
	Содержание учебного материала	4	
	1. Рыночная экономика: модель и реальность		
	2. Основные принципы рыночной экономики	4	
	3. Спрос. Закон спроса		
	4. Механизм ценообразования		
	5. Способы ресурсосбережения в организации		
Тематика практических занятий	4		
Практическое занятие. Применение экономических знаний в конкретных производственных ситуациях по анализу спроса и предложения	4		
Тема 3. Организационно-правовые формы организаций	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09
	1. Понятие юридического лица, его признаки		
	2. Организационно-правовые формы организаций, их классификация	4	
	3. Порядок создания, реорганизации, прекращения деятельности юридических лиц		
	Тематика практических занятий	2	
Практическое занятие. Анализ практических ситуаций по организационно-правовым формам юридических лиц	2		
Тема 4. Понятие, виды предпринимательства	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09
	1. Понятие, виды предпринимательства		
	2. Предпринимательская деятельность	4	
	3. Виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации		
Тематика практических занятий	4		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	Практическое занятие. Анализ производственных ситуаций по способам предотвращения и минимизации предпринимательских рисков	4	
Тема 5. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09
	1. Понятие нормативно-правовых актов, регулирующих хозяйственные правоотношения		
	2. Общая характеристика Гражданского кодекса РФ	2	
	3. Основные положения Трудового кодекса РФ		
	Тематика практических занятий	2	
Тема 6. Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	Практическое занятие. Анализ практических ситуаций по нормативно-правовым актам в сфере хозяйственных отношений	2	ОК 01-07, ОК 09
	Содержание учебного материала	4	
	1. Трудовой договор – понятие, стороны, содержание, значение	4	
	2. Порядок заключения, изменения и прекращения, виды		
	3. Права и обязанности работника и работодателя		
Тема 7. Формы и системы оплаты труда	Тематика практических занятий	2	ОК 01-07, ОК 09
	Практическое занятие. Решение практических ситуаций по заключению и прекращению трудового договора	2	
	Содержание учебного материала	2	
	1. Понятие оплаты труда		
	2. Системы оплаты труда	2	
Тема 8. Виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	3. Механизм формирования заработной платы		ОК 01-07, ОК 09
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие. Применение экономических и правовых знаний при анализе ситуаций по оплате труда	2	
	Содержание учебного материала	2	
	1. Понятие гарантий и компенсаций по трудовому праву		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2. Порядок предоставления гарантий и компенсаций		
	3. Размеры удержаний из заработной платы		
Всего:	Тематика практических занятий	4	
	Практическое занятие. Применение трудового законодательства по гарантиям и компенсациям	4	
		2	
		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Борисов, Е. Ф. Основы экономики: учебник для СПО / Е. Ф. Борисов. – М.: Юрайт, 2021.

2. Шитов В.Н. Основы предпринимательской деятельности: учебник СПО. – М.: Феникс, 2021.

3. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2020.

Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2020.

3.2.2. Электронные издания:

1. Чечевицина, Л. Н. Экономика организации: учебное пособие / Л. Н. Чечевицина. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. - 374 с.

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Компания «Консультант Плюс», тематический классификатор «Гражданское право», информационный банк «Путеводитель по договорной работе», тематический классификатор «Труд и занятость населения» - Режим доступа: <http://http://www.consultant.ru/popular/obob/>

2. Информационная система Bloomberg: официальный сайт. – Москва, 2021 -URL: <http://www.bloomberg.com>(дата обращения: 27.07.2021). – Текст : электронный.

3. Трудовой кодекс Российской Федерации.

4. Налоговый кодекс Российской Федерации.

4. Кодекс РФ об административных правонарушениях.

5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знания:</i> принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>

<p>нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</p> <p>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</p> <p>формы и системы оплаты труда;</p> <p>механизм формирования заработной платы;</p> <p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>		
<p><i>Умения:</i></p> <p>проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p> <p>ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</p> <p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</p> <p>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</p> <p>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</p> <p>защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦ.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	237
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	237
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	237
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	239
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	239
2.2. Содержание дисциплины	240
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	242
3.1. Материально-техническое обеспечение	242
3.2. Учебно-методическое обеспечение	242
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	242

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета»: ознакомление студентов с основами калькуляции и учета на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «Основы калькуляции и учета» включена в общепрофессиональный цикл.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 1-7, 9,10,11	<ul style="list-style-type: none"> -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам. 	<ul style="list-style-type: none"> -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам;

		<ul style="list-style-type: none"> - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
--	--	---

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ДУП	Программное обеспечение для расчетов	20	Требование работодателя

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	48	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	48	16

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала		4	ПК 1.2-1.4, 2.2-2.8, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.2-5.5 ОК 01-11
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	1	1	
	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	1	1	
	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	1	1	
	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	1	1	
	Тематика практических занятий		1	
Составление первичных документов. Исправление ошибок в документах. Тестирование		1		
Тема 2. Сборники рецептур	Содержание учебного материала		7	ПК 1.2-1.4, 2.2-2.8, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.2-5.5 ОК 01-11
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	2	3	
	Принцип построения сборника рецептур блюд, основные разделы, кондиции сырья	2	4	
	Тематика практических занятий		8	
	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов		2	
	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы		2	
	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса, мясопродуктов		2	
	Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд		2	
Тема 3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала		12	ПК 1.2-1.4, 2.2-2.8, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.2-5.5 ОК 01-11
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	2	3	
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	2	3	
	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	2	3	
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления	2	3	
	Тематика практических занятий		6	
	Определение норм вложения сырья с учётом взаимозаменяемости продуктов. Тестирование		2	
	Калькуляция розничных цен на холодные и первые блюда		2	
	Калькуляция розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия		2	
Содержание учебного материала		7		

Тема 4. Учет сырья и готовой продукции	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	2	1	ПК 1.2-1.4, 2.2-2.8, 3.2-3.6, 4.2-4.5, 5.2-5.5 ОК 01-11
	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	1	
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	2	1	
	Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2	2	
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2	2	
	Тематика практических занятий		1	
Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации готовой продукции		1		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
Всего:			48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Основы калькуляции и учета, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Костюкова, Е.И. Основы калькуляции и учета Текст: учебное пособие / Е.И. Костюкова, О.В. Ельчанинова. – М.: КноРус, 2021. - 178 с.
2. Саполгина, Л.А. Основы калькуляции и учета Текст: учебное пособие / Л.А. Саполгина – М.: КноРус, 2021. - 238 с.

3.2.2 Дополнительные источники (печатные издания)

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2022. — 390 с.
2. Основы права : учебник и практикум для СПО / А. А. Вологдин [и др.] ; под общ. ред. А. А. Вологодина. — М. : Издательство Юрайт, 2022. — 409 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методику осуществления контроля за товарными запасами; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов. - тестирования.

<p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>- порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> <p>- виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>		
<p>Умения:</p> <p>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>-составлять товарный отчет за день;</p> <p>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>- составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</p> <p>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий</p>

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦ.06 ОХРАНА ТРУДА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	237
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	237
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	237
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	239
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	239
2.2. Содержание дисциплины	240
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	242
3.1. Материально-техническое обеспечение	242
3.2. Учебно-методическое обеспечение	242
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	242

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПЦ.06 Охрана труда»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОПЦ.06 Охрана труда»: ознакомление студентов с охраной труда на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «Охрана труда» включена в общепрофессиональный цикл.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения. 	<ul style="list-style-type: none"> - системы управления охраной труда и организации; - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

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	40	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	40	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	
Раздел 1. Законодательные положения по Охране труда и производственной экологии.				
Тема 1.1. Основные законодательные положения и организация охраны труда.	Содержание учебного материала			
	1 Основные документы, регламентирующие охрану труда: Конституция РФ, Кодекс законов о труде, Закон РФ «О повышении основных гарантий для трудящихся», «Основные законодательства РФ об охране труда», «Основные законодательства о занятости населения». Рабочее время и время отдыха. Организация охраны труда: нормы и правила, ответственность за охрану труда, обязанности работника в области охраны труда и его права. Система стандартов безопасности. Термины и определения. Ответственность работодателей за нарушения законодательных и иных актов. Надзор и контроль по охране труда.	1	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Практические занятия 1. Составление графика выхода на работу на предприятиях общественного питания города Череповец	2		
Тема 1.2. Производственная экология, производственный травматизм и профессиональные заболевания.	Содержание учебного материала			
	1 Воздействие человека на природу. Правовая основа экологической деятельности: планирование и финансирование природоохранной деятельности, экологические службы, государственный надзор.	1		
	2 Причины травматизма и профзаболеваний. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Положения о порядке расследования и учета несчастных случаев. Правила и доказательства ответственности. Мероприятия по предупреждению травматизма	1		
Практические занятия 1. Анализ травматизма на предприятиях общественного питания г.Череповца.	3			
Тема 1.3. Организация обучения работающих безопасности труда.	Содержание учебного материала			
	1 Государственный стандарт безопасности труда. Инструктажи по технике безопасности: виды инструктажей, цели и задачи, журналы регистрации, порядок и периодичность инструктирования.	1		
Практические занятия «Мероприятия по предупреждению травматизма и заполнение Журнала инструктажа по технике безопасности на рабочем месте повара горячего цеха».	4			
Раздел 2. Производственная санитария.				
Тема 2.1. Вредные производственные факторы и коллективные меры защиты.	Содержание учебного материала			
	1 Виды и характер вредных производственных факторов. Профилактические мероприятия по предупреждению заболеваний. Предельно допустимая концентрация вредных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда. Шум и вибрация: допустимый уровень шума, в соответствии с ГОСТом. Электромагнитные излучения и их влияние на состояние организма и работоспособность человека.	1		

		Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.	
Тема 2.2. Производственное освещение.	Содержание учебного материала		
	1	Виды освещенности и нормирование освещения: неблагоприятные факторы, требования к рациональному освещению, деление естественного и искусственного освещения. Правила и нормы освещения: нормативные значения качества естественного освещения, нормы освещенности рабочих поверхностей и производственных помещений.	1
Раздел 3. Техника безопасности.			
Тема 3.1. Правила техники безопасности к устройству предприятий и содержанию территорий и помещений.	Содержание учебного материала		
	1	Размеры санитарно-защитных зон. Внедрение передовых технологий. Строительные нормы и правила. Требования к территории. Планировка производственных, торговых помещений и цехов предприятий общественного питания.	1
Тема 3.2. Организация технологических процессов и рабочих мест.	Содержание учебного материала		
	1	Государственный стандарт организации рабочих мест, Санитарные правила и Правила техники безопасности технологических процессов. Правила к рабочему месту повара, кондитера. Транспортные средства, правила движения и производство работ на территории: допустимые скорости движения, требования к погрузочно-разгрузочным площадкам.	1
Тема 3.3. Электробезопасность Опасность поражения и действие электрического тока на человека.	Содержание учебного материала		
	1	Степени ожогов и степени электротравм. Влияние тока на организм человека. Влияние режима нейтрали и сопротивления изоляции на условия безопасности.	1
Тема 3.4. Общие требования к электроустановкам для обеспечения безопасной эксплуатации.	Содержание учебного материала		
	1	Государственный стандарт электробезопасности. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Защитное заземление, зануление, отключение. Деление защитных изолирующих средств. Технические мероприятия по обеспечению электробезопасности. Первая помощь при поражении электрическим током: искусственное дыхание, массаж сердца.	1
Раздел 4. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования.			
Тема 4.1. Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования.	Содержание учебного материала		
	1	Общие требования к технике безопасности и санитарии к механическому оборудованию, предъявляемые к конструкциям машин и аппаратов, общие правила безопасной эксплуатации оборудования.	1
Тема 4.2.	Содержание учебного материала		

Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования.	1	Общие требования к технике безопасности и санитарии к тепловому оборудованию, предъявляемые к конструкциям машин и аппаратов теплое оборудование, Общие правила безопасной эксплуатации оборудования.	1
	Практические занятия 1.Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с пароконвектоматом. 2.Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с электрической плитой. 3.Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с жарочно-пекарским шкафом..		5
Тема 4.3. Техника безопасности при эксплуатации холодильных установок	Содержание учебного материала		
	1	Виды холодильных установок, основные опасные и вредные факторы: правила устройства и безопасной эксплуатации аммиачных и хладоновых установок. Свойства хладона и аммиака. Свойства защиты холодильных машин от опасных режимов. Меры безопасности при обслуживании холодильных установок.	1
Тема 4.4. Техника безопасности при эксплуатации баллонов под давлением.	Содержание учебного материала		
	1	Избыточное давление при эксплуатации баллонов. Причины взрывов. Цвета окрашивания. Правила установки. Безопасное хранение.	1
Тема 4.5. Техника безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования.	Содержание учебного материала		
	1	Классификация весоизмерительного оборудования. Требования техники безопасности и производственной санитарии при эксплуатации весоизмерительного оборудования. Установка настольных и товарных весов. Конструктивные элементы весового чекочечатающего комплекса и его безопасная эксплуатация.	2
		Практические занятия Правила установки и безопасной работы на весоизмерительном оборудовании.	4
Тема 4.6. Техника безопасности при эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.	Содержание учебного материала		
	1	Меры безопасности при организации и проведении погрузочно-разгрузочных работ. Предельная норма подъема грузов для всех категорий граждан. Правила безопасной работы, установленные законодательством. Основные виды опасности и общие правила безопасной работы при погрузочно-разгрузочных операциях с товарами, в том числе в бочковой таре. Грузовые тележки: классификация и использование. Транспортёры и безопасная работа с ними.	1
Тема 4.7. Техника безопасности при эксплуатации подъемных механизмов и приспособлений.	Содержание учебного материала		
	1	Общие правила безопасности подъемных механизмов и машин. Тали, блоки, полиспасты, стропы, стальные проволочные канаты и их конструктивные особенности. Техника безопасности при эксплуатации лифтов и подъемников. Надписи на лифтах. Комплексная механизация погрузочно-разгрузочных работ.	1
Раздел 5. Пожарная безопасность.			
Тема 5.1. Организация пожарной охраны.	Содержание учебного материала		
	1	Пожарная охрана на предприятиях общественного питания: противопожарный инструктаж и пожарно-технический минимум. Пожароопасные свойства веществ и материалов: классификация по пожарной опасности. Понятия: горение, взрыв, детонация, самовозгорание. Классификация объектов по степени пожарной опасности.	1

Тема 5.2. Противопожарная профилактика и средства пожаротушения.	Содержание учебного материала		
	1	Меры пожарной безопасности в предприятиях общественного питания. Меры против распространения пожаров. Средства тушения пожаров: противопожарное водоснабжение. Классификация и характеристика огнетушителей. Действия в случае пожара.	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2
Всего:			40

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Охрана труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Печатные издания:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С.. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.
2. Иоффе М.Я., Охрана труда в торговле и общественном питании. - М.: Высшая школа, 2023.
3. Калинина В.М., Техническое оснащение и охрана труда в предприятиях общественного питания. - М.: Мастерство, 2022.
4. Калинина В.М., Охрана труда в предприятиях пищевой промышленности. - М.: Академия, 2022.
5. Лесова Н.Р., Охрана труда в государственной торговле. - М.: Экономика, 2023.
6. Фатыхов Д.Ф., А.Н. Белехов. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.
7. Охрана труда для работников общественного питания. Учебное пособие. - Ростов-на-Дону.: Феникс, 2021.

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://files.stroyinf.ru> Система стандартов безопасности труда.
2. <http://a-nomalia.narod.ru> Кодекс законов о труде РФ.

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Золин В.П, Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2022.
2. Матюнина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.: Издательский центр «Академия», 2021.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: - системы управления охраной труда и организации; - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: - выявлять опасные и вредные производственные факторы и	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений,

<p>соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения 	<p>точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
---	---	---

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦ.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	237
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	237
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	237
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	239
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	239
2.2. Содержание дисциплины	240
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	242
3.1. Материально-техническое обеспечение	242
3.2. Учебно-методическое обеспечение	242
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	242

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПЦ.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОПЦ.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности»: ознакомление студентов с иностранным языком на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «Иностраный язык в профессиональной деятельности» включена в общепрофессиональный цикл.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ОК 1-5, 9,10	<p>Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p>Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;</p> <p>Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>Аудирование понимать:</p>	<p>профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>артикли: определенный, неопределенный, нулевой;</p> <p>основные случаи употребления определенного и не-определенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях;</p> <p>неопределенные наречия, производные от some, any, every;</p> <p>количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;</p> <p>глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Pre-sent, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>

	<p>основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	
--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	32
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Самостоятельная работа	4	
Всего	36	32

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Тема 1. Продукты питания и продуктовые магазины	Тематика практических занятий		2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Продукты питания и продуктовые магазины 1. Продуктовые магазины 2. Овощи и фрукты и их качественная характеристика 3. «Супермаркет», «Восточный базар»	1,2,3	2	
Тема 2. Прием пищи	Тематика практических занятий		2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Прием пищи 1. В Ресторане, кафе, столовые 2. «В столовой колледжа» 3. Прием пищи. Названия блюд	1,2,3	2	
Тема 3. Структура меню и рецепты блюд	Тематика практических занятий		2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Структура меню и рецепты блюд 1. Виды меню и структура меню 2. Примерное меню первого класса ресторана	1,2,3	2	
Тема 4. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Тематика практических занятий		2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд 1. Характеристика Европейской кухни 2. Характеристика Русской национальной кухни 3. Профессиональные глаголы	1,2,3	2	
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Тематика практических занятий		4	ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.8, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Кухонная, сервировочная и барная посуда. 1. Столовые приборы и посуда. Приборы для подачи блюд 2. Сервировка стола в разных стилях	1,2,3	4	
Тема 6. Технология приготовления блюд	Тематика практических занятий		2	ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.8, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Технология приготовления блюд 1. Приготовление пищи 2. Методы приготовления пищи	1,2,3	2	
Тема 7. Вкусы и качества блюд	Тематика практических занятий		2	ПК 1.2-1.4, ПК 2.1-2.8, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Вкусы и качества блюд 1. Мясные и рыбные блюда 2. Молочные блюда 3. Напитки	1,2,3	2	
Тематика практических занятий			8	ПК 1.1-1.4,

Тема 8. Моя профессия - повар	Моя профессия - повар 1. Устройство на работу 2. Правила составления резюме 3. Собеседование при приеме на работу 4. Аспекты безопасности продуктов питания 5. Техника безопасности на рабочем месте	1,2,3	8	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
Тема 9. Способы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий	Тематика практических занятий		3	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6 ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Способы приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий 1. Виды теста и изделия из него 2. Способы замеса теста 3. Пироги, кондитерские изделия. Десерты	1,2,3	3	
Тема 10. Здоровое питание	Тематика практических занятий		3	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ОК 01-ОК 05, ОК 09, ОК 10
	Здоровое питание 1. Необходимые питательные вещества. Минералы. Добавки 2. Рацион 3. Вегетарианство	1,2,3	3	
Самостоятельная работа	Лексика, диалоги, презентации		4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Иностранного языка, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Печатные издания:

1. Щербакова, Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. English for cooking and catering [Текст]: учебник / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. - 8-е изд. - М.: Академия, 2023.
2. Жебит Л. Английский язык в общественном питании [Текст]: учебник / Л. Жебит. – М.: Высшая школа, 2022.
3. Гончарова, Т.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» [Текст]: учебник / Т.А. Гончарова. – М.: КноРус, 2022.

3.2.2. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Англо-русский, русско-английский словарь [Текст]: словарь / Под ред. А.П. Ивакина. - М.: Эксмо, 2009. - 512 с
2. Мазурина, О. Б. Англо-русский толковый словарь: словарь / О. Б. Мазурина. - М.: РГ-ПРЕСС, 2015. - 159 с.
3. Робатень, Л. С. Англо-русский, русско-английский словарь для начинающих: ок. 22000 слов и словосочетаний [Текст]: / А.С. Робатень. - М.: АСТ: Астрель, 2010. - 416 с.
4. Спиридонова, Т. А. Англо-русский - русско-английский словарь для школьников [Текст]: / Т.А. Спиридонова. - М.: РИПОЛ КЛАССИК, 2011. - 704 с.
5. English: учебно-методический журнал для тех кто преподает и изучает английский язык.
6. Басова, Н.В. Немецкий язык для колледжей=Deutsch ur Colleges: Учебник / Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева. - М.: КноРус, 2012. - 352 с.
7. Васильева, М.М. Немецкий язык: туризм и сервис: Учебник / М.М. Васильева, М.А. Васильева. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 304 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания: профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.п.)</p>

<p>числе, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>артиклъ: определенный, неопределенный, нулевой;</p> <p>основные случаи употребления определенного и не-определенного артикля;</p> <p>употребление существительных без артикля;</p> <p>имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях;</p> <p>неопределенные наречия, производные от some, any, every;</p> <p>количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;</p> <p>глагол, понятие глагола-связки;</p> <p>образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Pre-sent, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд.</p> <p>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме).</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</p>	
<p>Умения:</p> <p>Общие умения</p> <p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p>Диалогическая речь</p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</p> <p>осуществлять запрос и обобщение информации;</p> <p>обращаться за разъяснениями;</p> <p>выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</p> <p>поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p>		

<p>завершать общение;</p> <p>Монологическая речь делают сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p>Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p> <p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</p> <p>Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности. Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</p>	
--	---	--

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦ.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	237
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	237
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	237
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	239
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	239
2.2. Содержание дисциплины	240
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	242
3.1. Материально-техническое обеспечение	242
3.2. Учебно-методическое обеспечение	242
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	242

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОПЦ. 08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: формирование готовности к профессиональной деятельности, важным аспектом которой является безопасное взаимодействие человека со средой обитания, прежде всего производственной.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01-10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	<ul style="list-style-type: none"> -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим. 	<ul style="list-style-type: none"> -принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	50	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	№ п/п	Содержание учебного материала и практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Гражданская оборона и защита при чрезвычайных ситуациях				
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		Содержание учебного материала	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	1-2	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Устойчивость функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях	2	
Тема 1.2. Гражданская оборона		Содержание учебного материала	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	3-4	Организация гражданской обороны. Оружие массового поражения и защита от него	2	
		Практические занятия	4	
	5-6	Средства защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	2	
	7-8	Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Правила поведения и действия людей в зонах радиационного, химического заражения и в очаге биологического поражения	2	
Тема 1.3. Защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях		Содержание учебного материала	6	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	9-10	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	2	
	11-12	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте и на производственных объектах	2	
	13-14	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке	2	
		Практические занятия	4	
	15-16	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара. Отработка правил пользования средствами пожаротушения	2	
	17-18	Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильнодействующих ядовитых веществ и при возникновении радиационной аварии.	2	
Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарная подготовка				
		Содержание учебного материала	4	

Тема 2.1. Вооруженные Силы России на современном этапе	19-20	Состав и организационная структура Вооруженных Сил России. Виды Вооруженных Сил и рода войск. Система руководства и управления Вооруженными Силами России	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	21-22	Воинская обязанность и комплектование Вооружённых Сил личным составом. Порядок прохождения военной службы.	2	
Тема 2.2. Уставы Вооруженных Сил России		Содержание учебного материала	6	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	23-24	Военная присяга. Боевое знамя воинской части	2	
	25-26	Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Воинская дисциплина. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих.	2	
	27-28	Суточный наряд роты. Караульная служба. Обязанности и действия часового	2	
Тема 2.3. Строевая подготовка		Содержание учебного материала	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	29-30	Строй и управления ими	2	
		Практические занятия	4	
	31-32	Строевые приемы и движение без оружия. Строевая стойка и повороты на месте. Движение строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в движении.	2	
	33-34	Строй отделения. Построение и перестроение в одношереножный и двухшереножный строй, выравнивание, размыкание и смыкание строя, повороты строя на месте Построение и отработка движения походным строем. Выполнение воинского приветствия в строю на месте и в движении. Выход из строя и постановка в строй, подход к начальнику и отход от него.	2	
Тема 2.4. Огневая подготовка		Содержание учебного материала	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	35-36	Материальная часть автомата Калашникова. Подготовка автомата к стрельбе. Ведение огня из автомата	2	
		Практические занятия	4	
	37-38	Неполная разборка и сборкам автомата. Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата	2	
	39-40	Принятие положение для стрельбы, подготовка автомата к стрельбе, прицеливание	2	
Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка		Содержание учебного материала	4	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10 ПК.1.1, ПК.2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1
	41-42	Общие сведения о ранах, осложнения ран, способах остановки кровотечения и обработки ран. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. Первая (доврачебная) помощь при ожогах, перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании	2	
	43-44	Доврачебная помощь при клинической смерти. Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током, утоплении и отравлениях	2	
		Практические занятия	4	

	45-46	Наложение кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий. Наложение повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности. Наложение шины на место перелома.	2	
	47-48	Отработка на тренажёре реанимационных мероприятий: прекардиального удара, искусственного дыхания и непрямого массажа сердца.	2	
Промежуточная аттестация	49-50	Дифференцированный зачёт	2	
Всего			50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва : Юрайт, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст : непосредственный.

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2020. — 350 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9962-4. – Текст : непосредственный.

3. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: КноРус, 2021. – 156 с. – (Профессиональное образование). – ISBN : 978-5-406-08196-9. – Текст : непосредственный.

4. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст : непосредственный.

5. Основы медицинских знаний (анатомия, физиология, гигиена человека и оказание первой помощи при неотложных состояниях) : учебное пособие ; под ред. И. В. Гайворонского / И. В. Гайворонский, Г. И. Ничипорук, А. И. Гайворонский, С. В. Виноградов — 3-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : СпецЛит, 2021. — 311 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-299-01110-4. – Текст : непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва : Юрайт, 2021. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02041-0. – Текст : электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469524> (дата обращения: 10.08.2021).

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 350 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9962-4. – Текст : электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/453161> (дата обращения: 10.08.2021).

3. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2019. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст : электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/433458> (дата обращения: 10.08.2021).

4. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова – Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 150 с. – Текст: электронный. – ISBN 978-5-16-107123-6. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/995045> (дата обращения: 02.07.2021).

5. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN

978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/100492.html> (дата обращения: 10.08.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/100492>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>.
2. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.
3. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2020. – 212 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09079-6. – Текст : электронный // Электронная библиотечная система Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/452850> (дата обращения: 10.08.2021).
4. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: <http://bzhde.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Освоенные умения:		
<p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>-применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>-оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
Знания:		
<p>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>- основы военной службы и обороны государства;</p> <p>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p>

<ul style="list-style-type: none">- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим		в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования
--	--	---

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦ.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	237
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	237
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	237
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	239
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	239
2.2. Содержание дисциплины	240
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	242
3.1. Материально-техническое обеспечение	242
3.2. Учебно-методическое обеспечение	242
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	242

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПЦ.09 Физическая культура»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физическая культура» включена в общепрофессиональный цикл.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-06, 8,9,10	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 (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	34	34
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	40	34

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	3	4	5
Тема 1. Общая физическая подготовка	Практические занятия	4	ОК 01-06, 8, 9, 10
	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами	2	
	Подвижные игры различной интенсивности	2	
Тема 2. Лёгкая атлетика	Практические занятия	4	ОК 01-06, 8, 9, 10
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей	4	
Тема 4. Спортивные игры	Практические занятия	8	ОК 01-06, 8, 9, 10
	Подвижные игры различной интенсивности. -воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.	8	
Тема 5. Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки)	Практические занятия	5	ОК 01-06, 8, 9, 10
	Аэробика (девушки) Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики. -воспитание координации движений в процессе занятий. Выполнение разученной комбинации упражнений осваиваемого вида аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики. Атлетическая гимнастика (юноши): Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп: -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой;	5	

	-воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений. Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики		
Тема 6. Лыжная подготовка	Практические занятия	6	ОК 01-06, 8, 9, 10
	Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта	2	
	Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта: -воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта.	2	
	Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта	2	
Тема 7. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Практические занятия	5	ОК 01-06, 8, 9, 10
	Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий	1	
	Формирование профессионально значимых физических качеств	1	
	Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего	1	
	Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов	1	
	Специальные упражнения для развития основных мышечных групп	1	
Самостоятельная работа: Выполнение рефератов, презентаций		6	
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта		2	
Всего		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Печатные издания:

1. Аллянов Ю.Н. Физическая культура : учебник для СПО / Ю.Н. Аллянов, И.А. Письменский. – 3 изд. – Москва : Юрайт, 2023. – 493 с.
2. Бурухин С.Ф. Методика обучения физической культуре. Гимнастика : учеб-ное пособие для СПО / С.Ф. Бурухин. – 3 изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2022. – 240 с.
3. Виленский М.Я. Физическая культура (СПО). – Москва : Издательский центр КноРус 2023.- 205 с.
4. Муллер А.Б. Физическая культура : учебник и практикум для СПО / А.Б. Муллер, Н.С. Дядичкина, Ю.А. Богаченко. – Москва : Юрайт, 2021. – 424 с.
5. Решетников Н. В. Физическая культура : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – Москва : Издательский центр «Академия», 2024.- 268 с.
6. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для СПО / отв. ред. С.В. Новаковский. – Москва : Юрайт, 2020. – 125 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики <http://sport.minstm.gov.ru>
2. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы <http://www.mosssport.ru>
3. www.olympric.ru. (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Миронова Т.И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома , 2024. – 197 с.
2. Тимонин А.И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью : учеб. пособие / Тимонин А.И ; под ред. Н.Ф. Басова — 3-е изд. — Москва, 2023. – 245 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. Лёгкая атлетика. Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе</p>
<p>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</p>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра;</p>	

<p>характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе профессий</p>	<p>бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. Спортивные игры. Экспертная оценка: - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование), -техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. Общая физическая подготовка Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</p>
--	---	--

Рабочая программа дисциплины
«ОПЦд.10 ЦИФРОВАЯ ЭКОНОМИКА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	311
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</i>	311
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины</i>	311
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	312
2.1. <i>Трудоёмкость освоения дисциплины</i>	312
2.2. <i>Содержание дисциплины</i>	313
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	316
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	316
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	316
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	316

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОПЦ.10 Цифровая экономика на предприятиях питания»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Цифровая экономика на предприятиях питания»: формирование у обучающихся понимания закономерностей развития современной цифровой экономики, знакомство с методиками применения цифровых платформ для их использования в государственных и коммерческих организациях.

Дисциплина «Цифровая экономика на предприятиях питания» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

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

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Знать задачи цифровой экономики; основные принципы управления в условиях цифровой экономики Уметь проводить сравнительный анализ интернет-магазинов. Использовать возможности сайта госуслуг	Тема 1. Теоретические основы цифровизации экономики Тема 2. Интернет-маркетинг	24	Реализация основных мер государственной политики Российской Федерации по созданию необходимых условий для развития цифровой экономики РФ (Программа «Цифровая экономика РФ», утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 28 июля 2017 г. № 1632-р). Формирование умений: правильно моделировать ситуацию с учетом особенностей цифровой экономики, выделять и соотносить негативные и позитивные факторы цифровой трансформации, определять степень их воздействия на макро- и микроэкономические показатели, на возможности ведения бизнеса. Требования работодателя
2	Знать влияние цифровых технологий на формирование цифровой экономики; уметь использовать цифровые технологии	Тема 3. Новые условия производства и изменение производительности Тема 4. Нестандартные формы занятости граждан Тема 6. Технология «Умный» город	14	
3	Использование защитных устройств, защита личных данных и конфиденциальности Анализ и оценка угрозы и рисков информационной безопасности, осуществление мер противодействия нарушениям информационной безопасности	Тема 5. Информационная безопасность	4	
4	Уметь выполнять анализ рынка криптовалют	Тема 7. Электронные деньги	6	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	50	22
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	-	2
Всего	50	24

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Теоретические основы цифровизации экономики.	Содержание	13	ОК 1, ОК 2, ОК 9
	Введение в основы цифровой экономики Основные определения и этапы развития цифровой экономики	1	
	Модели информационной экономики. Определение модели цифровой экономики, разновидности моделей цифровой экономики, сфера их применения, Информация как производительная сила современного общества. Роль цифровой экономики на предприятиях питания	1	
	Электронное правительство Интернет-представительство компании. Способы организации интернет представительства, их достоинства и недостатки. Виды хозяйственной деятельности в сети Интернет. Интернет-магазин.	1	
	Электронные платежные системы Определение электронных платежных систем. Эволюция электронных платежных систем в России. Принципы функционирования электронных платежных систем.	1	
	Государственные онлайн услуги Определение государственных онлайн услуг, основные функции и возможности госуслуг, ресурсы предоставления госуслуг, сферы применения данных ресурсов	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Вызовы и угрозы цифровой экономики	2	
	Проведение сравнительного анализа интернет-магазинов	2	
	Онлайн-платежи через банковские системы (Сбербанк-онлайн, ОТП-банк и др)	2	
	Регистрация на портале госуслуг Регистрация на портале госуслуг, изучение основных возможностей портала	2	
Тема 2. Интернет-маркетинг	Содержание	11	ОК 1, ОК 2, ОК 9
	Интернет-маркетинг Основные понятия, функции и свойства интернет-маркетинга, виды интернет-маркетинга, алгоритм работы интернет- маркетинга	1	
	Интернет - реклама. Определение, виды и функции интернет – рекламы. Основные площадки ее применения. Смысловая нагрузка интернет-рекламы, отличие ее от традиционной рекламы	1	

	Поисковая оптимизация Электронные рассылки, их определение, виды, способы применения. Статистика покупок, их определение, виды, способы применения. Электронные программы лояльности, их определение, виды, способы применения. Спам, его определение, виды, способы применения	1	
	Организация маркетинговых исследований Основные понятия маркетинговых исследований, виды маркетинговых исследований, алгоритм работы маркетинговых исследований, сфера их деятельности	1	
	Потребитель в сети Интернет Определение «потребителя». Виды взаимодействий с потребителем, анализ эффективности взаимодействия с потребителем	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Создание электронных рассылок.	2	
	Разбор алгоритма создания электронных рассылок на различных электронных площадках (электронная почта, соцсети Вконтакте, Инстаграмм).		
	Основы интернет-маркетинга в сфере общественного питания	2	
	Интернет-маркетинг: контекстная и баннерная реклама	2	
Тема 3. Новые условия производства и изменение производительности	Содержание	5	ОК 1, ОК 2, ОК 9
	Производственная функция. Определение производственной функции, ее сущность, предпосылки ее возникновения и перспективы развития.	1	
	Цифровой капитал Изменения на рынках труда и капитала в условиях цифровой экономики. Цифровой и креативный капитал. Эффект вытеснения и эффект разнообразия на рынке труда.	1	
	Конкуренция на рынке труда. Новая организация реального сектора и экономических отношений (взаимосвязей и поведения в реальном секторе). Характер конкуренции в цифровой экономике. Экономическая эффективность (в распределении, производстве и потреблении в условиях цифровой экономики). Цифровые риски	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Расчет цифровых рисков предприятия	2	
Тема 4. Нестандартные формы занятости граждан	Содержание	3	ОК 1, ОК 2, ОК 9
	Формы занятости населения Основные определения, функции. Виды форм занятости населения	1	
	Самозанятые граждане Определение, функции и виды самозанятых граждан. Налоговая ответственность.	1	
	Интернет-площадки регистрации самозанятых граждан Определение интернет – площадок для самозанятых, сфера их деятельности, способы влияния на потребителя	1	
	Содержание	4	ОК 1, ОК 2, ОК 9

Тема 5. Информационная безопасность	Основы информационной безопасности Определение информационной безопасности, структура ИБ, алгоритм работы ИБ	1	
	Средства защиты информации Виды рисков для информации, средства защиты информации, меры предосторожности во избежание утери информации	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Основы цифровой безопасности. Основные положения Федерального закона Российской Федерации «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» от 27.07.2006 № 149.	2	
Тема 6. Технология «Умный» город	Содержание	6	ОК 1, ОК 2, ОК 9
	Концепции «умного» города. Определение концепции «умного» города, основные функции и принципы, сфера деятельности	1	
	Воздействие «умного» города на жизнь «Умный» город и изменение нашей жизни в том месте, где я живу, отношение к технологии «умный» город	1	
	Практика внедрения элементов «умного» города: от настоящего к будущему Перспективы развития рынка технологий «умных» городов Эффекты внедрения концепции «умного» города	1	
	Нормативно-правовые акты «умного» города Официальные документы, обеспечивающие внедрение концепции «умного» города в Российской Федерации	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Деловая игра «Цифровизация города»	2	
Тема 7. Электронные деньги	Содержание	6	ОК 1, ОК 2, ОК 9
	Понятие электронных денег Определение электронных денег, сферы их использования, их виды. Отличия электронных денег от традиционных и их взаимосвязь. Достоинства и недостатки электронных денег. Способы получения электронных денег	1	
	Эволюция денежной системы. Определение электронной денежной системы, способы ее развития, роль электронной денежной системы в современном обществе	1	
	Как пользоваться электронными деньгами? Способы заработка электронных денег Алгоритм использования электронных денег, площадки для их использования, способы получения электронных денег	1	
	Криптовалюта. Биткоины Определение криптовалюты, история ее появления, сфера применения криптовалюты. Определение биткоинов, история их появления, сфера применения биткоинов	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий Изучение работы электронного кошелька (киви-кошелёк)	2	
Промежуточная аттестация		2	
Всего		50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Цифровая экономика на предприятиях питания», оснащенный

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-планирующая документация;
- дидактический материал;
- раздаточный материал.

Технические средства обучения:

- персональные компьютеры на рабочих местах обучающихся;
- компьютер на рабочем месте преподавателя;
- мультимедийный проектор

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Акулич, М.В. Интернет-маркетинг: учебник / М.В. Акулич. – М.: Дашков и К°, 2022. – 352 с.
2. Ермолова, Н. Продвижение бизнеса в социальных сетях Facebook, Twitter, Google+ /Н. Ермолова; ред. Н. Нарциссова. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: Альпина Паблишер, 2021. - 401 с.
3. Конагина М.Н. Основы цифровой экономики. – М.: Юрайт, 2024
4. Лapidус Л.В. Цифровая экономика. Управление электронным бизнесом и электронной коммерцией: учебник. – М.: [ИНФРА-М](#), 2023. – 479 с.
5. Сергеева Л.И., Сергеев Д.Л., Юданова А.Л. Цифровая экономика. – М.: Юрайт, 2024

3.2.2. Дополнительные источники

1. Соловьев А. В. Культура информационного общества / А.В. Соловьев – М.: Директ-Медиа, 2016. - 276 с.
2. Ташков П. А. Интернет. Общие вопросы. – СПб.: ПИТЕР, 2016. – 416 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;<input type="checkbox"/> основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;<input type="checkbox"/> алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;<input type="checkbox"/> методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;<input type="checkbox"/> порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;<input type="checkbox"/> номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль в форме: письменного/устного опроса; защиты практических занятий; контрольных работ по темам разделов дисциплины; тестирования;</p> <p>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>

<input type="checkbox"/> приемы структурирования информации; <input type="checkbox"/> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.		
<p><i>Умеет:</i></p> <input type="checkbox"/> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; <input type="checkbox"/> определять этапы решения задачи; <input type="checkbox"/> выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; <input type="checkbox"/> определить необходимые ресурсы; <input type="checkbox"/> владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; <input type="checkbox"/> реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); <input type="checkbox"/> определять задачи для поиска информации; <input type="checkbox"/> определять необходимые источники информации; <input type="checkbox"/> планировать процесс поиска; <input type="checkbox"/> структурировать получаемую информацию; <input type="checkbox"/> выделять наиболее значимое в перечне информации; <input type="checkbox"/> оценивать практическую значимость результатов поиска; <input type="checkbox"/> оформлять результаты поиска <input type="checkbox"/> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; <input type="checkbox"/> использовать современное программное обеспечение	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение**

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинеты «ООД/СГ/ОП/ПМ/МДК

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кабинет № 29 • доска классная трехсекционная, • компьютер (системный блок, монитор), • шкаф методический, • доска классная, • стол 2-х тумбовый, • стол преподавателя из трех секций, • стол ученический 2-х местный 17 шт., • стул 30 шт.	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	• трехсекционная, • "Intel Core", "ViewSonic", клавиатура, мышь, • методический, • классная, • 2-х тумбовый, • трёхсекционный, • 2-х местный 17 шт., • стул 30 шт.	ООД.01 Русский язык
2	Кабинет № 29 • доска классная трехсекционная, • компьютер (системный блок, клавиатура, мышь), • шкаф методический, • доска классная, • стол 2-х тумбовый, • стол преподавателя из трех секций, • стол ученический 2-х местный 17 шт., • стул 30 шт.	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	• трехсекционная, • системный блок "Intel Core", "ViewSonic", • методический, • классная, • 2-х тумбовый, • трехсекционный, • 2-х местный 17 шт., • стул 30 шт.	ООД.02 Литература
3	Кабинет № 38 * доска классная, * проигрыватель DVD "LG", * телевизор "Samsung" 54 см, * стол одно тумбовый, * стол ученический 2-х местный 9 шт., * стулья 20 шт.,	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	* аудиторная классная, * DVD "LG", * "Samsung" 54 см, * Одно тумбовый, * ученический 2-х местный 9 шт., * стулья 20 шт.,	ООД.03 Иностранный язык ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
4	Кабинет № 33 • Компьютер (системный блок "Intel Core", Монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь), • доска классная, • стенка 5-секционная, стол компьютерный, • стол одно тумбовый, • стол ученический 16 шт.,	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	• системный блок "Intel Core", Монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь), • аудиторная, классная, • 5-секционная, стол компьютерный, • одно тумбовый, • ученический 16 шт.,	ООД.04 Математика ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	• стулья 35 шт.			• ученические 35 шт.	социально-правовых знаний ОП.05 Основы калькуляции и учета
5	Кабинет информатики № 14 * Компьютеры – 10 шт., * стол компьютерный - 16 шт., * кресло "Престиж" чёрное - 10 шт., * стол ученический 2-х местный - 10 шт., * стулья – 25 шт. * стол рабочий преподавателя – 1 шт., * проектор мультимедийный с экраном - 1 шт., * Ноутбук – 1 шт., * Устройство МФУ лазерное – 1 шт., * доска аудиторная классная * Лаборатория информатики и информационно-коммуникационных технологий № 19, * Доска интерактивная 200*140 см антибликовая с проектором NEC NP-M 260 XSG, * компьютер-системный блок, клавиатура, мышь - 10 шт., * принтер "HP Laser Jet" 1022, * шкаф для документов со стеклом 2 шт., * шкаф для документов 4-х дверный 2 шт., * кресло "Престиж" чёрное 15 шт., * парта двухместная 12 шт., * стол компьютерный на металл. каркасе 14 шт., * стул ученический 24 шт.,	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	* Компьютеры – 10 шт., * компьютерный - 16 шт., * "Престиж" чёрное - 10 шт., * ученический 2-х местный - 10 шт., * ученические – 25 шт. * с приставной тумбой – 1 шт., * мультимедийный с экраном - 1 шт., * Ноутбук – 1 шт., * Многофункциональное, лазерное – 1 шт., * аудиторная классная * Лаборатория информатики и инф.-коммуникационных технологий № 19, * интерактивная 200*140 см антибликовая с проектором NEC NP-M 260 XSG, * "Intel Core", монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь - 10 шт., * "HP Laser Jet" 1022, * для документов со стеклом 2 шт., * для документов 4-х дверный 2 шт., * "Престиж" чёрное 15 шт., * двухместная 12 шт., * компьютерный на металл. каркасе 14 шт., * ученический 24 шт.,	ООД.05 Информатика ДУД.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии / Основы интеллектуального труда ОПЦ.10 Цифровая экономика на предприятиях питания
6	Кабинет № 40 * доска аудиторная классная, * кресло «Престиж», * стол двухтумбовый, * стол ученический 17 шт., * стулья 32 шт., * шкаф книжный, * стенды 5 шт.	Мебель Оборудование ТС УМК	основное		ООД.06 История ДУД.07 История России

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				* аудиторная классная, * «Престиж», * двухтумбовый, * ученический 17 шт., * ученические 32 шт., * книжный, * стенды 5 шт.	
7	Кабинет № 40 * доска аудиторная классная, * кресло «Престиж», * стол двухтумбовый, * стол ученический 17 шт., * стулья 32 шт., * шкаф книжный, * стенды 5 шт.	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	* аудиторная классная, * «Престиж», * двухтумбовый, * ученический 17 шт., * ученические 32 шт., * книжный, * стенды 5 шт.	ООД.07 Обществознание
8	Кабинет № 36 * Доска аудиторная трехсекционная, * компьютер (системный блок "Intel Core", монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь), * доска классная 2 шт., * стол – трибуна, * стол лабораторный, * стол одно тумбовый 2 шт., * стол ученический - 15 шт., * стулья 30 шт. шкаф 2-х створчатый	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	* аудиторная трехсекционная, * системный блок "Intel Core", монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь, * аудиторная, классная 2 шт., * стол – трибуна, * лабораторный, * одно тумбовый 2 шт., * ученический - 15 шт., * стулья 30 шт. 2-х створчатый	ООД.08 География ДУД.05 Экологические основы природопользования
9	Кабинет № 35 * Доска аудиторная трехсекционная, * компьютер (системный блок "Intel Core", монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь), * доска классная 2 шт., * стол – трибуна, * стол лабораторный, * стол одно тумбовый 2 шт., * стол ученический - 15 шт., * стулья 30 шт.	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	* аудиторная трехсекционная, * системный блок "Intel Core", монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь, * аудиторная, классная 2 шт., * стол – трибуна, * лабораторный, * одно тумбовый 2 шт., * ученический - 15 шт., * стулья 30 шт.,	ООД.09 Физика

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	* шкаф 2-х створчатый			* 2-х створчатый	
10	Кабинет № 30 * Доска аудиторная трехсекционная, * компьютер (системный блок "Intel Core", монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь), * доска классная 2 шт., * стол – трибуна, * стол лабораторный, * стол одно тумбовый 2 шт., * стол ученический - 15 шт., * стулья 30 шт., шкаф 2-х створчатый	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	* аудиторная трехсекционная, * системный блок "Intel Core", монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь, * аудиторная, классная 2 шт., * стол – трибуна, * лабораторный, * одно тумбовый 2 шт., * ученический - 15 шт., * стулья 30 шт., 2-х створчатый	ООД.10 Химия
11	Кабинет № 36 * Доска аудиторная трехсекционная, * компьютер (системный блок "Intel Core", монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь), * доска классная 2 шт., * стол – трибуна, * стол лабораторный, * стол одно тумбовый 2 шт., * стол ученический - 15 шт., * стулья 30 шт., шкаф 2-х створчатый	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	* аудиторная трехсекционная, * системный блок "Intel Core", монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь, * аудиторная, классная 2 шт., * стол – трибуна, * лабораторный, * одно тумбовый 2 шт., * ученический - 15 шт., * стулья 30 шт., шкаф 2-х створчатый	ООД.11 Биология ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
12	Спортивный зал № 7 * Ворота стационарные спортивные, * козёл гимнастический переменной высоты, * конь гимнастический прыжковый, * скамья для пресса с изгибом, * шведская стенка для спортзала, * коврик гимнастический 5 шт., * лыжи с ботинками 24 шт., * мат гимнастический 1х2 м 5 шт., * мини-ворота (для спортзала) 2 шт., * мячи баскетбольные 4 шт., * мячи волейбольные 5 шт., * мячи футбольные 4 шт., * перекладины навесные 4 шт.,	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	* стационарные спортивные, * гимнастический переменной высоты, * гимнастический прыжковый, * для пресса с изгибом, * для спортзала, * гимнастический 5 шт., * с ботинками 24 шт., * гимнастический 1х2 м 5 шт., * для спортзала 2 шт., * баскетбольные 4 шт., * волейбольные 5 шт., * футбольные 4 шт., * навесные 4 шт.,	ООД.12 Физическая культура

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	скамейки 5 шт.			скамейки 5 шт.	
13	<p>Кабинет № 42</p> <ul style="list-style-type: none"> * Доска интерактивная с проектором, креплением, компьютер в сборе системный блок, * монитор "ЛОС185LV00013", * стол металлический 30 шт., * стол обеденный, * стулья 29 шт., * тумба 2 шт., * шкаф-стеллаж, * шкаф 3-х дверный, * тренажер сердечно-лёгочной и мозговой реанимации «Максим», * макет массо-габаритного автомата Калашникова 2 шт., * ружьё ИЖ-38С 3 шт., * ляпка носилочная, * сумка санитарная, * шина деревянная для ног, * шина проволочная для ног, * шина проволочная для рук. * Стрелковый тир (подвальное помещение) * Мишени, * приспособления для крепления мишеней, * пулеулавливатель 	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	<ul style="list-style-type: none"> * интерактивная, проектор BenQ MX613ST, в сборе системный блок "Reset", * "ЛОС185LV00013", * металлический 30 шт., * обеденный, * ученические 29 шт., * тумба 2 шт., * шкаф-стеллаж, * 3-х дверный, * сердечно-лёгочной и мозговой реанимации «Максим», * массо-габаритного автомата Калашникова 2 шт., * ИЖ-38С 3 шт., * носилочная, * санитарная, * деревянная для ног, * проволочная для ног, * проволочная для рук. * стрелковый (подвальное помещение) * Мишени, * для крепления мишеней, * пулеулавливатель 	ООД.13 Основы безопасности и защиты Родины ОП.06 Охрана труда ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
14	<p>Кабинет № 16</p> <ul style="list-style-type: none"> * Доска интерактивная, с проектором, с креплением, доска передвижная поворотная, * компьютер в сборе с системным блоком и монитором, * принтер hp LaserJet Professional P1102, * калькулятор, * шкаф для одежды, * стол с выкатной тумбой 1200x600x750, * комплект мебели 1200x880x760 15 шт., * стулья 30 шт., * жалюзи вертикальные 3 шт., 	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	<ul style="list-style-type: none"> * интерактивная, проектор BenQ MX613ST с креплением, доска передвижная поворотная, * системный блок "Reset", монитор "ЛОС185LV00013", * лазерный hp LaserJet Professional P1102, * на батарейках, * для одежды, * с выкатной тумбой 1200x600x750, * аудиторная мебель 1200x880x760 15 шт., * стулья 30 шт., * жалюзи вертикальные 3 шт., 	ДУД.03 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности ОП.11 Организация процесса продаж в общественном питании

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	* шкаф канцелярский 800x400x2000 2 шт., шкаф канцелярский 800x400x2000 3 шт.			* со стеклом 800x400x2000 2 шт., 2-х дверный закрытый 800x400x2000 3 шт.	
15	Кабинет № 6 * Доска интерактивная с проектором с креплением, доска передвижная поворотная, * компьютер в сборе системный блок, монитор, * принтер hp LaserJet Professional P1102, * калькулятор, * шкаф, * стол, * комплект мебели 1200x880x760 15 шт., * стулья 30 шт., * жалюзи 3 шт., * шкаф со стеклом 2 шт., шкаф канцелярский 2-х дверный закрытый 800x400x2000 3 шт.	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	* интерактивная, проектор BenQ MX613ST с креплением, доска передвижная поворотная, * системный блок "Reset", монитор "ЛОС185LV00013", * лазерный hp LaserJet Professional P1102, * на батарейках, * для одежды, * с выкатной тумбой 1200x600x750, * аудиторная мебель 1200x880x760 15 шт., * ученические 30 шт., * вертикальные 3 шт., * канцелярский, 800x400x2000 2 шт., шкаф канцелярский 2-х дверный закрытый 800x400x2000 3 шт.	ДУД.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания
16	Кабинет № 23 * Доска интерактивная с проектором с креплением, передвижная поворотная, * компьютер в сборе с системным блоком и монитором, * принтер hp LaserJet Professional P1102, * калькулятор, * шкаф, * стол с тумбой, * комплект мебели 1200x880x760 15 шт., * стулья 30 шт., * жалюзи 3 шт., * шкаф со стеклом 2 шт., * шкаф 2-х дверный закрытый 3 шт.	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	* проектор BenQ MX613ST с креплением, доска передвижная поворотная, * сист.блок "Reset", монитор "ЛОС185LV00013", * лазерный hp LaserJet Professional P1102, * на батарейках, * для одежды, * выкатная тумба 1200x600x750, * аудиторная мебель 1200x880x760 15 шт., * ученические 30 шт., * вертикальные 3 шт., * канцелярский 800x400x2000 2 шт., * канцелярский 800x400x2000 3 шт.	ДУД.06 Введение в профессию ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
17	Кабинет 22, 21 * Пароконвектомат * Стол-подставка под пароконвектомат * Весы для молекулярной кухни * Весы настольные (профессиональные) * Плита индукционная	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	Кабинет 22, 21 * управление электронное * металлическая * микровесы * электронные * индукционная	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	<ul style="list-style-type: none"> * Планетарный миксер * Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) * Шкаф холодильный * Стол производственный * Стеллаж 4-х уровневый * Набор разделочных досок * Машинка для приготовления пасты и равиоли * Посуда, ножи и прочее * Шенуа * Шкаф шоковой заморозки * Микроволновая печь * Фритюрница * Слайсер * Мясорубка * Соковыжималка * Вакуумно-упаковочная машина * Кофемолка * Дегидратор * Кутер * Термостат * Пресс для цитрусовых * Кофеварка * Кофемашина * Льдогенератор * Миксер * Стойка барная * Ноутбук * Стол письменный (школьный) * Стул (школьный) Проектор + экран 			<ul style="list-style-type: none"> * планетарный * (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) * холодильный * нержавейка * нержавейка * пластиковые 6 цветов * ручная * инвентарь в ассортименте * нержавейка * низкотемпературный * 17 литров * Электрическая, нержавейка * нержавейка * электрическая * шнековая * настольная * электрическая * электрический * настольный * погружной * настольный, ручной * электрическая * однорожковая * электрический * ручной * стационарная * персональный * ученический * школьный потолочный + настенный 	<p>изделий разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>ПМ.02</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ПМ.03</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					<p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПМ.06 Приготовление, подготовка к реализации блюд детского (школьного) питания МДК.06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания</p>

1.2. Оснащение лабораторий/зон по видам работ/
Лаборатория/Зона по видам работ/ «Поварского дела» (10 рабочих мест)
Образовательного центра (кластера) отрасли "Туризм и сфера услуг" Вологодская область

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристик	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Блендер стационарный	оборудование	Основное	Polaris PNB 1065. Объем чаши 2л, напряжение 220 В, мощность 1000 Вт	<p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места ПМ.01</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПМ.02</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
2	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/1 530x325x20 мм	
3	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	Рабочий объем - 30 литров. Материал: Нержавеющая сталь. Размеры 325x530x200мм. Без крышки.	
4	Дегидратор	оборудование	Основное	Airhot FD-6G. Температурный режим от 30 до 90 °С. Мощность 0.5 кВт. Количество уровней 6	
5	Коптильный пистолет	оборудование	Основное	размер коптильной камеры не менее 12,2x4,6x4,6 см, ручная регулировка количества дыма, длина коптильной трубки не менее 11см	
6	Кофемолка	оборудование	Основное	Система помола - ротационный нож. Мощность - от 180 Вт. Вместимость - 75 г. Блокировка включения при снятой крышке - есть. Материал корпуса - пластик. Цвет - белый.	
7	Кутер с подогревом (термомиксер)	оборудование	Основное	Taurus Muscook объем чаши 2 л	
8	Микроволновая печь	оборудование	Основное	Мощность 0,8 кВт. Объем 20 л. Размеры 451x257x343 мм.	
9	Мясорубка	оборудование	Основное	Производительность 162 кг/ч, напряжение 220 В, мощность 0,5 кВт. Габаритные размеры – 382x170x335	
10	Настольная вакуумно-упаковочная машина	оборудование	Основное	Настольная, камерная. 1 камера, длина запайки 260 мм, производительность насоса 10 м3/ч, габариты камеры 260x340x110 мм	
11	Погружной термостат	оборудование	Основное	Температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт,	
12	Слайсер	оборудование	Основное	Диаметр режущего лезвия 220 мм, напряжение 220 В. мощность 0.12 кВт, ширина 470 мм, глубина 350 мм, высота 360 мм	
13	Соковыжималка	оборудование	Основное	Шнековая, мощность 200 Вт	
14	Соковыжималка	оборудование	Основное	Центробежная, мощность от 240 Вт, автоматический выброс мякоти, защита от случайного включения, система прямой подачи сока, корпус нержавеющей	
15	Стол производственный	оборудование	Основное	1800x600x850, с бортом. С внутренней металлической полкой, глухой.	
16	Термометр инфракрасный	оборудование	Основное	Пирометр с оптическим разрешением, время отклика: 0,5 секунды, с подсветкой дисплея.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристик	Код профессионального модуля, дисциплины
17	Фритюрница	оборудование	Основное	Настольная, 2 ванны, объем ванны 4 л, мощность 4 кВт, подключение 220 В, размеры 430х380х305.	<p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p>
18	Часы настенные (электронные)	оборудование	Основное	Часы настенные (электронные)	
19	Шкаф шоковой заморозки	оборудование	Основное	от 10 уровней, GN 1/1. Полезный объем 0,28 м3, Температура охлаждения от 90 до 3 С, температура замораживания от 90 до -18 С. Напряжение 380 В. Мощность 1,3 кВт	
20	Котёл водонагревательный	оборудование	Основное	Подключение 220 В, накопительный, вертикальный, 100 л	
21	Стол производственный	оборудование	Основное	1200х600х850, из нержавеющей стали с внутренней металлической полкой, глухой.	
22	Весы настольные электронные (профессиональные)	оборудование	Основное	SW-05 Наибольший предел взвешивания 5 кг	
23	Плита индукционная	оборудование	Основное	Высота - 7,5 см Ширина – 60 см Глубина – 37 см, 2 конфорки	
24	Холодильный шкаф	оборудование	Основное	DM 105 S Polair температурный режим: +1...+10С, мощность 0,35 кВт/ч, напряжение 220В, объем 500л, 4 полки, дверь-стекло, ширина 697 мм, глубина 710 мм, высота 1960 мм, цвет белый, с подсветкой, вес 105 кг	
25	Морозильный шкаф (морозильный ларь)	оборудование	Основное	Haier HF300WG. Общий полезный объем 290 л. Выдвижных ящиков 3 шт. Мощность замораживания 13 кг/сутки	
26	Стол с мочной ванной, двухсекционный	оборудование	Основное	1000х600х850. Нержавеющая сталь.	
27	Смеситель для горячей и холодной воды	оборудование	Основное	Frar F 6002-В. Однорычажный смеситель с лейкой, назначение для кухни, покрытие хром.	
28	Стеллаж 4х уровневый	оборудование	Основное	800х500х1800, нержавеющая сталь.	
29	Ножи поварские	оборудование	Основное	Разных размеров, с черной пластиковой ручкой	
30	Набор разделочных досок., пластиковые	оборудование	Основное	Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	
31	Контейнер для продуктов, 20 литров	оборудование	Основное	Контейнер для продуктов, 20 литров, пластиковый	
32	Стол	оборудование	Основное	Нержавеика, 1800	
33	Стул	оборудование	Основное	Дерево/металл	
34	Корзина для мусора	оборудование	Основное	14 л, пластик	
35	Банка для хранения жидкостей	оборудование	Основное	Материал-пластик, объем от 1-1,5л.	
36	Блендер ручной погружной (блендер + насадка измельчитель +насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	оборудование	Основное	Мощность 1500Вт. (блендер + насадка измельчитель +насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	
37	Венчик	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, размер 315 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристик	Код профессионального модуля, дисциплины
38	Весы для молекулярной кухни	оборудование	Основное	72-1002 Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни, с точностью до 0,1 г, вес до 500 г.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
39	Весы настольные электронные (профессиональные)	оборудование	Основное	SW-05 Наибольший предел взвешивания 5 кг	
40	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/1 530x325x20 мм.	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
41	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/1 530x325x65 мм.	
42	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 2/3 354x325x20 мм.	
43	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 2/3 354x325x40 мм.	
44	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/2 265x325x20 мм.	
45	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/2 265x325x65 мм	
46	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/3 176x325x20мм.	
47	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/3 176x325x40мм.	
48	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/3 176x325x65мм.	
49	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/4 265x162x20мм.	
50	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/4 265x162x100мм.	
51	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/6 176x162x100мм.	
52	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/6 176x162x65мм.	
53	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/9 176x105x65мм.	
54	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	оборудование	Основное	Горелка газовая с пьезоподжигом, температура пламени С 1300, металл и пластик. Баллон с газом, объем 520 мл.	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПМ.06 Приготовление, подготовка к реализации блюд детского (школьного) питания МДК.06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания
55	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	оборудование	Основное	Диаметром 24см	
56	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	оборудование	Основное	Объем 690 мл.	
57	Кисточка силиконовая	оборудование	Основное	Длина 26 см	
58	Ковёр диэлектрический	оборудование	Основное	Размер 750x750	
59	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	оборудование	Основное	iSi. Материал нержавеющей сталь, 0,25л, D=70, H=206, B=110	
60	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 2/3 354x325	
61	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/1 530x325	
62	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/2 265x325	
63	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/3 176x325	
64	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/6 176x162	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристик	Код профессионального модуля, дисциплины
65	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/9 176x105	
66	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 2/3 354x325	
67	Ложка для мороженого	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, с выталкивателем. Размер: 18,5x5x4,8 см.	
68	Ложки столовые	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь	
69	Лопатка деревянная	оборудование	Основное	Длина 30 см	
70	Лопатка -палетка изогнутая	оборудование	Основное	Лопатка -палетка изогнутая 37x4 м	
71	Лопатки силиконовые	оборудование	Основное	Длинна 260 мм, шпатель 90*65 мм. Материал лопатки резина, ручка пластик.	
72	Мерный стакан	оборудование	Основное	Объемом 0,5 л. Пластиковый с ручкой	
73	Миска пластик	оборудование	Основное	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см	
74	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Основное	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	
75	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Основное	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	
76	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Основное	Объем: 1 л, диаметр: 20 см	
77	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Основное	Объем: 3 л, диаметр: 20 см	
78	Мойка односекционная со столешницей	оборудование	Основное	1000x600x850. Нержавеющая сталь, правая.	
79	Молоток металл для отбивания мяса	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, размер 25 см	
80	Набор разделочных досок, пластиковые	оборудование	Основное	Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	
81	Набор кастрюль с крышками из нерж. стали для индукционных плит	оборудование	Основное	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л, без пластиковых и силиконовых вставок	
82	Набор кондитерских насадок	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, 26 шт., высота от 3 см	
83	Набор кондитерских форм (квадрат)	оборудование	Основное	от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь. Размер: диаметр 10 см/6 см/8 см, высота 4 см.	
84	Набор кондитерских форм (круг)	оборудование	Основное	Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20 мм, от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь	
85	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	
86	Набор пинцетов для оформления блюд	оборудование	Основное	"Шеф" 3 штуки.	
87	Ножницы для рыбы, птицы	оборудование	Основное	Пластиковая ручка, 18 см	
88	Овощечистка	оборудование	Основное	Материал: цинковый сплав с хромированным покрытием. Нескользящая ручка с пластиковой вставкой	
89	Пароконвектомат	оборудование	Основное	ПКА6-1/1ПМ2 Мощность 9,5 кВт. Количество уровней - 6 для всех GN 1/1.	
90	Планетарный миксер	оборудование	Основное	Объем чаши 5 л, напряжение 220 В, мощность 500 Вт. Насадка крюк для теста. Венчик. Лопатка для смешивания.	
91	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	оборудование	Основное	Объемом 40 литров. Круглая с крышкой без педали.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристик	Код профессионального модуля, дисциплины
92	Плита индукционная	оборудование	Основное	Стационарная, 4 греющих поверхности. Размер 750x700x920. Напряжение 380 В.	
93	Подставка для разделочных досок металлическая	оборудование	Основное	Из нержавеющей стали	
94	Половник	оборудование	Основное	Объемом 250мл	
95	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	оборудование	Основное	материал: ткань, покрытие: силикон, длина 35 см	
96	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	оборудование	Основное	Маркато Паста Сэт (Атлас 150); нержавеющая сталь	
97	Силиконовая форма "кнели"	оборудование	Основное	Материал пищевой силикон	
98	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных 3D	оборудование	Основное	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы сердечки	
99	Силиконовая форма полусфера большая	оборудование	Основное	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см	
100	Силиконовая форма полусфера средняя	оборудование	Основное	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см	
101	Силиконовый коврик	оборудование	Основное	300x400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	
102	Силиконовый коврик перфорированный	оборудование	Основное	Форма прямоугольная, длинна 40 см, ширина 31 см, высота 1 см.	
103	Сито (для муки)	оборудование	Основное	Диаметром 24 см	
104	Сито для протирания	оборудование	Основное	Диаметр 20 см	
105	Сито для протирания	оборудование	Основное	Диаметр 10 см	
106	Скалка	оборудование	Основное	Деревянная, 40x50 см	
107	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	оборудование	Основное	Диаметром 24см	
108	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	оборудование	Основное	Диаметром 28см	
109	Скребок для теста	оборудование	Основное	Твердый пластик, размер 145*95 мм.	
110	Смеситель холодной и горячей воды	оборудование	Основное	Однорычажный смеситель с лейкой и душем, назначение для кухни, покрытие хром.	
111	Сотейник для индукционных плит	оборудование	Основное	Объемом 0,6л	
112	Сотейник для индукционных плит	оборудование	Основное	Объемом 1 л	
113	Соусник	оборудование	Основное	50 мл, металлический.	
114	Стеллаж 4-х уровневый	оборудование	Основное	800x500x1800, нержавеющая сталь.	
115	Стол-подставка под пароконвектомат	оборудование	Основное	размер 800x840x775	
116	Тарелка глубокая белая	оборудование	Основное	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора	
117	Тарелка глубокая белая	оборудование	Основное	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора	
118	Тарелка круглая белая плоская	оборудование	Основное	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	
119	Терка 4-х сторонняя	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, длина 24 см	
120	Термометр (шуп)	оборудование	Основное	Материал корпуса металл, Диапазон от 40 до 110 С	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристик	Код профессионального модуля, дисциплины
121	Термометр инфракрасный (Пирометр)	оборудование	Основное	Пирометр С оптическим разрешением, время отклика: 0,5 секунды, с подсветкой дисплея.	
122	Форма для выпечки тартов круг	оборудование	Основное	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см	
123	Форма для выпечки тартов овал	оборудование	Основное	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм	
124	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	оборудование	Основное	Диаметром 24см	
125	Шкаф холодильный	оборудование	Основное	Объем 300л., 5 полок. Дверь стекло	
126	Шпатель кондитерский	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, длина полотна 18-20 см	
127	Шумовка	оборудование	Основное	Материал нерж., размеры: диаметр 10,5 см, высота 42 см	
128	Щипцы универсальные	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм	
129	Зонт вытяжной	оборудование	Основное	1800x1000x400 мм Тип — вентиляционный вытяжной потолочный; Материал облицовки — нержавеющая сталь AISI 430, подключение к централизованной вентиляции	
Лаборатория/Зона по видам работ/ «Кондитерского дела» (5 рабочих мест) Образовательного центра (кластера) отрасли "Туризм и сфера услуг" Вологодская область					
130	Шкаф шоковой заморозки	оборудование	Основное	Мощность: 3345 Вт; нержавеющая сталь; панель управления: электронная; Вместимость: 10 х EN60/40 (GN1/1); Производительность: шоковое охлаждение 40 кг за 90 мин; шоковая заморозка 28 кг за 240 мин; Расстояние между уровнями: 75 мм; Термошуп	<p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места ПМ.01</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПМ.02</p>
131	Краскопульт пневматический	оборудование	Основное	Бачок Верхний; Расход воздуха 145 л/мин; Объем бачка 125 мл; Диаметр сопла 0.8 мм; Максимальное давление 3 Атм.; Металл; Тип соединения: быстросъемное	
132	Компрессор	оборудование	Основное	Мощность 1100 Вт Макс. производительность компрессора 180 л/мин; Мин. давление 8 бар Макс. давление 8 бар; Тип компрессора поршневой безмасляный	
133	Зонт вытяжной пристенный	оборудование	Основное	800x800x400 мм Тип — вентиляционный вытяжной пристенный; Материал облицовки — нерж. сталь AISI 430	
134	Часы настенные	оборудование	Основное	Крупные темные цифры на белом фоне	
135	Стеллаж 4-х уровневый	оборудование	Основное	600x500x1800 мм; нержавеющая сталь; полки: нерж. сталь Ножки с регуляторами высоты	
136	Стол для краскопульты	оборудование	Основное	800x800x850 мм; нержавеющая сталь AISI 430, ЛДСП; каркас нержавеющая сталь	
137	Стол для презентации	оборудование	Основное	1800x600x850 мм; Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП; Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304	
138	Стол производственный	оборудование	Основное	1800x600x850 мм, с сплошной полкой; нержавеющая сталь, ЛДСП; каркас: нержавеющая сталь. С бортом задним	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристик	Код профессионального модуля, дисциплины
139	Стеллаж 4-х уровневый	оборудование	Основное	800x500x1800 мм; Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
140	Весы настольные электронные	оборудование	Основное	Предел взвешивания 5 кг; Цена поверочного деления 2 г Напряжение 110-240 В; Напряжение от батарей 9 В Размеры платформы 247x195 мм; размер 278x317x141 мм	
141	Холодильный шкаф	оборудование	Основное	Энергопотребление класс А; Количество компрессоров 1 Количество камер 1; Количество дверей 1; Габариты (ШxГxВ) 60x63x185 см; Размораживание холодильной камеры капельная система; Общий объем от 300 л Дверь: стекло; Возможность перевешивания двери	
142	Холодильный шкаф низкотемпературный	оборудование	Основное	Объем общий от 300 литров; Возможность встраивания нет Габариты, см (ШxГxВ) 73,5x88,4x199,6; Тип двери Дверь глухая; Цвет Белый; Температурный режим °С не > -18 Напряжение, В/Гц 230/50; Мощность, Вт 400/550 раб/отг	
143	Стол с моечной ванной	оборудование	Основное	Д - мм 1000 Ш - мм 600 В - мм 850 Описание Производственный с моечной ванной; с бортом 70 мм.	
144	Смеситель холодной и горячей воды	оборудование	Основное	Двухрычажный; для кухни (мойки); Материал корпуса нержавеющей; поворотный излив; Присоединительный размер 1/2", Тип подводки гибкая	
145	Чайник электрический	оборудование	Основное	Объем: 1,7 л; Мощность: 1500 Вт Тип нагревательного элемента: закрытая спираль	
146	Ножи поварские	оборудование	Основное	Длина лезвия (см) 20.0; материал лезвия сталь; материал рукоятки полипропилен; тип заточки двусторонняя симметричная; угол заточки (градусы) 20	
147	Доска разделочная	оборудование	Основное	Полипропилен белая (60X40X2СМ); ударопрочная	
148	Ножницы	оборудование	Основное	Длина: 160 мм; Вид колец: одинаковые Покрытие лезвий: нет; Форма лезвий: ОСТРОКОНЕЧНЫЕ Материал: сталь; Длина лезвия: 65 мм	
149	Совок для сыпучих продуктов	оборудование	Основное	Материал: алюминий	
150	Уборочный инвентарь (ведро, швабра, ветошь, совок, щетка)	оборудование	Основное	Швабра + ведро; Швабра - сталь, полипропилен Насадка – микрофибра; Характеристики	
151	Кондиционер настенный/потолочный	оборудование	Основное	Мощность из расчёта объёма помещения в м. кубических площади лаборатории	
152	Печь конвекционная	оборудование	Основное	Подключение 380 В; уровней 6-8; Противень 600x400 мм Температурный режим от 30 до 270 °С; Мощность 10.5 кВт Материал корпуса и внутренние поверхности: нерж. сталь. Пароувлажнение; Способ образования пара: инжектор; Таймер; Регулировка влажности; вентиляторов: 2шт	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристик	Код профессионального модуля, дисциплины
153	Подставка под конвекционную печь	оборудование	Основное	Открытая; Материал каркаса: нержавеющая сталь Полки: направляющие	<p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПМ.06 Приготовление, подготовка к реализации</p>
154	Весы настольные электронные	оборудование	Основное	Предел взвешивания 5 кг; Цена поверочного деления 2 г Напряжение 110-240 В; электронные; Платформа; Материал платформы: нержавеющая сталь	
155	Микровесы	оборудование	Основное	Миниатюрные электронные весы с высокой точностью взвешивания. Точность взвешивания: 0,01 г; Максимальная нагрузка: 500 г; Материал платформы: металл Особенности: LCD дисплей с подсветкой	
156	Плита индукционная 2-х конфорочная	оборудование	Основное	Тип установки: напольный; Напряжение сети: 380 Вт; Количество конфорок: 2 шт; Тип конфорок: индукционная Диаметр конфорок: 280 мм; Материал корпуса: Нержавеющая сталь; Полка сплошная	
157	Противень для конвекционной печи алюминиевый	оборудование	Основное	Габариты, мм 600x400x15	
158	Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный	оборудование	Основное	Габариты, мм 600x400x15	
159	Планетарный настольный миксер	оборудование	Основное	Напряжение 220; Объём чаши — 5 л; Материал чаши — нерж. сталь; тип установки: настольный Крюк для теста + Венчик для взбивания + Лопатка Материал корпуса: металл	
160	Микроволновая печь	оборудование	Основное	Объём 17 л; Мощность печи 700 Вт; Тип управления: Электронное; дисплей; звуковой сигнал отключения; подсветка камеры; Диаметр поддона 24 мм	
161	Холодильный шкаф	оборудование	Основное	Энергопотребление класс А; компрессор 1; камера 1; дверь 1; Размораживание холодильной камеры капельная система; Общий объём от 300 л; Возможность перевешивания двери; Дверь стекло	
162	Стеллаж 4-х уровневый 1200x500x1800	оборудование	Основное	Со сплошными полками; Д*Ш*В - 1200x500x1800 мм; Материал каркаса: нерж. сталь; Материал полки: нерж. сталь; Ножки снабжены регуляторами высоты	
163	Стеллаж 4-х уровневый 600x500x1800	оборудование	Основное	Со сплошными полками; Д*Ш*В - 600x500x1800 мм; Материал каркаса: нерж. сталь; Материал полки: нерж. сталь; Ножки снабжены регуляторами высоты	
164	Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный	оборудование	Основное	Габариты, мм 600x400x15	
165	Тележка-шпилька	оборудование	Основное	12 уровней 600x400; расстояние между направляющими 120 мм); Каркас: нерж. ст; четыре поворотных колеса, диаметром 100 мм, два из которых имеют тормоз.	
166	Противень для тележки шпильки	оборудование	Основное	600x400 мм; Высота: 10 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристик	Код профессионального модуля, дисциплины
167	Стол с моечной ванной 1200x630x870	оборудование	Основное	1200*630*870; Емкость мойки 530x530x400 Стол оборудован моечной ванной	блюд детского (школьного) питания МДК.06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания
168	Доска мраморная 50x100	оборудование	Основное	Натуральный камень. Для темперирования шоколада и охлаждения карамели. 50x100. Высота 2-5 см.	
169	Смеситель холодной и горячей воды	оборудование	Основное	Двухрычажный; для кухни (мойки) поворотный излив; 1/2"; Тип подводки гибкая	
170	Поднос пластик	оборудование	Основное	Полипропилен 525x325 мм; Толщина: 3,2 мм Использование в посудомоечной машине: до +85 С	
171	Лампа для карамели, мощность 1,2 кВт	оборудование	Основное	Материал: металл, сталь; Мощность 1,2 кВт; Ш 625*Гл 450; Регулировка корпуса по высоте и наклону; Электрический кабель; Ширина рабочей поверхности; 625 мм Глубина рабочей поверхности: 450 мм	
172	Вентилятор на клипсе	оборудование	Основное	мощность 30/24 Вт, напряжение В 220-240, количество скоростей 2, частота вращения об\мин 1782	
173	Куттер	оборудование	Основное	Объем 2.9 л; Глубина:280 мм; Ширина 200 мм; Высота:350 мм; Скорость 1500 об/мин.; Напряжение 220 В; Мощность 0.55 кВт; Настольный; Система магнитной защиты; Защита от перегрева; Материал вала: нерж. сталь Материал чаши: Нержавеющая сталь; Ручка на чаше	
174	Блендер погружной многофункциональный	оборудование	Основное	Стационарный погружной; Мощность, Вт750; Количество насадок: 3; Материал погружной части: металл Плавная регулировка скорости; Мерный стакан; Насадка для пюре; Венчик для взбивания; Чаша для измельчения; Объем чаши измельчителя: 0,5 л	
175	Ванна для растапливания шоколада	оборудование	Основное	Для разного вида шоколада. Материал (емкости): нержавеющая сталь. Материал корпуса: термостойкий пластик; Термостат; Управление: ручное; Объём ёмкости: 1,5 литра; контейнеров :3 шт; Ш - 26 см; Д - 61 см; Встроенная лампа; Напряжение 230 В, макс темп. 60С	
176	Сотейник 4 л для индукционной плиты	оборудование	Основное	Нержавеющая сталь; Объем 4 л; Дно: тройное дно; Подходит для индукционных плит	
177	Сотейник 2 л для индукционной плиты	оборудование	Основное	Нержавеющая сталь; Объем 2 л; Дно: тройное дно; Подходит для индукционных плит	
178	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты	оборудование	Основное	Нержавеющая сталь; Объем 1,5 л; Дно: тройное дно; Подходит для индукционных плит	
179	Сотейник 1 л для индукционной плиты	оборудование	Основное	Нержавеющая сталь; Объем 1 л; Дно: тройное дно; Подходит для индукционных плит	
180	Сковорода для индукционной плиты	оборудование	Основное	Покрытие: Нержавеющая сталь; Дно: тройное дно Форма: круг; подходит для индукционных плит	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристик	Код профессионального модуля, дисциплины
181	Решётка для глазировки 460x260x30 ММ	оборудование	Основное	Решётка для глазировки Размер: 460x260x30 мм Предназначена для глазирования поверхности изделий.	
182	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2СМ)	оборудование	Основное	белая (60X40X2СМ); полипропилена с хорошей жесткостью и ударопрочностью; Гладкая поверхность, не пористая	
183	Подставка металлическая под разделочные доски	оборудование	Основное	Характеристики на усмотрение организатора от 6 отсеков	
184	Сито большое d=20 см	оборудование	Основное	Диаметр, см 20; наличие ушек; Материал/состав нержавеющая сталь	
185	Сито среднее d=14 см	оборудование	Основное	Диаметр, см 14.6; Длина ручки, см 16; наличие петли для подвешивания; наличие ушка; нержавеющая сталь	
186	Сито малое d=7 см	оборудование	Основное	Диаметр, см 8; Длина ручки, см 12; наличие ушек; нержавеющая сталь.	
187	Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металл.)	оборудование	Основное	Нержавеющая сталь Предназначен для механической обработки продуктов.	
188	Стакан мерный 0,5 л пластиковый	оборудование	Основное	Тип Кувшин; Объем, 0,5 л; Материал Пищевой пластик	
189	Стакан мерный 1 л пластиковый	оборудование	Основное	Тип Кувшин; Объем 1.2 л; Материал Пищевой пластик	
190	Стакан мерный 2 л пластиковый	оборудование	Основное	Объём: 2л прозрачный, из полипропилена, с градуировкой	
191	Газовая горелка карамелизатор	оборудование	Основное	Д - 13 см * В - 17 см; Нерж. сталь, пластик; Баллон: наличие	
192	Газовая горелка карамелизатор большая	оборудование	Основное	Пьезоподжиг; Регулятор пламени; Возможность многократной заправки	
193 194	Фен строительный	оборудование	Основное	Плавная регулировка; ЖК-дисплей; Рабочая температура 50-660; Защита от перегрева; Насадки в комплекте	
195	Миска пластиковая 1 л	оборудование	Основное	Объемом 1000 мл; пищевой пластик Применение: для пищевых продуктов Особенности: пригодная для микроволновой печи	
196	Миска пластиковая 2 л	оборудование	Основное	Объемом 2000 мл; пищевой пластик Применение: для пищевых продуктов Особенности: пригодная для микроволновой печи	
197	Миска пластиковая 3 л	оборудование	Основное	Объемом 3000 мл; пищевой пластик; Особенности: пригодная для микроволновой печи	
198	Миска из нержавеющей стали 3 л	оборудование	Основное	Объем 3000 мл; коррозионностойкая нержавеющая сталь	
199	Миска из нержавеющей стали 1 л	оборудование	Основное	Объем 1000 мл; коррозионностойкая нержавеющая сталь	
200	Миска из нержавеющей стали 0,5 л	оборудование	Основное	Объем 500 мл; коррозионностойкая нержавеющая сталь	
201	Пирометр лазерный	оборудование	Основное	Диапазон измерений: -50+550°C; Оптическое разрешение, (D:S) 10:1; Точность: ±1.5; Время отклика: 0.5с.; Подсветка дисплея; Сохранение измеренного значения на дисплее	
202	Корзина для неорганических отходов	оборудование	Основное	Пластик; Объем: 40 - 60 л	
203	Корзина для органических отходов	оборудование	Основное	Пластик; Объем: 12 - 20 л	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристик	Код профессионального модуля, дисциплины
204	Палетта (лопатка) кондитерская прямая	оборудование	Основное	металл/ нерж. Сталь; Длина общая: 35-40 см; Длина самой лопатки: не менее 25 см; Ширина лопатки: 3,5-4 см	
205	Палетта (лопатка) кондитерская угловая	оборудование	Основное	Металл/ нерж. Сталь; Длина общая: 30-35 см Длина: не менее 18 см; Ширина: 3,5-4 см	
206	Палетта (лопатка) кондитерская (малая) набор 3 шт	оборудование	Основное	Пластиковая ручка, лопатка - нержавеющей сталь; Размеры: рабочая поверхность 10-11 см, общая длина с ручкой 22 см. В комплекте 3 штуки.	
207	Лопатка деревянная	оборудование	Основное	Лопатка деревянная; Прямая; 30.5 см, бук-премиум	
208	Крутящаяся подставка под торт	оборудование	Основное	Крутящаяся; алюминиевая; Диаметр: 30-35 см Высота: от стола 13 см	
209	Шпатель для работы с шоколадом малый	оборудование	Основное	Профессиональный для работы с шоколадом. Для ручного темперирования; Размеры полотна: 14 - 16 см	
210	Шпатель для работы с шоколадом большой	оборудование	Основное	Тип: профессиональный для работы с шоколадом Для ручного темперирования; Длина полотна: 18 - 20 см	
211	Набор кондитерских насадок	оборудование	Основное	В пластиковой коробке; нержавеющей сталь; Количество: от 26 шт; Высота насадки: от 3 см	
212	Набор ножей 3 шт	оборудование	Основное	Комплектация: универсальный, пила, малый (для обработки фруктов/овощей); Материал лезвия: сталь	
213	Ножницы (малые)	оборудование	Основное	Ножницы с заостренными концами лезвий Материал: нерж. Сталь. Длина: не более 18 см	
214	Ножницы (большие)	оборудование	Основное	Ножницы универсальные, с длинными лезвиями Материал: нерж. Сталь. Длина: не менее 21 см	
215	Набор инструментов для моделирования	оборудование	Основное	Материал: пластик. Количество: не менее 8 шт	
216	Скалка кондитерская для моделирования	оборудование	Основное	Пластик. Длина: 150 - 250 мм. Диаметр: 25 мм	
217	Скалка деревянная	оборудование	Основное	Дерево бук. Длина: 40 - 50 см. Диаметр: 5 см Ширина рабочей поверхности: не менее 25 см	
218	Скалка силиконовая	оборудование	Основное	Материал: силикон. Размер: 40-50 см	
219	Таймер с обратным отсчётом времени	оборудование	Основное	Таймер контроля за временем	
220	Подставка под бумажные полотенца	оборудование	Основное	Нержавеющая сталь	
221	Квадратная акриловая подставка 20x20x1,5	оборудование	Основное	Акрил, Цвет: прозрачная. Размер подставки: 20 x 20 см Высота: 1,5 см. Особенности: износостойкость	
222	Квадратная акриловая подставка 30x30x1,5	оборудование	Основное	Акрил, Цвет: прозрачная. Размер подставки: 30 x 30 см Высота: 1,5 см. Особенности: износостойкость	
223	Прямоугольная акриловая подставка 30x40x1,5	оборудование	Основное	Акрил, Цвет: прозрачная. Размер подставки: 30 x 40 см Высота: 1,5 см. Особенности: износостойкость	
224	Прямоугольная акриловая подставка 40x60x1,5	оборудование	Основное	Акрил, Цвет: прозрачная. Размер подставки: 40 x 60 см Высота: 1,5 см. Особенности: износостойкость	
225	Квадратная акриловая подставка 50x50x1,5	оборудование	Основное	Акрил, Цвет: прозрачная. Размер подставки: 50 x 50 см Высота: 1,5 см. Особенности: износостойкость	
226	Тарелка для подачи десерта	оборудование	Основное	Белая, прямоугольная керамическая без бортика 20x30 см.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристик	Код профессионального модуля, дисциплины
227	Блюдо для подачи на дегустацию	оборудование	Основное	Керамическое без борта диаметр 32 см. Цвет белый	
228	Соусник	оборудование	Основное	Фаянс, белый, 50мл	
229	Зонт вытяжной нержавеющая сталь	оборудование	Основное	1200x1000x400 мм. AISI 430, подключение к централизованное	
230	Силиконовый коврик	оборудование	Основное	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до +230°C	
231	Силиконовый коврик	оборудование	Основное	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до +230°C	
Лаборатория/Зона по видам работ/ «Хлебопечения» (5 рабочих мест) Образовательного центра (кластера) отрасли "Туризм и сфера услуг" Вологодская область					
232	Шкаф шоковой заморозки	оборудование	Основное	Мощность: 3345 Вт; Материал корпуса: нерж. Сталь; Панель управления: электронная; Вместимость: 10 х EN60/40 (GN1/1); шоковое охлаждение 40 кг за 90 мин; шоковая заморозка 28 кг за 240 мин; Расстояние между уровнями: 75 мм; Термошуп	<p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места ПМ.01</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>ПМ.02</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к</p>
233	Часы настенные	оборудование	Основное	Крупные темные цифры на белом фоне	
234	Машина для раскатки теста	оборудование	Основное	Danler KDF-650 Ручное управление, С основанием, Складные столы, Инверсия цикла с помощью педали, Ручное присыпание муки, Размер ленты - 1400x650 мм. Напольная. Обязательное наличие конвейеров	
235	Кондиционер настенный/потолочный	оборудование	Основное	мощность из расчёта объёма помещения в м. кубических площади лаборатории	
236	Лёдогенератор	оборудование	Основное	Подключение к воде, нержавеющейка	
237	Стол производственный	оборудование	Основное	Габаритные размеры: 1200x600x850 мм, нержавеющейка, с нижней полкой и задним бортом	
238	Весы настольные электронные	оборудование	Основное	Предел взвешивания 5 кг; Цена поверочного деления 2 г Напряжение 110-240 В; Напряжение от батарей 9 В Платформа 247x195 мм; Габариты 278x317x141 мм	
239	Ножи поварские	оборудование	Основное	Металлические, ручки пластик/дерево, поварская тройка	
240	Печь конвекционная	оборудование	Основное	UNOX XB 693 Количество уровней: 6, Тип нагрева: Электрический нагрев, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600x400 мм.	
241	Шкаф расстоечный	оборудование	Основное	UNOX XEBPC-12EU-B Количество уровней: 12, Тип нагрева: Электрический нагрев, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600x400 мм.	
242	Печь подовая с пароувлажнением	оборудование	Основное	UNOX XEBDC-02EU-D Количество противней: 2; управление электронное/механическое; Противень: 600x400мм	
243	Противень алюминиевый 600x400	оборудование	Основное	Ш – 600*Г – 400*В – 15(мм), без перфорации	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристик	Код профессионального модуля, дисциплины
244	Противень алюминиевый 600x400 мм перфорированный	оборудование	Основное	Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400, Высота (мм): 15, Наличие перфорации: Да	реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к
245	Стол производственный разделочный 1200x600x850	оборудование	Основное	1200x600x850 мм, Материал столешницы: нерж. сталь, с нижней цельной полкой и задним бортом	
246	Весы для простого взвешивания	оборудование	Основное	SW-05 Наибольший предел взвешивания 5 кг	
247	Плита индукционная	оборудование	Основное	HURAKAN 13 уровней нагрева (500-3500 Вт); температурный режим 60-280°C; Электрический; Настольная; Материал поверхности: Индукционный, Напряжение (В): 220 Количество конфорок/зон нагрева - 1	
248	Миксер планетарный	оборудование	Основное	HURAKAN HKN- KS5; Напряжение: 220 В; Объем дежи: 5 л, Материал дежи: Нержавеющая сталь, 3 насадки: крюк, венчик, лопатка (из нержавеющей стали).	
249	Тестомес спиральный двухскоростной	оборудование	Основное	Kocateq TF 20 ECO с несъемной дежой объемом 21 л. Спиральный, Количество скоростей: 2	
250	Стол холодильный	оборудование	Основное	Carboma T70 M2-1 0430 2GN/NT; среднетемпературный Температурный режим - 0 °С... +7 °С	
251	Стол с моечной ванной 1000x600x850 (правая/левая)	оборудование	Основное	1000x600x850 мм, Размер мойки: 500x400x400, Материал каркаса: нержавеющая сталь, левая	
252	Смеситель для холодной и горячей воды	оборудование	Основное	Frap F 6002-В. Однорычажный смеситель с лейкой, назначение для кухни, покрытие хром.	
253	Тележка-шпилька СМК	оборудование	Основное	Неразборная; 14 противней 600x400, задний ограничитель, 4 поворотных колеса, два колеса с фиксатором; нерж.сталь	
254	Стол презентационный	оборудование	Основное	1800x600x870 мм; нержавеющая сталь	
255	Стеллаж сплошной разборный, 4 уровня	оборудование	Основное	600x500x1800 мм; нержавеющая сталь	
256	Контейнер с крышкой для муки 20-25 л.	оборудование	Основное	Материал - пластик, 20 л	
257	Контейнер с крышкой для муки 7-10 л.	оборудование	Основное	Материал - пластик, 10 л	
258	Контейнер для теста	оборудование	Основное	Материал – пластик, 10 литров	
259	Контейнер для теста	оборудование	Основное	Материал - пластик 5, литров	
260	Контейнер под мусор 80-120 л	оборудование	Основное	Материал - пластик, 80-120 л	
261	Миска глубокая из нержавеющей стали	оборудование	Основное	Материал - нержавеющая сталь объём 750 мл	
262	Средства для уборки (совок и щетка)	оборудование	Основное	набор (совок и щетка)	
263	Нож универсальный	оборудование	Основное	Материал - нержавеющая сталь 145 мм	
264	Поднос столовый	оборудование	Основное	Материал - полистирол, 450x355 мм с ручками	
265	Набор досок разделочных	оборудование	Основное	Материал - пластик; Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	
266	Скребок "Трапеция"	оборудование	Основное	Материал - пластик	
267	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	оборудование	Основное	Размер - 430 мм материал - замша	
268	Бутылки для молока	оборудование	Основное	3 л	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристик	Код профессионального модуля, дисциплины
269	Таз пластиковый	оборудование	Основное	Материал - пластик, 3-4 л	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПМ.06 Приготовление, подготовка к реализации блюд детского (школьного) питания МДК.06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания
270	Ковш с крышкой	оборудование	Основное	Материал нерж. сталь 1,8 л., для индукционной плиты	
271	Вилки металлические	оборудование	Основное	Материал нержавеющей сталь	
272	Ложки столовые	оборудование	Основное	Материал нержавеющей сталь	
273	Совок для сыпучих продуктов	оборудование	Основное	Длина – 195 мм Материал - Нержавеющая сталь	
274	Тёрка четырёхгранная	оборудование	Основное	Материал нержавеющей сталь, длина 24 см	
275	Контейнер с крышкой	оборудование	Основное	Материал - пластик, 2л	
276	Кружка мерная	оборудование	Основное	Материал - пластик, 2л	
277	Зонт вытяжной	оборудование	Основное	1800x1000x400 мм; Вентиляционный; потолочный; нерж. сталь AISI 430, подключение централизованное	
278	Силиконовый коврик	оборудование	Основное	300x400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	
279	Силиконовый коврик	оборудование	Основное	400x500 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	
Лаборатория/Зона по видам работ/ «Холодных блюд и закусок» (5 рабочих мест) Образовательного центра (кластера) отрасли "Туризм и сфера услуг" Вологодская область					
280	Микроволновая печь	оборудование	Основное	Мощность 0,8 кВт. Объем 20 л. Размеры 451x257x343 мм.	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПМ.02
281	Мясорубка	оборудование	Основное	Производительность 162 кг/ч, напряжение 220 В, мощность 0,5 кВт. Габаритные размеры – 382x170x335	
282	Слайсер	оборудование	Основное	Диаметр режущего лезвия 220 мм, напряжение 220 В. мощность 0.12 кВт, ширина 470 мм, глубина 350 мм, высота 360 мм	
283	Соковыжималка	оборудование	Основное	Шнековая, мощность 200 Вт	
284	Стол производственный	оборудование	Основное	1800x600x850, с бортом; внутренней металл. полкой	
285	Термометр инфракрасный	оборудование	Основное	Пирометр с оптическим разрешением, время отклика: 0,5 секунды, с подсветкой дисплея.	
286	Часы настенные (электронные)	оборудование	Основное	Часы настенные (электронные)	
287	Стол с моечной ванной	оборудование	Основное	1000x600x850. Нержавеющая сталь. С бортом задним, двухсекционная	
288	Смеситель для горячей и холодной воды	оборудование	Основное	Однорычажный смеситель с лейкой, назначение для кухни, покрытие хром, с душем	
289	Весы настольные электронные (профессиональные)	оборудование	Основное	SW-05 Наибольший предел взвешивания 5 кг	
290	Плита индукционная 4-х конфорочная	оборудование	Основное	Напольная; напряжение сети: 380 Вт; конфорок: 4 шт; индукционная; Диаметр конфорки: 280 мм; Нержавеющая сталь; Полка сплошная	
291	Стеллаж 4х уровневый	оборудование	Основное	1000x400x1800 , нержавеющей сталь.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристик	Код профессионального модуля, дисциплины
292	Зонт вытяжной	оборудование	Основное	1200x1000x400 мм; вентиляционный, вытяжной, потолочный; нержавеющая сталь AISI 430, подключение к централизованной приточно-вытяжной вентиляции	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
293	Контейнер для мусора	оборудование	Основное	от 20 л, пластик	
294	Весы для молекулярной кухни	оборудование	Основное	72-1002 Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни, с точностью до 0,1 г, вес до 500 г.	
295	Сушилки для посуды	оборудование	Основное	Нержавеяка, 1000 ширина	
296	Шкаф морозильный	оборудование	Основное	Объём рабочей камеры не < 300л., глухая дверь, рабочий диапазон от - 10, подключение 220 В	
297	Шкаф холодильный	оборудование	Основное	Объём рабочей камеры не < 300л., дверь стеклянная, рабочий диапазон от +4 до +8, подключение 220 В	
298	Блендер ручной погружной	оборудование	Основное	Мощность 1500Вт. (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	
299	Венчик	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, размер 315 мм	
300	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	оборудование	Основное	Объём 690 мл.	
301	Ложки столовые	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь	
302	Лопатка деревянная	оборудование	Основное	Длина 30 см	
303	Лопатка силиконовые	оборудование	Основное	Длина 260 мм, шпатель 90*65 мм. Материал лопатки резина, ручка пластик.	
304	Мерный стакан	оборудование	Основное	Объемом 0,5 л. Пластиковый с ручкой	
305	Миска пластик	оборудование	Основное	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см	
306	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Основное	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	
307	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Основное	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	
308	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Основное	Объем: 1 л, диаметр: 20 см	
309	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Основное	Объем: 3 л, диаметр: 20 см	
310	Набор разделочных досок, пластиковые	оборудование	Основное	Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	
311	Набор кастрюль с крышками	оборудование	Основное	Нержавеющая сталь, для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок. Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	
312	Набор кондитерских насадок	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, 26 шт., высота насадки от 3 см	
313	Набор кондитерских форм (квадрат)	оборудование	Основное	от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь. Размеры: диаметр 10 см/6 см/8 см, высота 4 см.	
314	Набор кондитерских форм (круг)	оборудование	Основное	Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь	
315	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристик	Код профессионального модуля, дисциплины
316	Набор пинцетов для оформления блюд	оборудование	Основное	"Шеф" 3 штуки.	<p>разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПМ.06 Приготовление, подготовка к реализации блюд детского (школьного) питания</p> <p>МДК.06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания</p> <p>МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к</p>
317	Овощечистка	оборудование	Основное	Материал: цинковый сплав с хромированным покрытием. Нескользящая ручка	
318	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	оборудование	Основное	Объемом 40 литров. Круглая с крышкой без педали.	
319	Подставка для разделочных досок металлическая	оборудование	Основное	Из нержавеющей стали	
320	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	оборудование	Основное	Тип: рукавицы, материал: ткань, покрытие: силикон, длина 35 см	
321	Силиконовая форма полусфера большая	оборудование	Основное	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см	
322	Силиконовая форма полусфера средняя	оборудование	Основное	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см	
323	Силиконовый коврик	оборудование	Основное	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	
324	Силиконовый коврик перфорированный	оборудование	Основное	Форма прямоугольная, длинна 40 см, ширина 31 см, высота 1 см.	
325	Сито для протириания	оборудование	Основное	Диаметр 20 см	
326	Сито для протириания	оборудование	Основное	Диаметр 10 см	
327	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	оборудование	Основное	Диаметром 22см	
328	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	оборудование	Основное	Диаметром 24см	
329	Сотейник для индукционных плит	оборудование	Основное	Объемом 0,6л	
330	Сотейник для индукционных плит	оборудование	Основное	Объемом 1 л	
331	Соусник	оборудование	Основное	50 мл, металлический.	
332	Стол производственный	оборудование	Основное	1800/1200x600x850, суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6. Внутренняя металл. полка.	
333	Тарелка глубокая белая	оборудование	Основное	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора	
334	Тарелка круглая белая плоская	оборудование	Основное	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	
335	Терка 4-х сторонняя	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, длина 24 см	
336	Термометр инфракрасный (Пирометр)	оборудование	Основное	Оптическое разрешение; время отклика 0,5 сек.; подсветкой дисплея.	
337	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	оборудование	Основное	Диаметром 24см	
338	Шумовка	оборудование	Основное	Нерж. сталь, размеры: диаметр 10,5 см, высота 42 см	
339	Щипцы универсальные	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристик	Код профессионального модуля, дисциплины
					реализации блюд детского (школьного) питания
Лаборатория/Зона по видам работ/ «Ресторанного дела» (24 рабочих места) Образовательного центра (кластера) отрасли "Туризм и сфера услуг" Вологодская область					
340	POS-терминал	оборудование	Основное	Сенсорный терминал не ниже модели; (Lite, 15" PCAP, Intel SSD 128GB, RAM 8GB), без MSR, без ОС. (57823)	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
341	Блендер настольный	оборудование	Основное	Мощность от 1000 Вт. Чаша стекло от 1,5 л., скоростей от 3	
342	Блендер ручной	оборудование	Основное	Погружной, мощность от 150 Вт., скоростей от 3, возможность работы от аккумулятора	
343	Блюде шампанское	оборудование	Основное	Стекло	
344	Бокал айриш - кофе	оборудование	Основное	Стекло	
345	Бокал для вина	оборудование	Основное	Стекло, 150 мл	
346	Бокал для вина	оборудование	Основное	Стекло, 250 мл	
347	Бокал для мартини	оборудование	Основное	Стекло	
348	Бокал маргарита	оборудование	Основное	Стекло	
349	Бокал флюте	оборудование	Основное	Стекло	
350	Бокал харикейн	оборудование	Основное	Стекло	
351	Буфет сервировочный	оборудование	Основное	Каркас металл, дерево, закрытые/открытые полки, на колёсах, не < 108*120*50	
352	Ванна	оборудование	Основное	Металлическая от 150*50	
353	Вентиляция приточно-вытяжная	оборудование	Основное	Установка, мощность зависит от рабочей площади в м2	
354	Венчики	оборудование	Основное	Цельнометаллический от 25 см.	
355	Гриль контактный электрический	оборудование	Основное	220 В, мощность от 2 кВт, структура поверхностей рифлёная, размеры раб.поверхностей не < 300*300	
356	Диван модульный	оборудование	Основное	Эко кожа, 600 х 700 х 1100 (Ш*Г*В), высота посадки 450	
357	Диспенсер для бумажных полотенец	оборудование	Основное	Металлический, с ключом	
358	Диспенсер для мыла	оборудование	Основное	Металлический, с ключом	
359	Диспенсер для туалетной бумаги	оборудование	Основное	Металлический, с ключом	
360	Доски разделочные	оборудование	Основное	Набор 5 шт 400*300	
361	Жалюзи	оборудование	Основное	Вертикальные/горизонтальные не < 2500*2500 автоматич. с пультом, подключение 220В	
362	Зеркала /столбы/	оборудование	Основное	В размер сторон столбов	
363	Зеркало настенное с подсветкой	оборудование	Основное	С подсветкой не < 1200*900, подключение 220В	
364	Зонт вытяжной	оборудование	Основное	1200x1000x400 мм; вентиляционный, вытяжной, потолочный; нержавеющая сталь AISI 430, подключение к централизованной приточно-вытяжной вентиляции	
365	Измельчитель льда	оборудование	Основное	Подключение 220 В, мощность от 1 кВт, корпус нержавеющей	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристик	Код профессионального модуля, дисциплины
366	Карниз для штор	оборудование	Основное	Металлический, чёрный, 350	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
367	Кассовый аппарат	оборудование	Основное	2 в 1 с возможностью приёма карт оплаты, работа от аккумулятора/сети	
368	Контейнер мусорный с педалью	оборудование	Основное	не < 25 л	
369	Котёл водонагревательный	оборудование	Основное	Подключение 220 В, накопительный, вертикальный, 100 л	
370	Кофе машина	оборудование	Основное	Подключение к воде, давление от 19 бар, 2-ух рожковая, каппучинатор, кофемолка, 220 В	
371	Кресло	оборудование	Основное	Каркас металл/дерево, сиденье и спинка эко кожа/велюр	
372	Ложка кофейная	оборудование	Основное	Нержавейка	
373	Ложка кофейная для Латте	оборудование	Основное	Нержавейка с длинной ручкой	
374	Ледогенератор	оборудование	Основное	Подвод/отвод воды, нержавейка, подключение 220 В	
375	Машина посудомоечная	оборудование	Основное	Фронтальная, нержавейка, подключение к холодной воде, с функцией подогрева воды, ширина не < 600, подключение 220 В	
376	Миксер для молочных коктейлей	оборудование	Основное	Стационарный, не < 2 стаканов, мощность от 300 Вт, скорость вращения от 1000 об/мин, корпус нержавейка	
377	Миксер планетарный	оборудование	Основное	Корпус нержавейка, мощность от 1,2 кВт, от 7 скоростей, чаша нержавейка, подключение 220 В	
378	Миксер ручной	оборудование	Основное	Корпус нержавейка, мощность от 300 Вт, от 7 скоростей, подключение 220 В	
379	Молочник	оборудование	Основное	Фаянс, белый, 50 мл	
380	Музыкальный центр	оборудование	Основное	Динамики 4 шт, суммарная выходная мощность от 1200 Вт, возможность подключения Bluetooth	
381	Мясорубка электрическая	оборудование	Основное	Шнековая, мощность от 500 Вт, реверс, количество скоростей от 2	
382	Набор для специй	оборудование	Основное	Фаянс, белый	
383	Набор кастрюль	оборудование	Основное	От 10 предметов, нержавейка	
384	Набор мисок нержавейка	оборудование	Основное	Нержавейка, 5 шт, разного диаметра, с крышками пластиковыми	
385	Набор ножей	оборудование	Основное	Поварская тройка	
386	Набор столовых приборов	оборудование	Основное	Нержавейка на 6 персон	
387	Ножницы	оборудование	Основное	Металлические, разборные	
388	Ноутбук	оборудование	Основное	Диагональ не < (15,6"), 38x25x2 cm ; Full HD - 1920x1080; от 8 ядер; процессор от 10 поколения и выше; видеокарта 4000 и выше; оперативная память от 8 GB; жёсткий диск SSD; USB 2.0 от 2 шт.+HDMI 2.0 от 1шт; Wi-Fi и Bluetooth	
389	Органайзер барный	оборудование	Основное	Металл/дерево/пластик	
290	Островок барный модульный	оборудование	Основное	Модульный, секционный, дерево	
391	Пара кофейная	оборудование	Основное	Фаянс, белый, 200 мл	
392	Пара чайная	оборудование	Основное	Фаянс, белый 250 мл	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристик	Код профессионального модуля, дисциплины
393	Пароконвектомат	оборудование	Основное	Подключение 380 В, от 5 до 8 уровней, устанавливается на подставку, с подключением воды	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПМ.06 Приготовление, подготовка к реализации блюд детского (школьного) питания МДК.06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания МДК.06.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания
394	Печь конвекционная	оборудование	Основное	Подключение 380 В, устанавливается на расстоечный шкаф, с подключением воды	
395	Плита	оборудование	Основное	Индукционная, 2-ух конфорочная настольная, подключение 220 В	
396	Поверхность жарочная ребристая/плоская	оборудование	Основное	Настольная, подключение 220 В, не < 1/3 ребристая, мощность от 4,5 кВт	
397	Подставка под пароконвектомат	оборудование	Основное	Совместимая с пароконвектоматом, нержавейка, на колёсах	
398	Полотенце вафельное	оборудование	Основное	От 30*30	
399	Постеры настенные	оборудование	Основное	От 60*120	
400	Программное обеспечение	оборудование	Основное	Для обработки больших объёмов бухгалтерской информации в сфере торговли и общественного питания, на 25 рабочих мест	
401	Раковина	оборудование	Основное	Производственная, 2-ух секционная, нержавейка	
402	Раковина	оборудование	Основное	Фаянсовая	
403	Растения искусственные	оборудование	Основное	Настольные/напольные в кашпо	
404	Рюмка коктейльная	оборудование	Основное	Стекло	
405	Салатник индивидуальный	оборудование	Основное	Фаянс, белый от 200 мл	
406	Салатник общий	оборудование	Основное	Фаянс, белый от 350 мл	
407	Салфетка тканевая	оборудование	Основное	От 40*40	
408	Светильники настенные	оборудование	Основное	Светодиодные декоративные	
409	Светильники потолочные	оборудование	Основное	подвесные светодиодные декоративные	
410	Смеситель	оборудование	Основное	Нержавейка, с душем	
411	Смеситель	оборудование	Основное	Нержавейка, не поворотный	
412	Соковыжималка	оборудование	Основное	Универсальная, Robot Coupe J 100 Ultra	
413	Стакан рокс	оборудование	Основное	Стекло	
414	Стакан хайбол	оборудование	Основное	Стекло	
415	Стеллаж	оборудование	Основное	Нержавейка, на колёсах, не < 150*100*40	
416	Стойка для досок разделочных	оборудование	Основное	Нержавейка, на 7 досок	
417	Стол для посетителей квадратный	оборудование	Основное	От 80*80, каркас металл, столешница дерево	
418	Стол для посетителей круглый	оборудование	Основное	Радиус 110, каркас металл, столешница дерево	
419	Стол для посетителей прямоугольный	оборудование	Основное	От 80*120, каркас металл, столешница дерево	
420	Столовый текстиль (салфетка)	оборудование	Основное	не < 40*40	
421	Столовый текстиль (скатерти)	оборудование	Основное	не < 175*175	
422	Стул	оборудование	Основное	Каркас металл/дерево, сиденье и спинка эко кожа/велюр	
423	Стул барный	оборудование	Основное	Каркас металл, сиденье эко кожа	
424	Сушилка для белья	оборудование	Основное	Металлическая, раздвижная, 150 см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристик	Код профессионального модуля, дисциплины
425	Тарелка	оборудование	Основное	Фаянс, белый д 150	
426	Тарелка	оборудование	Основное	Фаянс, белый д 265	
427	Тарелка	оборудование	Основное	Фаянс, белый квадратная/прямоугольная	
428	Тарелка миска	оборудование	Основное	Фаянс, белый д 170, 250 мл	
429	Тарелка миска	оборудование	Основное	Фаянс, белый д 200, 500 мл	
430	Телевизор	оборудование	Основное	Диагональ не < 53 дюймов	
431	Термопот	оборудование	Основное	Мощность от 890 В, нержавейка, 5 л	
432	Точилка для ножей и ножниц	оборудование	Основное	Нержавейка	
433	Мышь компьютерная	Оборудование ИТ	Основное	Принцип работы: оптическая светодиодная; тип подключения: беспроводной (радиоканал) интерфейс подключения: USB Type A; количество клавиш: 3 источник питания: 1xAA	
434	Ноутбук	Оборудование ИТ	Основное	Диагональ не < (15,6"), 38x25x2 см.; разрешение Full HD - 1920x1080; от 8 ядер; процессор от 10 поколения и выше; видеокарта от 3050 и выше; оперативная память от 8 GB; жёсткий диск SSD; разъемы USB 2.0 от 2 шт.+HDMI 2.0 от 2 шт; возможность подключения Wi-Fi и Bluetooth; слот для карты памяти.	
435	Стол модульный	Мебель	Основное	Каркас металлический, модульный/раскладной не < 138*85	
436	Стул офисный	Мебель	Основное	Каркас металлический не < 37*39*77	
437	Кресло офисное	Мебель	Основное	Каркас металл/колёсики/подлокотники	
438	Лоток горизонтальный 5-и уровневый	Оборудование	Основное	Сборный, метал сетка чёрный	
439	МФУ	Оборудование ИТ	Основное	Принтер, сканер, копир; ч/б; от 20 листов/мин; Wi-Fi, USB лазерное, факс, DADF, двустор. Печать; USB 2.0; формат А4	
440	Мышь компьютерная беспроводная	Оборудование ИТ	Основное	Принцип работы: оптическая светодиодная; тип подключения: беспроводной (радиоканал) интерфейс подключения: USB Type A; количество клавиш: 3 источник питания: 1xAA	
441	Ноутбук	Оборудование ИТ	Основное	Диагональ не < (15,6"), 38x25x2 см.; Full HD - 1920x1080; от 8 ядер; процессор от 10 поколения и выше; видеокарта от 3050 и выше; оперативная память от 8 GB; жёсткий диск SSD; USB 2.0 от 2 шт. +HDMI 2.0 от 2 шт.; подключения Wi-Fi и Bluetooth	
442	Подставка-органайзер для канцелярии	Оборудование	Основное	Настольная металлическая для ручек / карандашей офисная 7 секций, не < 125x220x140 мм, сетка, чёрная	
443	Стол модульный	Мебель	Основное	Каркас металлический, модульный/раскладной 138*85	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристик	Код профессионального модуля, дисциплины
444	Тумба под орг.технику	Мебель	Основное	Каркас металлический не < 100*45*85	
445	Фильтр сетевой/бесперебойник не < 6 розеток	Оборудование	Основное	Индикация включения питания; Защита от короткого замыкания; Защита от перегрузки; Защита от перегрева внутри корпуса Есть; не < 6 розеток	

1.3. Оснащение спортивного зала

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Спортивный зал № 7 * Ворота стационарные спортивные, * козёл гимнастический переменной высоты, * конь гимнастический прыжковый, * скамья для прессы с изгибом, * шведская стенка для спортзала, * коврик гимнастический 5 шт., * лыжи с ботинками 24 шт., * мат гимнастический 1x2 м 5 шт., * мини-ворота (для спортзала) 2 шт., * мячи баскетбольные 4 шт., * мячи волейбольные 5 шт., * мячи футбольные 4 шт., * перекладины навесные 4 шт., * скамейки 5 шт.	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	* стационарные спортивные, * гимнастический переменной высоты, * гимнастический прыжковый, * для прессы с изгибом, * для спортзала, * гимнастический 5 шт., * с ботинками 24 шт., * гимнастический 1x2 м 5 шт., * для спортзала 2 шт., * баскетбольные 4 шт., * волейбольные 5 шт., * футбольные 4 шт., * навесные 4 шт., скамейки 5 шт.	ООД.12 Физическая культура

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
Читальный зал / библиотека					
1	* доска аудиторная классная, * компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь), * принтер hp LaserJet Professional P1102,	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	* аудиторная классная, * системный блок "Intel Core", монитор "ViewSonic"), * принтер hp LaserJet Professional P1102,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	<ul style="list-style-type: none"> * кресло «Престиж», * стол двухтумбовый, * стол ученический 17 шт., * стулья 32 шт., * шкаф книжный, * стеллаж книжный стенды			<ul style="list-style-type: none"> * «Престиж», * двухтумбовый, * ученический 17 шт., * ученические 32 шт., * книжный, * книжный стенды	
Актовый зал					
2	стулья 280 шт.	Мебель	основное	• стулья 280 шт.	

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

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения	351
Требования к проведению демонстрационного экзамена	6

Общие положения

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

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 Повар, кондитер присваивается квалификация: повар↔кондитер.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
По запросу работодателя	
ВД 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд детского (школьного) питания	ПМ 06. Приготовление, подготовка к реализации блюд детского (школьного) питания

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и

	подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ВД 06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд детского (школьного) питания	ПК 6.1. Организация работы цехов школьных пищеблоков
	ПК 6.2. Механическое и тепловое оборудование школьных пищеблоков
	ПК 6.3. Организация процесса приготовления и приготовление блюд для школьников и диетических блюд

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, сдают ГИА в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Структура программы ГИА

1. Основные положения

Государственная итоговая аттестация (ГИА) является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Обязательная процедура для выпускников, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО) в БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж» (далее – колледж), в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральный закон об образовании в Российской Федерации № 273-ФЗ от 29.12.2012;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800;

- профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников 33.011 Повар и 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»»);

- положения о государственной итоговой аттестации выпускников в БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж».

Программа ГИА разрабатывается БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж». Программа согласовывается с работодателями и утверждается председателем государственной экзаменационной комиссией (далее ГЭК).

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций: в том числе педагогических работников; представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы ГИА.

Председатель ГЭК утверждается Департаментом образования Вологодской области по представлению образовательной организации.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

При проведении ДЭ в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению ДЭ и не участвует в оценивании результатов ГИА.

Экспертная группа создается из педагогических работников других ОУ родственного профиля и работодателей, состоящих в реестре экспертов.

Демонстрационный экзамен проводится в качестве процедуры ГИА, член ГЭК, осуществляет наблюдение за ходом процедуры оценки выполнения заданий ДЭ, с целью недопущения нарушения порядка проведения ГИА, и обеспечения объективности ее

результатов. Член ГЭК, осуществляющий наблюдение за ходом ДЭ, не вмешивается в работу главного эксперта и экспертной группы, а также не контактирует с участниками и членами экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в Центре проведения демонстрационного экзамена на базе БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж» по адресу: 162612, г. Череповец, ул. Гоголя, 21.

Центр проведения демонстрационного экзамена обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер базовой подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

Задачи:

- определение соответствия знаний, умений, навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качествах, наиболее востребованных на рынке труда;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

В соответствии с Порядком о государственной итоговой аттестации выпускников колледжа обучавшихся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по образовательной программе 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в форме демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен предусматривает:

- моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков;
- независимую экспертную оценку выполнения задания, в том числе экспертами из числа представителей предприятий.

Предметом ГИА выпускников по ППКРС на основе ФГОС 43.01.09 Повар, кондитер является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения профессиональных модулей;
- оценка общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС по профессии.

Перечень общих и профессиональных компетенций к оцениванию демонстрационного экзамена определяется согласно оценочным критериям.

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

К ГИА допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы, успешно прошедшие промежуточную аттестацию, предусмотренную учебным планом и не имеющие академических задолженностей.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, совокупность инвариативной и вариативной частей, в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на основе комплекта оценочной документации.

ДЭ проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемые Институтом развития профессионального образования, осуществляющим организационно-техническое и информационное обеспечение прохождения выпускниками ГИА.

Комплекс оценочной документации включает комплекс требований для проведения ДЭ, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, плана застройки площадки, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, образцы заданий.

Задание ДЭ включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Критерии оценки и типовое задание по ДЭ доводятся до сведения участников процедуры не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Сроки и место проведения ДЭ доводятся до сведения участников процедуры не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Сроки и место проведения ДЭ доводятся до сведения обучающихся колледжа не позднее, чем за месяц до начала ГИА. Задание на ДЭ определяется как одинаковое для всех выпускников и выдается в момент начала экзаменационных процедур.

При проведении ГИА в форме ДЭ оформляются:

- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ об организации и проведении государственной итоговой аттестации выпускников;
- Протокол ознакомления выпускников с программой государственной итоговой аттестации;
- Приказ о графике проведения ГИА;
- График подготовки к ДЭ;
- Приказ о допуске выпускников к ГИА.

Объем времени на подготовку и сроки проведения ГИА – 72 часа (в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер).

Продолжительность ДЭ профильный уровень - не более 4 ч. 30 мин.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения ДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Выпускники проходят ДЭ в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения ДЭ, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения ДЭ, технические перерывы в проведении ДЭ определяются планом проведения ДЭ, утвержденным ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения ДЭ.

Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ выпускников, сдающих ДЭ и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения экзамена выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта повторно знакомят с планом проведения ДЭ.

Технический эксперт под подпись знакомит выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания ДЭ;

- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

- получить копию задания ДЭ на бумажном носителе.

Выпускники обязаны:

- во время проведения ДЭ не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации;

- во время проведения ДЭ использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

- во время проведения ДЭ не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения ДЭ, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием ДЭ.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения ДЭ главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передает им копии заданий ДЭ.

После ознакомления с заданиями ДЭ выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того как выпускники займут свои рабочие места, главный эксперт объявляет о начале ДЭ.

ДЭ проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению ДЭ, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Все данные фиксируются главным экспертом в протоколе проведения ДЭ.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания ДЭ.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению задания ДЭ.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий ДЭ.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий ДЭ подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания ДЭ.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлен в таблице 3. Кол-во рабочих мест - не менее 10.

Таблица 3 – Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

№	Наименование	Минимальные технические характеристики	Кол-во на 1 рабочее место	Единица измерения
Перечень оборудования				
1.	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	1	шт.

2.	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	1	шт.
3.	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	1	шт.
4.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг. наименьший предел взвешивания не более 5г.	1	шт.
5.	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	1	шт.
6.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	1	шт.
7.	Блендер ручной погружной	(блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)	1	шт.
8.	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста ВенчикЛопатка для смешивания.	1	шт.
9.	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, (дополнительно два стола производственных для оборудования зоны Б)	3	шт.
10.	Стеллаж	800х500х1800 материал металл, 4-х уровня	1	шт.
11.	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850 материал металл	1	шт.
12.	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	1	шт.
13.	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	1	шт.
14.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож. Мощность 180 Вт. Вместимость - 75 г	1	шт.
15.	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/минМощность не менее 500 Вт	1	шт.
16.	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника (не менее 3 уровней). GN 1/1	1	шт.
17.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	1	шт.
18.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	1	шт.
19.	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	1	шт.
20.	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	1	шт.
21.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.	1	шт.
22.	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	1	шт.
23.	Ноутбук или стационарный компьютер	На усмотрение образовательной организации	1	шт.
24.	Принтер А4 лазерный/цветной	На усмотрение образовательной организации	1	шт.
25.	Проектор	На усмотрение образовательной организации	1	шт.
26.	Экран для проектора	На усмотрение образовательной организации	1	шт.
Перечень инструментов				
1.	Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)	GN 1/1 530х325х20 мм.GN 1/1 530х325х65 мм GN 1/2 265х325х20 мм	6	шт.
2.	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм,150мм, 208 мм.	1	шт.
3.	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	3	шт.
4.	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	1	шт.
5.	Терка	4 грани, материал металл	1	шт.
6.	Миска металлическая	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см	6	шт.
7.	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л.	1	шт.

8.	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметр 24см	2	шт.
9.	Сотейник	Объемом 0,8л	2	шт.
10.	Набор разделочных досок	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.	1	шт.
11.	Термометр (шуп)	Электронный	1	шт.
12.	Венчик	Не менее 240 мм	1	шт.
13.	Сито для протираия	Диаметр от 20-25 см	1	шт.
14.	Сито для протираия	Диаметр от 7-10 см	1	шт.
15.	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	1	шт.
16.	Овощечистка	Характеристики позициина усмотрение организаторов	1	шт.
17.	Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позициина усмотрение организаторов	1	шт.
18.	Скалка	Характеристики позициина усмотрение организаторов	1	шт.
19.	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	1	шт.
20.	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы на усмотрение организаторов	1	шт.
21.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	9	шт.
22.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров	2	шт.
23.	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	1	шт.
24.	Ложки столовые	Пищевая сталь	5	шт.
25.	Соусник	На усмотрение образовательной организации	3	шт.
26.	Инфракрасный термометр	На усмотрение образовательной организации	4	шт.
27.	Шенуа	На усмотрение образовательной организации	1	шт.
Перечень расходных материалов				
1.	Средство для мытья посуды	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	1	шт.
2.	Стаканы одноразовые	200мл	2	шт.
3.	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20x30 см	1	шт.
4.	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	1	шт.
5.	Вода	Бутыль 19л	1	шт.
6.	Полотенца х/б для протираия тарелок	На усмотрение образовательной организации	3	шт.
7.	Баллоны с газом длякремера сифона	На усмотрение образовательной организации	2	шт.
8.	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	1	шт.
9.	Пергамент рулон	Не менее 10м	1	шт.
10.	Фольга рулон	Не менее 10 метров	1	шт.
11.	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	2	шт.
12.	Пакеты для мусора	60 л	2	шт.
13.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл, 500мл	20	шт.
14.	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L	20	шт.
15.	Плёнка пищевая	Не менее 20м	1	шт.

16.	Ручка шариковая	Стержень шариковой ручки с чернилами синего цвета	1	шт.
17.	Бумага А4 (1 пачка на 3 студента)	Плотность от 75 г/м ² , белизна от 100%	1	шт.
18.	Вакуумные пакеты, разных размеров	(20x30=2 шт., 16x23=2шт., 10x15=2шт.)	6	шт.
19.	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон	10	шт.
Список продуктов				
1.	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
2.	Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
3.	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг
4.	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт	10	шт
5.	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
6.	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл	0,5	кг
7.	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл	1000	мл
8.	Сливочное масло	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг
9.	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт.	20	шт
10.	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	1000	мл
11.	Брокколи свежая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
12.	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
13.	Баклажан	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
14.	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
15.	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
16.	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
17.	Имбирь	Максимальное количество 50 гр	0,2	кг
18.	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр	0,5	кг
19.	Тыква	Максимальное количество 300 гр	0,2	кг
20.	Свекла красная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
21.	Лук порей	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
22.	Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
23.	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
24.	Перец чили	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
25.	Чеснок	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
26.	Томаты	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг
27.	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг
28.	Морковь	Максимальное количество 400 гр	0,4	кг
29.	Апельсин	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг
30.	Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
31.	Яблоки красные(сладкие)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
32.	Груша	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
33.	Лайм	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
34.	Лимон	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
35.	Брокколи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
36.	Облепиха	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
37.	Смородина красная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
38.	Смородина черная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
39.	Тесто катаифи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
40.	Тесто слоёное бездрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
41.	Тесто фило	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
42.	Цветная капуста	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
43.	Черника	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
44.	Ежевика	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
45.	Черника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
46.	Клюква	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
47.	Шпинат	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
48.	Горошек зелёный	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг

49.	Клубника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
50.	Вишня	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
51.	Малина	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
52.	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	0,02	кг
53.	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	0,02	кг
54.	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	0,03	кг
55.	Пектин	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг
56.	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
57.	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
58.	Булгур	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
59.	Киноа	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
60.	Полента	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
61.	Какао Порошок	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
62.	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
63.	Шоколад темный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
64.	Шоколад молочный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
65.	Шоколад белый	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
66.	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
67.	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
68.	Мак	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
69.	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
70.	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
71.	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
72.	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
73.	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
74.	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
75.	Курага	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
76.	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
77.	Масло оливковое	Максимальное количество 300 гр	0,1	кг
78.	Масло растительное	Максимальное количество 500 гр	0,5	кг
79.	Уксус 9%	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
80.	Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
81.	Оливки черные	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
82.	Томаты в собственном соку	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
83.	Томатная паста	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
84.	Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг
85.	Уксус винный красный	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг
86.	Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг
87.	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг
88.	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг
89.	Сахар	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг
90.	Сахарная пудра	Максимальное количество 400 гр	0,4	кг
91.	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
92.	Изомальт	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
93.	Сухари панировочные	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
94.	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
95.	Мука пшеничная	Максимальное количество 600 гр	0,6	кг
96.	Мука миндальная	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
97.	Крахмал картофельный	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг

98.	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
99.	Курица тушка	Потрошенная, от 1600 гр	1,6	кг
Общий стол				
1.	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
2.	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
3.	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
4.	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг
5.	Соус соевый	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
6.	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг
7.	Корица	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг
8.	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг
9.	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг
10.	Орегано	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг
11.	Куркума	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг
12.	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр	0,02	кг
13.	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр	0,02	кг
14.	Ростки микрозелени	Максимальное количество 2гр	0,002	кг
15.	Тимьян	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг
16.	Розмарин	Максимальное количество 10гр	0,01	кг
17.	Мята	Максимальное количество 10гр	0,01	кг
18.	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	0,02	кг
19.	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	0,02	кг
20.	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	0,02	кг
21.	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	6	л
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности				
1.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	2	шт
2.	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон	2	шт
3.	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	1	шт
4.	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	1	шт
5.	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	1	шт

План застройки площадки представлен на рисунке 1

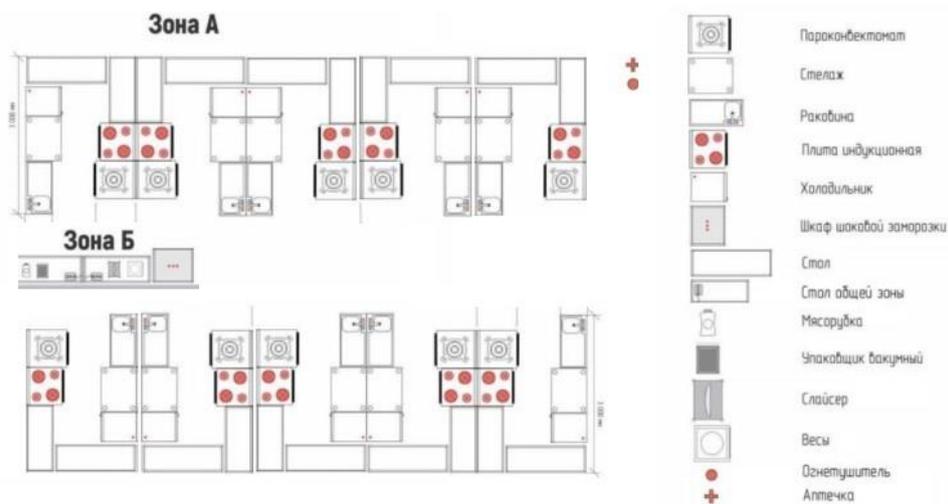


Рисунок 1 – План застройки площадки

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.

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена (рисунок 2).

Заявка на продукты

Участник: _____
(ФИО)

Дата _____

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество

Рисунок 2 – Форма заявки на продукты

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

ГИА в форме демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в соответствии с утвержденным комплектом оценочных материалов



КОД
(43.01.09-1-2024 Том).

Результаты проведения ГИА оцениваются с представлением одной из отметок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы выставляются в протоколе проведения ДЭ, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения ДЭ передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Система перевода баллов в оценку осуществляется с учетом специфики профессии и видом профессиональной деятельности.

Критерии оценки и количество начисляемых баллов представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Требования к оцениванию

№	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	16,00
ИТОГО (инвариантная часть)			80,00
ВСЕГО (вариативная часть)			20,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100,00

Схема перевода результатов ДЭ в экзаменационную оценку представлена в таблице 2.
Таблица 2 – Перевод баллов в оценку

Оценка ГИА (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00-19,99	20,00-39,99	40,00-69,99	70,00-100,00

ДЭ считается сданным по результатам выполнения задания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, с соблюдением требований охраны труда и производственной безопасности, установленному порогу набранных баллов.

Объявление результатов сдачи ГИА выпускникам проводится с участием члена ГЭК после подписания протокола.

Присвоение квалификации выпускнику и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании по программе осуществляется при условии успешного прохождения ГИА.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам ГИА, проводимой с применением механизма демонстрационного экзамена, выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее – апелляция).

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Приложение 4.1

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

№	Мероприятие	Срок
1.	Выбор компетенции для ДЭ, комплекта оценочной документации по компетенциям	февраль
2.	Разработка локальных документов, регламентирующих проведение ДЭ (приказ, положение, план)	февраль

3.	Формирование рабочих групп для организации и проведения демонстрационного экзамена	февраль
4.	Формирование графика проведения тренировочных занятий в ЦПДЭ	февраль
5.	Проведение организационного собрания с обучающимися групп	февраль
6.	Формирование экспертной группы, составление плана обучения по программе «Эксперт демонстрационного экзамена	март
7.	Сбор заявок, согласий на обработку персональных данных	февраль-март
8.	Формирование заявок на кандидатуру Главного эксперта, на состав экспертной комиссии	март-апрель
9.	Проведение самообследования площадки на получение статуса Центра проведения ДЭ по компетенции	март-апрель
10.	Разработка и согласование с Главным экспертом плана проведения ДЭ	февраль-март
11.	Организация заполнения личных профилей участников ДЭ в Цифровой платформе	апрель
12.	Проведение тренировочных занятий для подготовки к ДЭ	по отдельному графику
13.	Дооснащение площадок ЦПДЭ, настройка оборудования, прием площадок ЦПДЭ	март-апрель
14.	<p>Издание нормативных распорядительных документов об организации и проведении демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации в 2025 году по специальностям и профессиям СПО:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приказ об организации и проведении ГИА ; 2. Протокол ознакомления выпускников с программой ГИА; 3. Протокол ознакомления выпускников с техническим заданием по ДЭ; 4. Приказ о графике проведения ГИА; 5. График подготовки к ДЭ; 6. Сведения об утверждении состава комиссии ГИА; 7. Приказ о допуске к ГИА; 8. Протокол проведения ДЭ; 9. Сертификат аккредитации ЦПДЭ (при наличии, либо акт самообследования площадки ЦПДЭ) 10. Утвержденный состав экспертной группы; (экспертная группа входит в состав ГЭК-2025 по специальности/профессии) 11. Оценочные материалы по компетенции, содержащие методику перевода баллов в оценку. 	февраль-май
15.	Подготовка пакета документов для работы ГЭК	к сроку ДЭ
16.	Размещение информации о проведении ДЭ на сайте ОУ, в социальных сетях	апрель-июнь
17.	Размещение итоговых протоколов, сформированных из системы в личном кабинете	день ДЭ
18.	Формирование состава экспертной группы по компетенции	не позднее, чем за 2 недели
19.	Подготовка пакетов документов для заключения договоров на оплату труда экспертам	не позднее, чем за 2 недели
20.	Подготовка отчета о проведении ДЭ	июнь

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование Программы воспитания	Рабочая программа воспитания БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж» (далее — Колледж) по профессии «43.01.09 Повар, кондитер»
Основания для разработки Программы воспитания	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898); Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270). Закон Вологодской области от 28.12.2012 N 2950-ОЗ «О добровольческой деятельности в Вологодской области» Закон Вологодской области от 28.12.2020 года N 4837-ОЗ «О патриотическом воспитании в Вологодской области» Закон Вологодской области от 5 марта 2021 г. N 4861-ОЗ «Об экологическом образовании и просвещении в Вологодской области» Закон Вологодской области от 16 марта 2015 года № 3602-ОЗ «Об охране семьи, материнства, отцовства и детства в Вологодской области» (в ред. от 05.04.2021) Программа развития воспитания в системе образования Вологодской области на 2021 - 2025 годы (проект) в Приложении № 2 к Протоколу заседания РУМО по воспитанию в системе образования Вологодской области от 07.07.2021 № 3 Устава БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж»</p>
Цель Программы воспитания	Цель рабочей программы воспитания — личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций на практике.
Сроки реализации Программы воспитания	3 года 10 месяцев
Исполнители Программы воспитания	Директор, заместитель директора по учебно-воспитательной и социальной работе, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-производственной работе, заведующий учебно-производственной практикой, начальник хозяйственного отдела, сотрудники учебной части, преподаватели, классные руководители, члены Объединения студентов, представители совета родителей (законных

	представителей), представители ПАО «ФосАгро», педагог-организатор, педагог-психолог, социальный педагог, классные руководители, библиотекарь.
--	---

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Гражданское воспитание
* понимающий профессиональное значение отрасли, профессии для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
* осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни города Череповца и Вологодской области.
Патриотическое воспитание
* осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию;
Духовно-нравственное воспитание
* обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии «Повар, кондитер», знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;
Эстетическое воспитание
* демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии «Повар, кондитер»
* использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
* демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии;
Профессионально-трудовое воспитание
* применяющий знания о нормах выбранной профессии, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;
* готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;
* обладающий опытом использования в профессиональной деятельности современных информационных технологий и производственных программ с целью осуществления различного рода операций в сфере сервиса и туризма;
* обладающий опытом и навыками работы использования специализированного оборудования и инвентаря;
* обладающий опытом учета, контроля и хранения различного рода сопроводительной документации и иные виды деятельности связанные с обеспечением эффективности работы в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии
Экологическое воспитание
* ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;
* понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;
Ценности научного познания
* обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии;
* проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
* обладающий знаниями в области сервиса и туризма, умением поиска, анализа и обработки информации и документации, в том числе с помощью информационных технологий, навыками работы со специальным оборудованием и веществами, продуктами питания.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

* использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
* привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
* инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
* реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научнопознавательной, краеведческой, историко-культурной, туристскокраеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;
* организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия и др.), экспедиций, походов;
* организация участия обучающихся в конкурсах и олимпиадах различного уровня и направленности;
* создание условий, способствующих развитию цифровой грамотности для использования различных способов поиска, сбора, обработки, анализа и представления информации;
* организация участия обучающихся в занятиях и проектах, направленных на повышение экономической культуры, финансовой грамотности и развитие предпринимательских компетенций
* внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, профессии;
* включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной профессии;
* организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по профессии;
* организация практических занятий по работе с современным оборудованием и технологиями в области сервиса и туризма профессии «Повар, кондитер», в том числе с применением программных продуктов;

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

* организацию социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;
* сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;
* организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;
* работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;
* планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися.
* инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
* организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии;

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает

* разработку программы наставничества;
* содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
* оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;
* определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;
* привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров).
* мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии;
* организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии;

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

* проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памяtnыми датами;
* проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с организациями партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;
* разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации;
* организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т. д.)
* мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;
* встречи с известными представителями профессии;
* круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии;

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 в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;
* размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;
* размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных) объектов природного и культурного наследия региона, местности, предметов традиционной культуры и быта;
* организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства
* оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания;
* размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов

труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы;
* размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;
* размещение, поддержание, обновление на территории образовательной организации выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения;
* создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена;
* оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;
* совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики образовательной организации (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;
* разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности.
* организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии;
* размещение, поддержание, обновление на территории колледжа выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией;

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

* организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации студентов;
* проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;
* привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности.
* организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации студентов; _ проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;
* профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии, чествование трудовых династий профессии;
* совместные мероприятия, посвященные Дню профессии

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

* организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности;
* вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в образовательной организации и в социокультурном окружении (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодежные объединения, культуры, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);
* сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями; _организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;
* организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
* поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности.

* реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в колледже и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии;
* организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией «Повар, кондитер»;
* поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в колледже, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии;

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства Колледжа во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

* участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);
* участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
* проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
* проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни Колледжа, муниципального образования, региона, страны;
* реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами (профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности), ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.
* организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию;
* организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии: презентации, лекции, акции;
* реализация социальных проектов по профессии, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами;

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству предусматривает

* участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного) и др.;
* циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
* экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной профессии и условиях работы;
* организацию мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;
* использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области, онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
* консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей; – проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности.
* организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Международному дню поваров, Дню кондитера
* участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии;

* проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;
* организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии;
* организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии»;
* проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на соблюдение правил работы на транспорте; направленных на соблюдение правил работы со специальными установками, оборудованием, инвентарем и снаряжением; направленных на соблюдение санитарно-эпидемиологических правил в том числе с учетом правил безопасности и оказанием первой медицинской помощи; направленных на соблюдение правил работы с химическими препаратами и веществами.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в колледже, заместителя директора, непосредственно курирующего обеспечение воспитательной работы, советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, педагога-организатора, социального педагога, педагога-психолога, классных руководителей, преподавателей, воспитателей в общежитии, а также педагогическими работниками и специалистами, активно включенными в образовательный процесс.

Наименование должности	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор	Несёт ответственность за организацию воспитательной работы в колледже
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	Осуществление мотивации, организации и координации воспитательной работой
Социальный педагог	Социальная помощь и поддержка обучающихся
Педагог-психолог	Психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса
Преподаватель	Реализация воспитательной составляющей на учебном занятии
Педагог-организатор	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции.
Воспитатели	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции во внеучебное время

Для реализации рабочей программы воспитания привлекаются как преподаватели и сотрудники колледжа, так и иные лица, обеспечивающие прохождения производственных практик, подготовку к чемпионатам, проведение мероприятий на условиях договоров гражданско-правового характера, а также родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся.

Привлечение организаций профессиональной направленности ПАО «Фосагро» с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по профессии.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в колледже, а также на основании локальных актов колледжа:

- * Правила внутреннего распорядка обучающихся.
- * Положение о режиме занятий.
- * Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.
- * Положение о родительском комитете.
- * Положение о порядке организации внеурочной деятельности.
- * Положение о поддержке детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей.
- * Положение о студенческом общежитии.
- * Положение о Совете студенческого общежития.
- * Положение об Объединении студентов.

- * Положение о волонтерской деятельности.
- * Положение о классном руководстве.
- * Договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями.
- * Программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников».
- * Положения о наставничестве.

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:

* наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося;
* участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией.
* рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров;
* реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии.
* успешное освоение образовательных программ по профессии.

Формы поощрения:

* сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, образовательные программы, стажировки и др.;
--

Поощрения применяются директором Колледжа по представлению руководителя структурного подразделения, органов студенческого самоуправления, а также в соответствии с положениями о проводимых в колледже конкурсах и соревнованиях и оформляются приказом. Поощрения применяются в обстановке широкой гласности, доводятся до сведения обучающихся и работников Учреждения, родителей (законных представителей).

3.3.1 Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

* информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
* информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
* планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
* мониторинг воспитательной работы;
* дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности, работодателей);
* дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;
* студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Информационное обеспечение программы воспитания реализуется на информационных ресурсах: на официальном сайте БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж» в официальной группе в ВКонтакте.

3.4 Анализ воспитательного процесса

1. Анализ условий воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:

*	описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
*	наличие студенческих объединений, кружков и секций, которые могут посещать обучающиеся;
*	взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
*	оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:

*	проводимые в образовательной организации мероприятия и реализованные проекты; _ степень вовлечённости обучающихся в проекты и мероприятия на муниципальном, региональном и федеральном уровнях;
*	включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
*	участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
*	снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по профессии осуществляться в рамках единого мониторинга.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной и социальной работе совместно с советником директора по воспитанию в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом колледжа.



**БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЧЕРЕПОВЕЦКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по образовательной программе среднего профессионального
образования
по профессии «43.01.09 Повар, кондитер»
на период 2024-2025 учебный год

Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
---------------------------------------	---------------	-------	---------------

1. Образовательная деятельность			
Согласно календарно-тематическому плану	1-4 курс	в течении учебного года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, преподаватели
Мероприятия в рамках программы популяризации ФП «Профессионалитет»	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели.
Всероссийские открытые онлайн-уроки	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели.
Обучающие экскурсии на производственных площадках организаций-работодателей	1-4 курс	в течении учебного года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, преподаватели
2. Кураторство			
Введение в профессию	1 курс	сентябрь	Заместитель директора по учебно-производственной работе, преподаватели, представители организаций-работодателей
Индивидуальная работа с родителями, студентами	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
Презентация работы Объединения студентов, РДДМ ДП, кружков, секций, студий	1 курс	Сентябрь-ноябрь	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Диагностика адаптации студентов, ведение учета посещаемости студентов, осуществление контроля успеваемости, осуществление помощи неуспевающим студентам.	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
Организация социально-информационной помощи детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей и лицам из их числа, студентам из категории лиц с инвалидностью и (или) ОВЗ, студентам, проживающих в малообеспеченных и многодетных семьях, обучающимся из семей участников СВО.	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
Административный контроль по	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по

организации проживания в студенческом общежитии (порядок размещения студентов, соблюдения мер безопасности, решение вопросов по организации быта студентов, мониторинг внеурочной занятости)			учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, воспитатели, Совет общежития.
Организация деятельности психолого-педагогического консилиума (Решение задач по выявлению обучающихся с особыми образовательными потребностями, сопровождение их профессионального образования (обучения) исходя из индивидуальных особенностей.)	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
Посвящения в первокурсники. Адаптив для 1-го курса	1 курс	сентябрь	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Организационная работа по участию в колледжных, районных, городских акциях и иных проектах по эстетическому воспитанию, пропаганде ЗОЖ и профилактике правонарушений, волонтерском движении.	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
3. Наставничество			
Формирование базы наставляемых	1-4 курс	Сентябрь, октябрь	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, методисты
Формирование базы наставников	1-4 курс	Сентябрь, октябрь	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, методисты
Отбор/выдвижение наставников	1-4 курс	Сентябрь, октябрь	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, методисты
Формирование наставнических пар/групп	1-4 курс	Октябрь, ноябрь	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель

			директора по учебно-воспитательной работе, методисты
Организация и осуществление работы наставнических пар/групп	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, методисты
Знакомство с успешным опытом и эффективной деятельностью.	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, методисты
Участие в заседаниях Совета обучающихся	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, методисты
Участие в мероприятиях различного уровня. Включенность наставляемых в социальные, культурные и образовательные процессы организации	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, методисты
4. Основные воспитательные мероприятия			
Занятия «Разговоры о важном»	1-2 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, классные руководители
Классные часы «Россия – страна возможностей»	1-3 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, классные руководители
Конкурс «Большая перемена»	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, Объединение студентов, Совет общежития
Конкурс «Лидеры России»	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, педагог-организатор
«Мы Вместе» (волонтерство)	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, педагог-организатор
День знаний	1-4 курс	Сентябрь	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями классные руководители
Мероприятия в рамках всемирного Дня учителя	1-4 курс	5 октября	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая

			служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Профессиональный праздник «День повара»	1-4 курс	Октябрь	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, преподаватели.
Мероприятия, посвященные Дню народного единства	1-4 курс	4 ноября	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Дню матери	1-4 курс	26 ноября	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Дню неизвестного солдата	1-4 курс	3 декабря	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Дню Героев Отечества	1-4 курс	9 декабря	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Дню Конституции Российской Федерации	1-4 курс	12 декабря	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными

			объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Новогоднее мероприятие «Новогодний карнавал»	1-4 курс	Декабрь	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные международному женскому дню	1-4 курс	Март	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Дню воссоединения Крыма с Россией	1-4 курс	18 марта	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Дню космонавтики	1-4 курс	12 апреля	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные праздника весны и труда	1-4 курс	Май	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-

			воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Дню Победы	1-4 курс	Май	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Международному дню семьи	1-4 курс	15 мая	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Дню славянской письменности и культуры	1-4 курс	Май	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Мероприятия, посвященные Дню эколога	1-4 курс	5 июня	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Мероприятия, посвященные Пушкинскому дню России	1-4 курс	6 июня	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение

			студентов, Совет общежития
День России	1-4 курс	12 июня	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
5. Организация предметно-пространственной среды			
Экспозиции об истории и развитии колледжа с использованием исторических символов государства, региона	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Размещение на стендах в учебных кабинетах карт России, регионов	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Размещение на стендах в учебных кабинетах портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Организацию и поддержание в колледже позитивной духовно-нравственной, гражданскопатриотической воспитательной направленности (информационные сообщения (интерактивные панели), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели)	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Размещение материалов по трудоустройству, вакансиях для выпускников, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель

			директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Обновление на территории колледжа выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха (территория настольных игр (шашки, шахматы))	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Оформление и обновление стендов в рамках проведения предметных недель	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
Проведение родительского собрания по вопросам организации учебно-производственного процесса, СПТ, мер социальной поддержки, правового просвещения родителей, мер безопасности, в том числе в Интернет пространстве, выбора председателя родительского комитета на учебный год	родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители

Проведение профилактических мероприятий по недопущению противоправных действий обучающимися в общественных местах, разъяснение условий наступления административной и уголовной ответственности за совершение правонарушений и преступлений, в том числе в сети «Интернет»	родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители
Обучающие экскурсии в колледже для родителей потенциальных абитуриентов	родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся	Апрель	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители
Всероссийский классный час в рамках Единого дня открытых дверей	родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся	Апрель	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители
Информационно-просветительские мероприятия, направленные на повышение правовой грамотности в вопросах профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних обучающихся.	родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители
Размещение на сайте колледжа материалов для родителей по актуальным вопросам воспитания детей	родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители
Развивающие занятия, направленные на укрепление отношений в семье	родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся	в течении года	Социально-психологическая служба
7. Самоуправление			
Выбор председателя Объединения студентов	1-4 курс	Сентябрь	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов
Организация субботников по уборке территории колледжа, приуроченная к Всемирному Дню чистоты	-4 курсы	Сентябрь	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, Объединение студентов, Совет общежития
Мероприятия, посвященные Дню пожилых людей	1-4 курс	1 октября	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая

			служба, классные руководители, Объединение студентов
Мониторинг, направленный на выявление знаний студентов о своей будущей профессии	1-4 курс	декабрь/май	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов
Мероприятия, посвященные Дню российского студенчества	1-4 курс	25 января	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов
Мероприятия посвященные Дню молодежи	1-4 курс	27 июня	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов
Первичное отделение РДДМ «Движение первых»	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, Объединение студентов
Медиацентр: новостное сопровождение, организация единого информационного пространства Колледжа	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, Объединение студентов
8. Профилактика и безопасность			
Профилактические мероприятия в рамках Дня солидарности в борьбе с терроризмом	1-4 курс	3 сентября	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные

			руководители, Объединение студентов
Организация социально-психологического тестирования обучающихся на предмет раннего выявления незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ	1-4 курс	Сентябрь, октябрь	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов
Организация проведения мероприятий в рамках всероссийской «Недели безопасности дорожного движения»	1-4 курс	Сентябрь	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов
Акция памяти и скорби, посвященная трагическим событиям в Беслане в рамках Дня солидарности в борьбе с терроризмом	1-4 курс	Сентябрь	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов
Мероприятия по пропаганде здорового образа жизни, формирование и укрепление здоровья (спортивные праздники, конкурсы рисунков, плакатов, мультимедийных презентаций)	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Мероприятия по профилактике экстремизма и терроризма	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
Обеспечение оказания несовершеннолетним экстренной консультационной психологической помощи по телефону доверия	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
Мероприятия, посвященные Международному дню отказа от курения	1-4 курс	16 ноября	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
Мероприятия, посвященные Всемирному дню борьбы со СПИДом	1-4 курс	1 декабря	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.

День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	1-4 курс	2 февраля	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
День защитников Отечества	1-4 курс	23 февраля	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
Неделя безопасности дорожного движения	1-4 курс	Апрель	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
Весенняя Неделя психологии	1-4 курс	Апрель	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
Всемирный день здоровья	1-4 курс	7 апреля	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
Международный день защиты детей	1-4 курс	1 июня	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
День памяти и скорби	1-4 курс	22 июня	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
Единый день открытых дверей «Профессионалитет»	курс	Апрель	Заместитель директора по учебно-производственной работе, классные руководители, преподаватели
Введение в профессию	1 курс	Сентябрь декабрь	Заместитель директора по учебно-производственной работе, представители организаций-работодателей, классные руководители
Отборочный тур к Национальному чемпионату «Абилимпикс» для людей с ОВЗ и инвалидностью	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, классные руководители, преподаватели
Конкурсы профессионального мастерства, мастер-классы, выставки, викторины	1-4 курс	в течении года	Преподаватели, представители организаций-работодателей
Опрос работодателей по итогам прохождения производственной и преддипломной практики и перспективы трудоустройства выпускников на предприятия.	2-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, классные руководители, преподаватели
Государственная итоговая аттестация с привлечением работодателей	Выпускные курсы	Май, июнь	Заместитель директора по учебно-производственной работе, классные

			руководители, преподаватели
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
Амбассадоры Профессионалитета	1-2 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе
Встречи с работодателями, экскурсии на предприятия, мастер-классы	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, представители организаций-работодателей, классные руководители, преподаватели
Единый день открытых дверей	1-4 курс	Апрель	Заместитель директора по учебно-производственной работе, представители организаций-работодателей, классные руководители, преподаватели
Региональный чемпионат «Абилимпикс» для людей с ОВЗ и инвалидностью	1-4 курс	Апрель	Заместитель директора по учебно-производственной работе, представители организаций-работодателей, классные руководители, преподаватели
Чемпионат «Профессионалы» Региональный этап	1-4 курс	Апрель	Заместитель директора по учебно-производственной работе, представители организаций-работодателей, классные руководители, преподаватели
День российского предпринимательства	1-4 курс	26 мая	Заместитель директора по учебно-производственной работе, представители организаций-работодателей, классные руководители, преподаватели
Мониторинг среди студентов выпускных курсов о прохождении производственной и преддипломной практики на предприятиях города, планируемое трудоустройство.	Обучающиеся выпускных курсов	май-июнь	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

ООД.01 Русский язык
ООД.02 Литература
ООД.03 Иностранный язык (английский)
ООД.04 Математика
ООД.05 Информатика
ООД.06 История
ООД.07 Обществознание
ООД.08 География
ООД.09 Физика
ООД.10 Биология
ООД.11 Химия
ООД.12 Физическая культура
ООД.13 Основы безопасности и защиты Родины
Индивидуальный проект

Рабочая программа дисциплины

«ООД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД. 01 РУССКИЙ ЯЗЫК»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05, ОК 09 и ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.

В результате освоения общеобразовательной дисциплины обучающийся должен:

Общие компетенции/профессиональные компетенции	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического

	<p>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в 	<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; 	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>
--	--	--	--

	<p>холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и</p>	<p>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования</p>	
--	---	---	--

	<p>сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья 		
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в 	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая 	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	<p>соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; — выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок — оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; — осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; — обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и 	<p>документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; — правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; — правила утилизации отходов — виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; — виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок — ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; — правила оформления заявок на склад; — виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс 	
--	---	---	--

	регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	оценки качества и безопасности сырья и материалов	
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>— проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>— применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>— выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>— владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>— мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>— соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p>	<p>— требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>— виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>— организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>— последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>— регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>— возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>— требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>— правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>— подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>— подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>— подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>

	<ul style="list-style-type: none"> — соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов — выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда — выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; — оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; — осуществлять их выбор в соответствии с 	<p>для последующего использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> — правила утилизации отходов — виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; — виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; — способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; — условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок — ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; — правила оформления заявок на склад 	
--	---	---	--

	<p>технологическими требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> — обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад 		
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; — выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; — владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных 	<ul style="list-style-type: none"> — требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; — виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; — организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного 	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; — подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	<p>частей технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> — соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов — выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда — выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков — оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; 	<p>инвентаря и кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> — правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; — правила утилизации отходов; — виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; — способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков — ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад 	
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> — осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; — обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад 		
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; — выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; — владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; 	<ul style="list-style-type: none"> — требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; — виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; — организация работ в кондитерском цехе; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и 	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> — подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	<p>— соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>— обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</p> <p>— соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>— выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p> <p>— подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>— соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>производственной посуды;</p> <p>— правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>— правила утилизации отходов</p> <p>— виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>— виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>— способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>— условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>— ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>— правила оформления заявок на склад;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов</p>	
--	--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	180
в т.ч.	
1. Основное содержание	156
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	154
консультации к экзамену	2
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	18
Промежуточная аттестация:	6
экзамен	6

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		22	<i>OK 05</i>
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	Основное содержание	6	<i>OK 05</i>
	Практические занятия Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиелогическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии	6	
Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	Основное содержание	8	<i>OK 05</i>
	Практические занятия Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Заемствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности	8	
Тема 1.3. Язык как система знаков	Основное содержание	8	<i>OK 05</i>
	Практические занятия Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке	8	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		78	<i>OK 04; OK 05</i>
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	Основное содержание	10	<i>OK 04; OK 05</i>
	Практические занятия Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся гласные.	10	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	Основное содержание	12	<i>OK 04; OK 05</i>
	Практические занятия Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование. Правописание звонких и глухих согласных, непронизносимых согласных. Правописание гласных после	12	

	шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок		
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	Основное содержание	8	<i>OK 04; OK 05</i>
	Практические занятия Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.	8	
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	Основное содержание	6	<i>OK 04; OK 05</i>
	Практические занятия Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных.	6	
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	Основное содержание	8	<i>OK 04; OK 05</i>
	Практические занятия Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	8	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	Основное содержание	6	<i>OK 04; OK 05</i>
	Практические занятия Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ	6	
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	Основное содержание	6	<i>OK 04; OK 05</i>
	Практические занятия Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции. Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	6	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	Основное содержание	10	<i>OK 04; OK 05</i>
	Практические занятия Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	10	
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	Основное содержание	12	<i>OK 04; OK 05</i>
	Практические занятия Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы. Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание	12	

	частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ.		
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		54	
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.	Основное содержание	16	ОК 04; ОК 05
	Практические занятия Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения. Знаки препинания в простом предложении	16	
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.	Основное содержание	16	ОК 04; ОК 05
	Практические занятия Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении	16	
Тема 3.3. Сложное предложение	Основное содержание	22	ОК 05; ОК 09
	Практические занятия Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи	22	
Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.		18	
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	Профессионально-ориентированное содержание	6	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет	2	
	Практические занятия: Практическая работа, Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари	4	
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь		
	Практические занятия: Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы)	4	

Тема 4.3. Научный стиль.	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частно-научные и технологические)	2	
Тема 4.4. Деловой стиль	Профессионально-ориентированное содержание	6	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	2	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие. Виды документов в специальности 43.01.09 Повар, кондитер.	4	
Консультации к экзамену		2	
Промежуточная аттестация: экзамен		6	
		6	
Всего:		180	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Наличие учебного кабинета «Русский язык».

Оборудование учебного кабинета:

Кабинет № 29

- доска классная трехсекционная,
- компьютер (системный блок, монитор),
- шкаф методический,
- доска классная,
- стол 2-х тумбовый,
- стол преподавателя из трех секций,
- стол ученический 2-х местный 17 шт.,
- стул 30 шт.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Основные 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. Воителива. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 409 с.

2. Гусарова И.В. Русский язык. 10 класс (базовый, углубленный). Учебник для образовательных организаций. Москва: Издательство «Вентана-граф», «Издательство «Просвещение», 2022. – 480 с.

3. Гусарова И.В. Русский язык. 11 класс (базовый, углубленный). Учебник для образовательных организаций. Москва: Издательство «Вентана-граф», «Издательство «Просвещение», 2022. – 448 с.

4. Рыбченкова Л.М., Александрова О.М., Нарушевич А.Г. и другие. Русский язык. 10-11 класс. Учебник для образовательных организаций. Базовый Москва: Акционерное общество «Издательство «Просвещение», 2021. - 271.

Дополнительные источники:

1. Чернова, В. Г. География в таблицах и схемах / В. Г. Чернова, Н. А. Якубовская. — Санкт-Петербург : Виктория плюс, 2022. — 142 с.

2. Рекомендуемые печатные издания.

1. 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.

2. 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.

3. Лобачева, Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 123 с.

4. Лыткина О.И., Селезнева Л.В., Скороходова Е.Ю. Практическая стилистика русского языка: учебное пособие. – 5-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство «Флинта», 2021. – 208 с.

4. 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.

Интернет-ресурсы:

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>);

2. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);

3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);

4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);

5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);

6. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина «Образование на русском» (<https://pushkininstitute.ru/>); 7. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);

8. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).

9. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);

10. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);

11. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; - современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический 	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 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; - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; 	<p>Наблюдение выполнения практических работ Диагностика (тестирование, контрольные работы) наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на экзамене.</p>

<p>минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов. 	<p>использовать современное программное обеспечение;</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота. 	
---	--	--

Рабочая программа дисциплины

«ООД.02 ЛИТЕРАТУРА»

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД. 02 ЛИТЕРАТУРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Целью дисциплины «Литература» является формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

(профессии/специальности)

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Общие компетенции/профессиональные компетенции	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная	

и личностное развитие	деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов	

	планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональной направленности	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, 	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования 	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	<p>производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья 	<p>(комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования 	
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; 	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка к использованию обработанного

	<ul style="list-style-type: none"> – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад 	<ul style="list-style-type: none"> – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих 	<p>сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
--	--	--	--

		<p>блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов 	
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению 	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного 	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад 	<p>инвентаря и кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад 	
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; 	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и 	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов,

	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; 	<p>горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад 	<p>других расходных материалов</p>
--	--	---	------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none">— осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;— обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад		
--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	182
в т. ч.	
Основное содержание	166
в т.ч.:	
теоретическое обучение	142
практические занятия	24
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	14
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение	Содержание учебного материала Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств	2	
Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры		14	
Тема 1.1 А.С. Пушкин как национальный гений и символ	Содержание учебного материала Пушкинский биографический миф. Произведения Пушкина в других видах искусства (живопись, музыка, кино и др.) Памятники Пушкину, топонимы и другие способы мемориализации его имени. Пушкин и современность, образы Пушкина в массовой культуре: эмблематичность его портретов, знаковость имени, Пушкин и герои его произведений в других видах искусств (музыка, живопись, театр, кино, анимация) и в продукции массовой культуры, массмедиа, в произведениях массовой культуры: комиксах, карикатурах, граффити, товарных знаках, рекламе и др. графических формах	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практические занятия Работа с информационными ресурсами: подготовка в группах сообщений различного формата (презентация, буклет, постер, коллаж, видеоролик, подкаст и др.)	4	
		2	
Тема 1.2 Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова (1814 — 1841)	Содержание учебного материала Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. <i>Для чтения и изучения.</i> Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Мать Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рай...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая...» Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. <i>Для чтения и изучения.</i> Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Мать Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Когда волнуется желтеющая нива...», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рай...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк»	6	
		4	

	Практические занятия: чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэта. Создание портрета лирического героя поэзии М.Ю. Лермонтова или подбор иллюстраций	2	
*Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Дело мастера боится»	Содержание учебного материала: «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами.	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.
	Практические занятия: анализ высказываний писателей о мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»	2	
Основное содержание			
Раздел 2. Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?		80	
Тема 2.1 Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского (1823—1886)	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	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, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского. Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Луч света в темном царстве"	6	
	Практические занятия: Инсценировка в малых группах эпизодов пьесы; подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) в связи с судьбой героини пьесы Катерины («Гроза») (или Ларисы из «Бесприданницы») типична и вписывается в этот контекст. Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста	2	
Тема 2.2 Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Что такое обломовщина?"	6	
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составить словарь непонятных и устаревших слов. Составить «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.). Сочинение «Что от Обломова есть во мне?»	2	
Тема 2.3	Содержание учебного материала	8	

Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети»	Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты Литературная критика произведения Д. И. Писарева "Базаров"	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение) Написание рассказа о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее). рассказ о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее)	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!...»	Содержание учебного материала: Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.
	Практические занятия: «Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксических конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами. поиск информации по теме «правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей специальности меняют мир к лучшему?»	2	
Основное содержание			
Тема 2.4 Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях	Содержание учебного материала Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гиперболы, ирония, сатира. Эзопов язык Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном преподавателем формате и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10

<p>Тема 2.5 Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866)</p>	<p>Содержание учебного материала Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преобразование как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении). Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах, мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе, и др.</p> <p>Практические занятия: Работа избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате и соотнесите факты личной биографии с художественным творчеством писателя; работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе, и комментариев; написание текста-исследования «Почему Раскольников убивает?» (В. Набоков) или текста-опровержения теории Раскольникова</p>	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
<p>Тема 2.6 Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому...» – в творчестве Л. Н. Толстого (1828—1910)</p>	<p>Содержание учебного материала «Севастопольские рассказы» (1855) – непарадное изображение войны. «Диалектика души»: толстовский принцип психологического анализа. «Люцерн» (1857). Истоки проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры</p> <p>Практические занятия: Работа с избранными эпизодами из «Севастопольских рассказов» Л.Н. Толстого и рассказа «Люцерн» (чтение и обсуждение). Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого. Написание рецензии на экранизации «Войны и мира»</p>	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
<p>«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/ специальность</p>	<p>Содержание учебного материала: Рассказы и повести Н.С. Лескова Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности.</p>	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1,

	Практические занятия: организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал...»	2	ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.
Основное содержание			
Тема 2.7 Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова	Содержание учебного материала: Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музыки и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Для чтения и изучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной...», «Да, наша жизнь текла мятежно...», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремущке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом...», «Я не люблю иронии твоей...», «О Муза! Я у двери гроба...», «Умру я скоро. Жалкое наследство...», «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Безвестен я. Я вами не стяжал...», «Внимая ужасам войны...», «Надрывается сердце от муки...», «О погоде», «Муза» (Нет, музы ласково поющей и прекрасной...) и др. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудеяре	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практические занятия: чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста или др. формате (по выбору) о тех поэтических текстах Н.А. Некрасова, которые впоследствии стали народными песнями, ответив на вопрос, почему его тексты легко превращаются в песни. Работа с инфоресурсами: сообщение о легендарном сюжете об атамане Кудеяре в фольклоре и его воплощении в поэме Некрасова	2	
Тема 2.8 Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет	Содержание учебного материала: Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. Для чтения и изучения: Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...» «О, как убийственно мы любим...», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила...», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи...», «Я встретил вас...», «Два голоса», «Еще земли печален вид...», «Она сидела на полу...», «Есть в осени первоначальной...», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытии...», «Когда дряхлеющие силы...», «Как хорошо ты, о море ночное...», «О чём ты воешь, ветер ночной?» и др. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Для чтения и изучения: А.А. Фет. «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты...», «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье...», «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь...», «Какая ночь, как воздух чист...», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею...», «Еще весны душистой нега...», «Ель рукавом мне тропинку завесила...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Я тебе ничего не скажу...», «Это утро, радость эта...», «Первый ландыш», «Смерть» и др.	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практические занятия: чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала	2	
Тема 2.9	Содержание учебного материала:	6	

Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904)	Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практические занятия: Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа. Написание речи в защиту одной из позиций, высказанных в «Рассказе старшего садовника» или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу	Содержание учебного материала Роль профессии в положении человека в социуме. Резюме как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как правило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме – официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме действительное и резюме проектное	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.
	Практические занятия: Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Понятие о резюме. Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом) Взаимопроверка составленных резюме. Понятие о проектном резюме	2	
Основное содержание			
Раздел 3. «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи		20	
Тема 3.1 Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина	Иван Алексеевич Бунин (1870–1953). Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе «Листопад», «Вечер», «Одиночество», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «Последний шмель», «Слово», «Поэту» (другие – по выбору учителя). Лирика. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Пейзажная лирика. Тема одиночества. Тема поэтического труда. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» (два рассказа – по выбору учителя) Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина, Новаторство поэта Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10

<p>Тема 3.2 Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна</p>	<p><i>Александр Иванович Куприн</i> (1870–1938) Сведения из биографии. Повесть «<i>Олеся</i>». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества. Рассказ «<i>Гранатовый браслет</i>». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпитафии. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964)</p>	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
<p>Тема 3.3 Герои М. Горького в поисках смысла жизни</p>	<p>Содержание учебного материала <i>Максим Горький</i> (1868–1936). Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). Рассказ-триптих «<i>Старуха Изергиль</i>». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев. Пьеса «<i>На дне</i>». «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»</p> <p>Практические занятия: Противопоставление героя-индивидуалиста и героя-альтруиста. Социально-философская пьеса. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. «Три правды» в пьесе: в чем отличие? Неоднозначность авторской позиции. Песни и цитаты как составляющие языка пьесы.</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
<p>Тема 3.4 Серебряный век: общая характеристика и основные представители</p>	<p>Содержание учебного материала <i>От реализма – к модернизму</i> <i>Серебряный век</i>: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления. <i>Символизм</i>. Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: <i>В. Брюсов</i> («Творчество»); <i>К. Бальмонт</i> («Я – изысканность русской медлительной речи...»); <i>А. Белый</i> («Раздумье»); <i>Акмеизм</i>. Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: <i>Н. Гумилев</i> («Жираф»); <i>С. Городецкий</i> («Береза»); <i>Футуризм</i>. Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль». Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: <i>И. Северянин</i> («Эпилог», «Авиатор»); <i>В. Хлебников</i> («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре <i>Андреев Леонид Николаевич</i> (1971-1919). Родоначальник русского экспрессионизма. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Иуда Искариот", "Большой шлем" и другие</p> <p>Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация</p>	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
<p>Тема 3.5</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	

А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»	Александр Александрович Блок (1880–1921). Сведения из биографии поэта. «Вхожу я в темные храмы...», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить...». Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта. Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Тема 3.6 Поэтическое новаторство В. Маяковского	Содержание учебного материала Владимир Владимирович Маяковский (1893–1930) Трагедия горлана-главаря (факты биографии). «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Name!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину» Лирика. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Тема 3.7 Драматизм судьбы поэта С. А. Есенин	Содержание учебного материала Сергей Александрович Есенин (1895–1925) («Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венок...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...».) Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке Практические занятия Работа с поэтическими произведениями С. Есенина – выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Раздел 4. «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века		26	
Тема 4.1	Содержание учебного материала Марина Ивановна Цветаева (1892–1941) Сведения из биографии.	4	

<p>Исповедальность лирики М. И. Цветаевой</p>	<p>«Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Куст», «Тоска по родине! Давно...», «Вчера еще в глаза глядел...», «Идешь на меня похожий...», «Все рядком лежат...», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке...»), «У тонкой проволоки над волной овсов...» (из цикла «Ахматовой»)</p> <p>Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, неприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке</p>		<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10</p>
<p>Тема 4.2 Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар»</p>	<p>Практические занятия</p> <p>Содержание учебного материала Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899–1951) Сведения из биографии. Повесть «Усомнившийся Макар». И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар – «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи и др.)</p> <p>Практические занятия</p>	<p>-</p> <p>4</p> <p>-</p>	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10</p>
<p>Тема 4.3 Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой</p>	<p>Содержание учебного материала Анна Андреевна Ахматова (1889–1966) Сведения из биографии. «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смятение», «Под крышей промерзшей пустого жилья...», «Муза», «Муза ушла по дороге...», «Мне ни к чему одические рати...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Родная земля», «Смуглый отрок бродил по аллеям...» Лирика. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема. Поэма «Реквием». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке</p> <p>Практические занятия</p>	<p>4</p> <p>-</p>	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10</p>
<p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</p>			
<p>«Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/ специальности</p>	<p>Содержание учебного материала Роль поэзии в жизни человека любой профессии. Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Путь к пониманию поэзии – это чтение, обсуждение, интерпретация (вербальная/невербальная) стихов разных поэтов в поисках «своего»</p> <p>Практические занятия: участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории – своих сверстников, людей «своей» специальности. Написание аннотации к сборнику</p>	<p>-</p> <p>2</p>	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.</p>

Основное содержание						
Тема 4.4 <i>«Изгнанник, избранник»:</i> М. А. Булгаков	Содержание учебного материала <i>Михаил Афанасьевич Булгаков</i> (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман <i>«Мастер и Маргарита»</i> . 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. или роман <i>«Белая гвардия»</i> . История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа Жанр и композиция романа «Мастер и Маргарита». Уровни повествования. Реальность и фантастика. Сатира в романе. Финал романа	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10			
	Тема 4.5 М. А. Шолохов. Роман-эпопея <i>«Тихий Дон»</i>			Содержание учебного материала <i>Михаил Александрович Шолохов</i> (1905–1984) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе Роман-эпопея <i>«Тихий Дон»</i> (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практические занятия			-		
Раздел 5. «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов XX века		4				
Тема 5.1 <i>«Дойти до самой сути»:</i> Б. Пастернак. Исповедальность лирики А. Г. Твардовского	Содержание учебного материала <i>Борис Леонидович Пастернак</i> (1890–1960) Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе <i>«Февраль. Достать чернил и плакать!..»</i> , <i>«Определение поэзии»</i> , <i>«Про эти стихи»</i> , <i>«Во всем мне хочется дойти до самой сути...»</i> , <i>«Гамлет»</i> , <i>«Зимняя ночь»</i> , <i>«Любить иных – тяжелый крест...»</i> , <i>«Никого не будет в доме...»</i> , <i>«Снег идет»</i> , <i>«Гефсиманский сад»</i> , <i>«Быть знаменитым некрасиво...»</i> , <i>«Февраль. Достать чернил и плакать!..»</i> , <i>«Определение поэзии»</i> , <i>«Про эти стихи»</i> , <i>«Во всем мне хочется дойти до самой сути...»</i> , <i>«Гамлет»</i> , <i>«Зимняя ночь»</i> , <i>«Любить иных – тяжелый крест...»</i> , <i>«Никого не будет в доме...»</i> , <i>«Снег идет»</i> , <i>«Гефсиманский сад»</i> , <i>«Быть знаменитым некрасиво...»</i> Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта. <i>Александр Трифонович Твардовский</i> (1910–1970) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного)	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10			

	<p>«Дробиться рваный цоколь монумента...», «Памяти матери», «Я убил подо Ржевом...», «Я знаю: никакой моей вины...», «В тот день, когда окончилась война...», «Вся суть в одном единственном завете...», «Признание», «О сущем»</p> <p>«Стихи неслышанной искренности и откровенности». Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству</p>		
	Практические занятия	-	
Раздел 6. «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века		16	
Тема 6.1 Тема Великой Отечественной войны в литературе	Содержание учебного материала	5	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	<p>Поэзия и драматургия Великой Отечественной войне.</p> <p>«Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов)</p> <p>Проблема нравственного выбора на войне</p> <p>Василий Владимирович Быков (1924–2003)</p> <p>Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников).</p> <p>Виктор Петрович Астафьев (1924–2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны.</p> <p>Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок</p> <p>Фадеев Александр Александрович (1901-1956)</p> <p>«Молодая гвардия» Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью</p>	4	
	Практические занятия: Анализ произведений разных писателей, посвященных проблеме выбора на войне: самосохранение или сохранение человеческого достоинства. Сравнительная характеристика двух героев, двух выборов. Дискуссия «Что важнее воинский долг или человеческая жизнь?»	1	
Тема 6.2 Тоталитарная тема в литературе второй XX века	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	<p><i>А. И. Солженицын</i> «Один день Ивана Денисовича»; <i>В. Т. Шаламов</i> «Колымские рассказы» (по выбору учителя)</p> <p><i>Александр Исаевич Солженицын</i> (1918–2008) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе.</p> <p>Повесть «<i>Один день Ивана Денисовича</i>»</p> <p>Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. «Счастливый день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова</p>	4	
	Практические занятия	-	
Тема 6.3	Содержание учебного материала	4	
	<i>Валентин Григорьевич Распутин</i> (1937–2015)	4	

Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века	<p>Повесть <i>«Прощание с Матерой»</i>. Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм <i>«Прощание»</i> (1981) – драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинской повести.</p> <p><i>Василий Макарович Шукшин</i> (1929–1974)</p> <p>Рассказы <i>«Микроскоп»</i>, <i>«Срезал»</i>. Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал</p>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	<p>Практические занятия: Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Символика в повести. «Герой-чудик» В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие (составление таблицы). Речевая характеристика героев, открытый финал шукшинских произведений</p>	1	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу</p>	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.
	<p>Практические занятия: создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»</p>	2	
Основное содержание			
Раздел 7. «Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века		8	
<p>Тема 7.1</p> <p>Лирика: проблематика и образы</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики. Поэтические искания.</p> <p><i>Иосиф Александрович Бродский</i> (1940–1996) Лауреат Нобелевской премии по литературе <i>«В деревне Бог живет по углам...»</i>, <i>«Пилигримы»</i>, <i>«Воротись на родину. Ну что ж»</i>, <i>«Стансы»</i>, <i>«Postscriptum»</i> («Как жаль, что тем, чем стала для меня...»), <i>«Ниоткуда с любовью надцатого марта...»</i>, <i>«Конец прекрасной эпохи»</i>, <i>«Пятая годовщина»</i>, <i>«На столетие Анны Ахматовой»</i>, <i>«Рождественская звезда»</i>, <i>«Не выходи из комнаты...»</i> (по выбору учителя)</p> <p>Культурно-исторический и литературный контекст поэзии Бродского. Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта. Тема изгнанничества, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианская тема. Философские темы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая). Особенности стиха. Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовой культуре</p> <p><i>Давид Самуилович Самойлов</i> (Давид Самуилович Кауфман) (1920–1990) Поэт, влюбленный в жизнь. <i>«Сороковые, роковые...»</i>, <i>«Если вычеркнуть войну...»</i> <i>«Семен Андречич»</i>; <i>«Дай выстрадать стихотворенье!..»</i>, <i>«Стих</i></p>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10

	<p>небогатый, суховатый...», «Пестель, поэт и Анна»; «Конец Пугачева»; «Названья зим», «Мне снился сон жестокий...»; «Двор моего детства»; «Болдинская осень», «Рождество Александра Блока»; «Память» (по выбору учителя)</p> <p>«Все есть в стихах – и то и это...»: открытость любым темам, культурным традициям, духовным веяниям. Тематическое, жанровое, интонационное разнообразие самойловской поэзии. Пять основных тем: война, творчество, история, любовь, Москва. Диалоги с русской поэзией</p>	4	
	Практические занятия	-	
Тема 7.2 Драматургия: традиции и новаторство	<p>Содержание учебного материала Александр Валентинович Вампилов (1937–1972) «Провинциальные анекдоты» (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и «Двадцать минут с ангелом»). Трагикомическая диалогия с глубоким смыслом. Распад нравственного сознания как проблема общества. «Гостиничный» мир как особое, случайное, временное пространство для героев. Морализм бюрократа Калошина и его последствия. Нравственная невменяемость героя как итог комедии. Гоголевские мотивы в пьесе. («История с метранпажем») «Двадцать минут с ангелом» – тест на способность к великодушию. Конфликт бездушного мира и бескорыстия. Символичность названия пьесы. Сценическая история пьесы</p> <p>Драматизация: разыгрывание одной из частей двухактной пьесы А. Вампилова. Нравственные проблемы в произведении. Символичность названия пьесы</p>	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Раздел 8. Литература второй половины XX - начала XXI века		4	
Тема 8.1. Проза второй половины XX - начала XXI века	<p>Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем трех прозаиков по выбору). Например, Ф.А. Абрамов ("Братья и сестры" (фрагменты из романа), повесть "Пелагея" и другие); Ч.Т. Айтматов (повести "Пегий пес, бегущий краем моря", "Белый пароход" и другие); В.И. Белов (рассказы "На родине", "За тремя волоками", "Бобришный угор" и другие); Г.Н. Владимов ("Верный Руслан"); Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты), философская сказка "Кролики и удавы" и другие); Ю.П. Казаков (рассказы "Северный дневник", "Поморка", "Во сне ты горько плакал" и другие); В.О. Пелевин (роман "Жизнь насекомых" и другие); Захар Прилепин (роман "Санька" и другие); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть "Пикник на обочине" и другие); Ю.В. Трифонов (повести "Обмен", "Другая жизнь", "Дом на набережной" и другие); В.Т. Шаламов ("Колымские рассказы", например, "Одиночный замер", "Инжектор", "За письмом" и другие) и другие.</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Тема 8.2. Поэзия и драматургия второй половины XX - начала XXI века	<p>Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Т.Ю. Кибирова, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других. Пьесы (произведение одного из драматургов по выбору). Например, А.Н. Арбузов "Иркутская история"; А.В. Вампилов "Старший сын"; Е.В. Гришковец "Как я съел собаку"; К.В. Драгунская "Рыжая пьеса" и другие.</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Раздел 9. Литература народов России		2	
Тема 9.1 Поэзия и проза народов России	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Рассказы, повести, стихотворения (не менее трех произведений по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня», роман «Сон в начале тумана», повести Ю. Н. Шесталова «Синий ветер Каслания», «Когда начало меня солнце» и др.; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Г. Тукая, стихотворения и поэма «Фатима» К. Хетагурова и др.</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10

Раздел 10. Зарубежная литература второй половины XIX-XX века		4	
Тема 10.1 Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	<i>Рэй Брэдбери</i> (1920–2012). Научно-фантастические рассказы <i>«И грянул гром»</i> , <i>«Вельд»</i> Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим («эффект бабочки» – <i>«И грянул гром»</i>). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека – <i>«Вельд»</i>). Сочетание сказки и фантастики <i>Эрнест Хемингуэй</i> (1899–1961). Новелла <i>«Кошка под дождем»</i> . Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди		
	Практические занятия	-	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП	Содержание учебного материала	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.
	Практические занятия: Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия	2	
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)		2	
Всего:		182	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Литература»

Оборудование учебного кабинета:

Кабинет № 29

- доска классная трехсекционная,
- компьютер (системный блок, монитор),
- шкаф методический,
- доска классная,
- стол 2-х тумбовый,
- стол преподавателя из трех секций,
- стол ученический 2-х местный 17 шт.,
- стул 30 шт.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные источники:

1. Фортунатов, Н. М. Русская литература первой трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 207 с.

2. Фортунатов, Н. М. Русская литература второй трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 246 с.

3. Фортунатов, Н. М. Русская литература последней трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 310 с.

4. История русской литературы XX-XXI веков: учебник и практикум для вузов / В. А. Мескин [и др.]; под общей редакцией В. А. Мескина. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 411 с.

Дополнительные источники:

1. Пеннак Д. Как роман. – М.: Самокат, 2019; «Почему чтение опять стало модным».

2. Пранцова Г.В., Романичева Е.С. Современные стратегии чтения: теория и практика. Смысловое чтение и работа с текстом: учебное пособие / Г.В. Пранцова, Е.С. Романичева. – 3 изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ, 2017. – 368 с.

3. Русский язык и литература [Текст]: учебное пособие для студентов учебных заведений, реализующих программу среднего профессионального образования / В. К. Сигов, Е. В. Иванова, Т. М. Колядович, Е. Н. Чернозёмова. – Москва: ИНФРА-М, 2019. – 22 с.

4. Сафонов, А. А. Литература. 10 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 211 с.

5. Сафонов, А. А. Литература. 11 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 265 с.

6. Сухих И. Н. Литература: учеб. для 11 кл.: сред. (полное) общ. образование (баз. уровень): в 2 ч. Ч. 1. – М.: Изд. центр «Академия», 2019. – 352 с.

7. Сухих И. Н. Литература: учеб. для 11 кл.: сред. (полное) общ. образование (баз. уровень): в 2 ч. Ч. 2. – М.: Изд. центр «Академия», 2019. – 368 с.

8. Шульгина О.В., Шульгина Д.П. Историко-географические аспекты мемориализации пушкинского наследия (к 220-летию со дня рождения А.С. Пушкина) // Культура и искусство. – 2019. – № 7.

Интернет-ресурсы:

1. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (<https://minobrnauki.gov.ru>)

2. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);

3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);

4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);

5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);

6. Образовательный портал "Учеба" (<http://www.ucheba.com/>);

7. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);

8. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);

9. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф/>);

10. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).

11. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);

12. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);

13. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>);

14. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети).

15. Арзамас [Электронный ресурс] URL: <https://arzamas.academy/>

16. Полка [Электронный ресурс] URL: <https://polka.academy/>

17. Президентская библиотека. [Электронный ресурс] URL: <https://www.prilib.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру	Умеет: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный	Наблюдение выполнения практических работ Диагностика (тестирование, контрольные работы) наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете

<p>плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности; <p>– требования охраны</p>	<p>план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота. 	
---	--	--

<p>труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none">– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;– правила оформления заявок на склад;- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов.		
--	--	--

**Рабочая программа дисциплины
«ООД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)»**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык (английский)»: формирование представлений об иностранном языке как средстве 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.

Дисциплина «Иностранный язык (английский)» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	<p>стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья,</p>	<p>подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования</p>	
--	--	--	--

	<p>продуктов, материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья 		
ПК 2.1.	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять 	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; 	<ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	<p>технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; — выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок — оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; — осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; — обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад 	<ul style="list-style-type: none"> — правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; — правила утилизации отходов — виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; — виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок — ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; — правила оформления заявок на склад; — виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов 	
ПК 3.1	<ul style="list-style-type: none"> — выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — применять регламенты, стандарты и 	<ul style="list-style-type: none"> — требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; — виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; — организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность 	<ul style="list-style-type: none"> — подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок — подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов — подготовка рабочего места для порционирования

	<p>нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим 	<p>выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад 	<p>(комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
--	---	---	---

	<p>способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> — осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; — обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; <p>своевременно оформлять заявку на склад</p>		
ПК 4.1	<ul style="list-style-type: none"> — выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; — выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; — владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов 	<ul style="list-style-type: none"> — требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; — виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; — организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; — правила безопасного хранения чистящих, моющих и 	<ul style="list-style-type: none"> — подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; — подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	<p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>– правила утилизации отходов;</p> <p>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>– условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>правила оформления заявок на склад</p>	
ПК 5.1	<p>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с</p>	<p>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>– виды, назначение, правила безопасной</p>	<p>– подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного</p>

	<p>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 	<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, 	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>
--	--	---	--

	<p>— соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>— ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>— правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>	
--	--	--	--

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	168	166
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	2
Всего	168	168

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Входное тестирование	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	2	
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей		114	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема № 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.	Содержание Лексика: города; национальности; профессии; числительные; члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) названия профессий (teacher, cook, businessman, etc) Грамматика: глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); степени сравнения прилагательных и их правописание; местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; модальные глаголы и их эквиваленты. Фонетика: Правила чтения. Звуки. Транскрипция. В том числе практических и лабораторных занятий	20	ОК 01, ОК 02, ОК 04
		18	
1.Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.		4	
2. Отношение поколений в семье.		5	
3. Описание внешности человека.		5	
4. Описание характера личности.		4	

	Контрольная работа	2	
Тема № 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	Содержание	20	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); – наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) Грамматика: – предлоги времени; – простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге) – глагол с инфинитивом; – сослагательное наклонение – love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	18	
	1. Рабочий день.	10	
	2. Досуг. Хобби. Активный и пассивный отдых.	8	
	Контрольная работа	2	
Тема № 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности	Содержание	12	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – здания (attached house, apartment, etc.); – комнаты (living-room, kitchen, etc.); – обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); – техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); – условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); – места в городе (city centre, church, square, etc.); Грамматика: – оборот there is/are; – неопределённые местоимения some/any/one и их производные. – предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); – модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ____, Should you need any further information ____ и др.); – специальные вопросы; – вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ____, please? Would you like ____? Shall I ____?); – наречия, обозначающие направление.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	1. Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.	4	
	2. Описание здания. Интерьер. 3. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка.	4 2	

	Контрольная работа	2	
Тема № 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания.	Содержание	12	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); – товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); – одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc)		
	Грамматика: – существительные исчисляемые и неисчисляемые; – употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; – артикли: определенный, неопределенный, нулевой; – чтение артиклей; – арифметические действия и вычисления.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров.	4	
	2. Совершение покупок в продуктовом магазине 3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви.	3 3	
	Контрольная работа	2	
Тема № 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача.	Содержание	10	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – части тела (neck, back, arm, shoulder, etc); – правильное питание (diet, protein, etc.); – названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); – симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); – еда (egg, pizza, meat, etc); – способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); – дроби и меры весов (1/12: one-twelfth)		
	Грамматика: – образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; – множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; – существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; – чтение и правописание окончаний. – простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) – правильные и неправильные глаголы; – used to + Infinitive structure.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	1 Физическая культура и спорт.	2	

	2. Еда полезная и вредная. 3. Заболевания и их лечение. 4. Здоровый образ жизни	2 2 2	
	Контрольная работа	2	
Тема № 1.6 Туризм. Виды отдыха.	Содержание	10	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); – виды транспорта (bus, car, plane, etc.) Грамматика: инфинитив, его формы; неопределенные местоимения; образование степеней сравнения наречий; наречия места.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	1. Почему и как люди путешествуют	4	
	2. Путешествие на поезде	2	
	3. Путешествие на самолете	2	
	Контрольная работа	2	
Тема № 1.7 Страна/страны изучаемого языка.	Содержание	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, etc.); экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc) количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов; Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). сравнительные обороты than, as...as, not so ... as; прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2	
	2. Великобритания (крупные города, достопримечательности).	2	
	3. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2	

	4. США (крупные города, достопримечательности).	2	
	Контрольная работа	-	
Тема № 1.8 Россия.	Содержание	12	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc) Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). сравнительные обороты than, as...as, not so ... as;		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	1. Географическое положение, климат, население.	4	
	2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.	2	
	3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы 4. Традиции народов России.	2	
	Контрольная работа	2	
Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей		50	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10 ПК1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в профессии «Повар, кондитер»	Содержание	10	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10
	Лексика: — профессионально ориентированная лексика; — лексика делового общения. Грамматика: — герундий, инфинитив. — грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	1. Особенности подготовки по профессии «Повар, кондитер»	2	
	2. Специфика работы по профессии «Повар, кондитер»	2	
	3. Основные принципы деятельности по профессии «Повар, кондитер» 4. Основные понятия профессии «Повар, кондитер»	2	
	Контрольная работа	2	
Тема 2.2	Содержание	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10
	Лексика:		

Проблемы современной цивилизации	- природные явления (natural phenomena: rain, wind, storm, etc.) - физические явления (physical phenomena: mechanical, electrical, magnetic, sound, thermal, light, etc.) - экология (pollution, exhaust, noise, etc) Грамматика: — грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.			
	В том числе практических и лабораторных занятий	6		
	1. Природные и физические явления.	2		
	2. Экономические и социальные проблемы.	2		
	3. Экологические проблемы.	2		
Контрольная работа		2		
Тема 2.3 Государственные учреждения, бизнес и услуги	Содержание	8	OK 01, OK 02, OK 04, OK 10	
	Лексика: - экономика и финансы (economy, finance and credit, etc.) - финансовые учреждения (banks, exchanges, investment etc.) Грамматика: - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.			
	В том числе практических и лабораторных занятий	6		
	1. Экономика России	2		
	2. Работа государственных учреждений (по направлению). 3. Услуги. Документация.	2 2		
Контрольная работа		2		
Тема 2.4 Промышленные технологии	Содержание	8	OK 01, OK 02, OK 04, OK 10	
	Лексика: - машины и механизмы (machinery, enginery, equipment etc.) - промышленное оборудование (industrial equipment, machine tools, bench etc.) Грамматика: - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.			
	В том числе практических и лабораторных занятий	6		
	1. Машины и механизмы. Промышленное оборудование. 2. Работа на производстве. 3. Конкурсы профессионального мастерства	2 2 2		
	Контрольная работа			2
Тема 2.5 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.	Содержание	8	OK 01, OK 02, OK 04, OK 10	
	Лексика: - виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.) - названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc) Грамматика: - страдательный залог,			

	- грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1. Достижения науки.	2	
	2. Современные информационные технологии.	2	
	3. ИКТ в профессиональной деятельности.	2	
	Контрольная работа	2	
Тема 2.6 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	Содержание	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.		
	Грамматика: - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1. Известные ученые и их открытия в России.	4	
2. Известные ученые и их открытия за рубежом.	2		
	Контрольная работа	2	
<i>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</i>		2	
Всего:		168	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранный язык», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оборудование кабинета:

- доска классная,
- проигрыватель DVD "LG",
- телевизор "Samsung" 54 см,
- стол одно тумбовый,
- стол ученический 2-х местный 9 шт.,
- стулья 20 шт.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Афанасьева, О.В. Английский в фокусе. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / О.В. Афанасьева, Д. Дули, И.В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2022. – 248 с.

2. Афанасьева, О.В. Английский в фокусе. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / О.В.Афанасьева, Д.Дули, И.В. Михеева. – Москва: Просвещение, 2022. – 240 с.

3. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. – М., 2021. – 256 с.

3. Биболетова М.З. Английский с удовольствием. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / М.З. Биболетова, Е.Е. Бабушис, Н.Д. Снежко. – Москва: Просвещение, 2020. – 216 с.

4. Биболетова М.З. Английский с удовольствием. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / М.З. Биболетова, Е.Е. Бабушис, Н.Д. Снежко. – Москва: Просвещение, 2023. – 216 с.

5. Joathan Marks. English Pronunciation in Use - elementary. Cambridge University Press/ J. Marks. – Cambridge : Cambridge University Press, 2021.

6. Логинова, В. О. Английский язык для педагогических специальностей. (СПО). Учебник./ В.О. Логинова. – Москва: КноРус, 2020.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Чернова, В. Г. География в таблицах и схемах / В. Г. Чернова, Н. А. Якубовская. — Санкт-Петербург : Виктория плюс, 2022. — 142 с.

2. Рекомендуемые печатные издания.

1. Английский язык для естественно-научных направлений : учебник и практикум для вузов / Л. В. Полубиченко, Е. Э. Кожарская, Н. Л. Моргун, Л. Н. Шевырдяева ; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 311 с.

2. Английский язык для академических целей. English for Academic Purposes : учебное пособие для вузов / Т. А. Барановская, А. В. Захарова, Т. Б. Пospelова, Ю. А. Суворова ; под редакцией Т. А. Барановской. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 220 с.

Интернет-ресурсы:

1. Видеоуроки в интернет: [сайт]. – ООО «Мультиурок», 2020 – URL: <http://videouroki.net>

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/>

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/>

4. Онлайн-словари АBBYU Lingvo. - URL:<http://www.abbyyonline.ru>

5. Онлайн-словари Мультитран». - URL:<http://www.multitrans.ru>
6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/>
7. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. – Encyclopædia Britannica, Inc., 2020 – URL: www.britannica.com
8. Cambridge Dictionaries Online. - URL:<http://dictionary.cambridge.org>
9. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. – Macmillan Education Limited, 2009-2020 – URL: www.macmillandictionary.com
10. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. – URL: <https://www.newsinlevels.com>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p> <p>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</p>	<p>Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Работет в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

Рабочая программа дисциплины

«ООД.04 МАТЕМАТИКА»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:

Цель дисциплины «Математика»: содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Общеобразовательная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П). Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК11 и ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.5.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	

ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
ОК.11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
ПК 1.1.	<ul style="list-style-type: none"> – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов; 	<ul style="list-style-type: none"> – в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	<ul style="list-style-type: none"> – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья 	<ul style="list-style-type: none"> -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; -правила оформления заявок на склад; -правила приема прдуктов по количеству и качеству; -ответственность за сохранность материальных ценностей; -правила снятия остатков на рабочем месте; -правила проведения контрольного взвешивания продуктов; -виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; -правила обращения с тарой поставщика; -правила поверки весоизмерительного оборудования 	
ПК 2.1.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных 	<ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -регламенты, стандарты, в том 	<ul style="list-style-type: none"> -в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	<p>частей технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -своевременно оформлять заявку на склад 	<p>числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и</p> <ul style="list-style-type: none"> -нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; -правила оформления заявок на склад; -виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов 	
ПК 3.1.	<ul style="list-style-type: none"> -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 	<ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; — виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, 	<ul style="list-style-type: none"> -подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

	<p>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>-выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>-мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>-соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>-выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>-осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>-обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>— организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>— последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>— регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>— возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>— требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>— правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>— правила утилизации отходов</p> <p>— виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>— виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>— способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>— условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>— подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>— подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>— подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
--	--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад 	
ПК 4.1	<ul style="list-style-type: none"> -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к 	<ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых 	<ul style="list-style-type: none"> -одготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	<p>транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад 	<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад 	
ПК 5.5.	<p>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> подготавливать продукты; <input type="checkbox"/> готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; <input type="checkbox"/> подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; <input type="checkbox"/> проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; 	<p>-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для 	<p>-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>□ готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов 	<p>непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	--	---	--

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	310	120
Консультации	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме (экзамен)</i>	6	
Всего	318	120

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практических занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		22	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК11. ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.5
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения	4	
Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Простые проценты, разные способы их вычисления. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства	6	
Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах Практическое занятие. Решение задач на проценты в профессии 43.01.09 Повар, кондитер.	6	
Тема 1.4 Решение задач. Входной контроль	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости Практическое занятие. Контрольная работа по теме «Повторение».	4 2	
Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		38	
Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры	4	
Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений	4	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		

Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости	4	
Тема 2.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве	6	
Тема 2.5. Координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах	4	
Тема 2.6. Прямые и плоскости в практических задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач		
	Практическое занятие. Решение задач на взаимное расположение прямых и плоскостей в профессии 43.01.09 Повар, кондитер.	6	
	Содержание учебного материала		
Тема 2.7. Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	Практическое занятие. Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Координаты вектора	8	
	Практическое занятие. Контрольная работа по теме «Прямые и плоскости в пространстве»	2	
Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		38	
Тема 3.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла	6	
Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и $-\alpha$	6	
Тема 3.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций $y = \cos x$, $y = \sin x$, $y = \operatorname{tg} x$, $y = \operatorname{ctg} x$. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций.	8	

	Преобразование графиков тригонометрических функций		
Тема 3.4 Обратные тригонометрические функции	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.	2	
Тема 3.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Уравнение $\cos x = a$. Уравнение $\sin x = a$. Уравнение $\operatorname{tg} x = a$, $\operatorname{ctg} x = a$. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным., решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства	6	
Тема 3.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	Содержание учебного материала Практическое занятие. Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций Практическое занятие. Контрольная работа по теме «Основы тригонометрии»	8 2	
Раздел 4. Производная и первообразная функции		56	
Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования	6	
Тема 4.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов	4	
Тема 4.3 Геометрический и физический смысл производной	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$	6	
Тема 4.4 Монотонность функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной	4	
Тема 4.5 Исследование функций и построение графиков	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Исследование функции на монотонность и построение графиков	4	
Тема 4.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа	4	
Тема 4.7 Нахождение оптимального результата с помощью	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Наименьшее и наибольшее значение функции Практическое занятие. Решение задач на нахождение наименьшего и наибольшего значения функции в профессии 43.01.09 Повар, кондитер.	8	
			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК11. ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.5

производной в практических задачах			
Тема 4.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной	4	
Тема 4.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей	6	
Тема 4.10 Решение задач. Производная и первообразная функции.	Содержание учебного материала Практическое занятие. Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции. Вычисление первообразной. Применение первообразной	8	
	Практическое занятие. Контрольная работа по теме «Производная и первообразная функции»	2	
Раздел 5. Многогранники и тела вращения		44	
Тема 5.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы. Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида	6	
Тема 5.2 Правильные многогранники в жизни	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников. Вычисление элементов пространственных фигур (ребра, диагонали, углы). Правильные многогранники	4	
Тема 5.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечениях шара. Развёртка цилиндра и конуса	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК11. ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.5
	Практическое занятие. Решение задач на применение свойств тел вращения в профессии 43.01.09 Повар, кондитер.	6	
Тема 5.4 Объемы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объемы прямой призмы и цилиндра. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара	8	
Тема 5.5 Примеры симметрий в профессии	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная).		

	Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). Примеры симметрий в профессии		
	Практическое занятие. Решение задач на применение определения и свойства симметрии в профессии 43.01.09 Повар, кондитер..	4	
Тема 5.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения	4	
	Практическое занятие. Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения	6	
	Практическое занятие. Контрольная работа по теме «Многогранники и тела вращения»	2	
Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		56	
Тема 6.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений	6	
Тема 6.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Понятие степени с рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики	6	
Тема 6.3 Решение иррациональных уравнений	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения	4	
Тема 6.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств	8	
Тема 6.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	6	
Тема 6.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства	8	
Тема 6.7 Логарифмы в природе и технике	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства		
	Практическое занятие. Решение задач на применение понятия логарифмической спирали в профессии 43.01.09 Повар, кондитер.	4	
Тема 6.8	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие. Степенная, показательная и логарифмическая функции. Решение уравнений	12	

ОК 01, ОК 02, ОК 04,
ОК 05, ОК 09, ОК11.
**ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,
5.5**

Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	Практическое занятие. Контрольная работа по теме «Степенная, показательная и логарифмическая функции»	2	
Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики		42	
Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК11. <i>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.5</i>
	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий	8	
Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Содержание учебного материала		
	Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события	8	
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики	8	
Тема 7.4 Задачи математической статистики.	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Первичная обработка статистических данных. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия). Работа с таблицами, графиками, диаграммами	8	
Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической статистики	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие. Виды событий, вероятность событий. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Задачи математической статистики.	8	
	Практическое занятие. Контрольная работа по теме «Элементы теории вероятностей и математической статистики»	2	
Раздел 8. Решение текстовых задач. Повторение к экзаменам.		14	
Тема 8.1 Составление и решение профессиональных задач с помощью уравнений.	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Содержание учебного материала (практическое занятие) Решение текстовых задач профессионального содержания	4	
Тема 8.2 Повторение материала. Подготовка к экзаменам.	Содержание учебного материала (практическое занятие)		
	.Тождественные преобразования. Функции. Производная, первообразная. Уравнения и неравенства. Многогранники и тела вращения..	8	
	Итоговая контрольная работа	2	
Консультации к экзамену		2	
Промежуточная аттестация: экзамен		6	
Всего:		318	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет математики, оснащенный *оборудованием*:

учебная доска;
рабочие места по количеству обучающихся;
наглядные пособия;
рабочее место преподавателя;

техническими средствами обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мордкович А.Г. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. 10 кл., 11 кл.: учебник для общеобразовательных организаций (базовый уровень) - М: ООО «Мнемозина», 2022 г.
2. Погорелов А.В. Геометрия. 10-11 кл. (базовый и углубленный уровни) – М: АО «Издательство «Просвещение», 2021 г.

3.2.2. Дополнительные источники

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов URL: www.school-collection.edu.ru

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный институт педагогических измерений» URL: <http://www.fipi.ru/ege-i-gve-11>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знают 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.	Умеют распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене
Знают номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	Умеют 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	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене
Знают психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	Умеют организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене
Знают особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	Умеют грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене
Знают современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	Умеют применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене
Знают основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	Умеют выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ

	<p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>Знают: -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; -правила оформления заявок на склад; -правила приема прдуктов по количеству и качеству; -ответственность за сохранность материальных ценностей; -правила снятия остатков на рабочем месте;</p>	<p>–Умеют: -визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</p>	<p>Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене</p>

<p>-правила проведения контрольного взвешивания продуктов; -виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов; -правила обращения с тарой поставщика; -правила поверки весоизмерительного оборудования</p>	<p>– проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>	
<p>Знают: -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; -виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>	<p>Умеют: -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; -проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; -подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок -оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене</p>

<p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>-правила оформления заявок на склад;</p> <p>-виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>		
<p>Знают:</p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>— виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>— организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>— последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>— регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>— возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>— требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>— правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>— правила утилизации отходов</p> <p>— виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>— виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,</p>	<p>Умеют:</p> <p>-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>-выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>-мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>-соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>-выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Выполнение заданий на экзамене</p>

<p>используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад 	<p>транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; -осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -своевременно оформлять заявку на склад 	
<p>Знают:</p> <ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; 	<p>Умеют:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 	<p>Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене</p>

<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад 	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад 	
<p>Знают:</p> <p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; 	<p>Умеют:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> подготавливать продукты; <input type="checkbox"/> готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; <input type="checkbox"/> подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; <input type="checkbox"/> проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; 	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Индивидуальная самостоятельная работа</p> <p>Представление результатов практических работ</p> <p>Выполнение заданий на экзамене</p>

<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке 	<input type="checkbox"/> <ul style="list-style-type: none"> готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов 	
---	---	--

Рабочая программа дисциплины

«ООД.05 ИНФОРМАТИКА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы...4	
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....4	
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	7
2.2. Содержание дисциплины.....	8
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	14
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	14
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД. 05 ИНФОРМАТИКА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «Информатика»:

* 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.

Дисциплина «Информатика» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	-
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, приправ и других расходных материалов; 	<ul style="list-style-type: none"> – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов 	<ul style="list-style-type: none"> – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
<p>ПК 3.5</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при прилавка/раздачи

<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – соблюдать выход при порционировании; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 	<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на 	<ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	<ul style="list-style-type: none">– выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none">вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;– правила оформления заявок на склад;– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	
--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах*
Объем образовательной программы дисциплины	
Основное содержание	126
в т. ч.:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	72
Профессионально-ориентированное содержание	80
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	62
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2
ИТОГО	208

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием			
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека		68	
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	Содержание теоретического обучения	2	ОК 02
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Правовые нормы, относящиеся к информации.	1	
	Информация и информационные процессы. Представление об основных информационных процессах, о системах. Информационные объекты различных видов. Кодирование информации.	1	
Тема 1.2. Подходы к измерению информации	Практические занятия	8	ОК 02
	Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный).	2	
	Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов	2	
	Универсальность дискретного (цифрового) представления информации.	2	
	Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации	2	
Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	Содержание теоретического обучения	8	ОК 02
	Принципы построения компьютеров.	1	
	Принцип открытой архитектуры. Магистраль.	1	
	Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода.	1	
	Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения.	1	
	Основные характеристики компьютеров	1	
	Программное и аппаратное обеспечение компьютерных сетей. Классификация.	1	
	Сервер. Сетевые операционные системы. Понятие о системном администрировании.	1	
	Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности.	1	
Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления.	Практические занятия	20	ОК 02
	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием.	2	
	Перевод чисел в десятичную систему счисления.	2	
	Перевод чисел из десятичной системы счисления.	2	
	Перевод чисел из одной системы счисления в любую другую	2	
	Решение задач на определение основания.	2	
	Арифметические действия в двоичной системе счисления.	2	
	Арифметические действия в различных системах счисления.	2	
	Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел.	2	
	Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных.	2	
Представление звуковых, видео- и графических данных.	2		

	Кодирование данных произвольного вида	2	
Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Профессионально-ориентированное содержание. Практические занятия	10	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции,	2	
	Построение таблицы истинности логического выражения.	2	
	Графический метод алгебры логики. Понятие множества.	2	
	Мощность множества. Операции над множествами.	2	
	Решение логических задач графическим способом	2	
Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Профессионально-ориентированное содержание. Теоретическое обучение	8	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Компьютерные сети их классификация.	2	
	Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными.	2	
	Глобальная сеть Интернет. IP-адресация.	2	
	Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание. Практические занятия	2	
Скорость передачи данных и пропускная способность канала связи	2		
Тема 1.7. Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания	Профессионально-ориентированное содержание. Практические занятия	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети).	1	
	Поиск в Интернете. Электронная коммерция.	1	
	Цифровые сервисы государственных услуг.	1	
	Достоверность информации в Интернете	1	
Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента.	Практические занятия.	2	ОК 01 ОК 02
	Организация личного информационного пространства. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах.	1	
	Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных.	1	
Тема 1.9. Информационная безопасность	Профессионально-ориентированное содержание. Теоретическое обучение	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России.	1	
	Правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество).	1	
	Вредоносные программы. Антивирусные программы.	1	
	Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи	1	
Раздел 2. Использование программных систем и сервисов		60	
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах	Теоретическое обучение	6	ОК 02
	Возможности настольных издательских систем.	2	
	Создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.	2	
	Технологии обработки текстовой информации.	2	
	Практические занятия	14	
	Текстовые документы.	2	
	Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации.	2	
	Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	2	

	Работа с графическими объектами.	2	
	Заполнение и форматирование таблиц.	2	
	Создание формул.	2	
	Организационные диаграммы в текстовом документе.	2	
Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	Профессионально-ориентированное содержание. Практические занятия	8	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Многостраничные документы.	2	
	Структура документа.	2	
	Гипертекстовые документы.	2	
	Совместная работа над документом. Шаблоны.	2	
Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа	Теоретическое обучение	2	ОК 02
	Представление о программных средах компьютерной графики, презентациях и мультимедийных средах.	2	
	Практические занятия	4	
	Компьютерная графика и её виды.	1	
	Форматы мультимедийных файлов.	1	
	Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер).	1	
	Программы редактирования видео (ПО Movavi)	1	
Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов	Профессионально-ориентированное содержание. Практические занятия	6	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики	2	
	Растровые и векторные изображения	1	
	Обработка звука	1	
	Монтаж видео	2	
Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций	Профессионально-ориентированное содержание. Практические занятия	6	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Виды компьютерных презентаций.	1	
	Основные этапы разработки презентации.	1	
	Анимация в презентации.	1	
	Шаблоны. Композиция объектов презентации	1	
	Организационные диаграммы в презентации	1	
	Работа с гиперссылками	1	
Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	Профессионально-ориентированное содержание. Практические занятия	6	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Принципы мультимедиа.	2	
	Интерактивное представление информации	2	
	Создание управляющих кнопок	2	
Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации	Теоретическое обучение.	4	ОК 02
	Язык разметки гипертекста HTML.	2	
	Методы и средства создания и сопровождения сайта.	2	
	Практические занятия	4	
	Оформление гипертекстовой страницы.	2	
	Веб-сайты и веб-страницы	1	

	Средства создания и сопровождения сайта.	1	
Раздел 3. Информационное моделирование		78	
Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	Теоретическое обучение	2	ОК 02
	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели.	1	
	Основные этапы компьютерного моделирования	1	
Тема 3.2. Списки, графы, деревья	Теоретическое обучение	12	ОК 02
	Понятие алгоритма	2	
	Построение алгоритмов и практические вычисления	2	
	Структура информации.	1	
	Списки, графы, деревья.	1	
	Алгоритм построения дерева решений.	2	
	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами	2	
	Элементы теории игр	2	
Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области	Профессионально-ориентированное содержание. Практические занятия	4	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования).	2	
	Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	2	
Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Теоретическое обучение	4	ОК 01
	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма.	1	
	Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры.	1	
	Анализ и построение алгоритмов для исполнителей.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание. Теоретическое обучение	2	
	Рекурсивные алгоритмы	1	
	Алгоритмы, опирающиеся на несколько предыдущих значений	1	
	Практические занятия	6	
	Этапы решения задач с использованием компьютера.	2	
	Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#).	2	
Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	2		
Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области	Профессионально-ориентированное содержание. Теоретическое обучение	6	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Структурированные типы данных.	1	
	Массивы.	1	
	Вспомогательные алгоритмы.	1	
	Задачи поиска элемента с заданными свойствами.	2	
	Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов.	1	
Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области	Теоретическое обучение	4	ОК 02
	Базы данных как модель предметной области.	1	
	Таблицы и реляционные базы данных.	1	
	Поиск информации в реляционных базах данных.	1	

	Системы управления базами данных.	1	
	Практические занятия	4	
	Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др.	2	
	Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.	2	
Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах.	Теоретическое обучение	6	ОК 02
	Возможности динамических (электронных) таблиц.	2	
	Математическая обработка числовых данных.	2	
	Использование инструментов решения статистических и расчетно-графических задач	2	
	Практические занятия	4	
	Технологии обработки информации в электронных таблицах.	2	
	Сортировка, фильтрация, условное форматирование	2	
Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах	Практические занятия	6	ОК 02
	Формулы и функции в электронных таблицах.	1	
	Встроенные функции и их использование.	1	
	Математические и статистические функции.	1	
	Логические функции.	1	
	Финансовые функции. Текстовые функции.	1	
	Реализация математических моделей в электронных таблицах.	1	
	Профессионально-ориентированное содержание. Практические занятия	6	
	Системы статистического учета	1	
	Статистическая обработка социальных исследований	1	
	Использование электронных таблиц для решения задач	2	
	Деловая графика.	2	
Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах	Профессионально-ориентированное содержание. Теоретическое обучение	2	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Визуализация данных в электронных таблицах	2	
	Профессионально-ориентированное содержание. Практические занятия	4	
	Визуализация данных в электронных таблицах	4	
Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах	Профессионально-ориентированное содержание. Практические занятия	6	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	6	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего		208 часов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинеты 14 «Информатика» и 19 «Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности», оснащенные:

Оборудованием компьютерного класса

- * посадочные места по количеству обучающихся;
- * рабочее место преподавателя;
- * интерактивная доска;
- * учебно-методическое обеспечение.

Техническими средствами обучения:

- * компьютеры по количеству обучающихся;
- * глобальная сеть Интернет;
- * системное и прикладное программное обеспечение;
- * антивирусное программное обеспечение;
- * специализированное программное обеспечение;
- * мультимедиапроектор;
- * интерактивная доска/панель/экран.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

1. Босова А.Ю., Босова Л.Л. Информатика 10-11 класс. Базовый уровень. – М: Просвещение, 2021 г.
2. Босова А.Ю., Босова Л.Л. Компьютерный практикум. Базовый уровень. – М: Просвещение, 2021 г.
3. Михеева Е.В., Титова О.И. Информатика. – М.: Академия, 2022. – 400 с.
4. Угринович Н.Д. Информатика. 10, 11 класс. – М:КноРус, 2021 г.
5. Мойзес О.Е. Кузьменко Е.А. Информатика. Углубленный курс. – М: Юрайт, 2022 г.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Босова Л.Л. и др. Информатика (углубленный уровень). 10, 11 класс. ООО «Бином. Лаборатория знаний», 2020 г.
2. Семакин И.Г. и др. Информатика (углубленный уровень). 10, 11 класс. ООО «Бином. Лаборатория знаний», 2020 г.

3.2.3. Перечень Интернет-ресурсов:

1. Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов
www.school-collection.edu.ru
2. Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный институт педагогических измерений» <http://www.fipi.ru/ege-i-gve-11>
3. Все для ЕГЭ по информатике. <https://inf-ege.sdangia.ru/>
4. www.informatik.kz Информатика. Преподавание и изучение.
5. www.informatka.ru. Информатика – жизнь в мире цифр и кода..
6. www.metod-kopilka.ru. Методическая копилка преподавателей Информатики.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Компетенции должны быть соотнесены с предметными результатами. Для контроля и оценки результатов обучения преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>основные понятия информатики, источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств, свое место в информационном обществе; о значимости информатики для научнотехнического прогресса</p>	<p>Правильность, полнота выполнения, точность решения, не менее 75% правильно выполненных заданий, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - письменного / устного опроса; - тестирования; <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - распознавать и анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; - использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач - выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту; - использовать готовые прикладные компьютерные программы по профилю подготовки; - соблюдать требования техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации 	<p>- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность вычислений, соответствие требованиям</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - письменного / устного опроса; - тестирования; <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

Рабочая программа дисциплины

«ООД.06 ИСТОРИЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД. 06 ИСТОРИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История»: содержание программы общеобразовательной дисциплины» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Дисциплина «История» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02.	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	-
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная	

	<p>деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>	
ОК 04.	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	
ОК 05.	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>	
ОК 06.	<p>описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
ОК 07.	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p>	<p>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.</p>	
ПК 1.1.	<p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из</p>	<p>Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных</p>	<p>Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству</p>

	растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	продуктов питания из растительного сырья
ПК 1.4.	Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 2.2	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПК 2.3	Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции	Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПК 2.4	Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании	Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании

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	114	38
Промежуточная аттестация в <i>форме (зачет, диф.зачет, экзамен)</i>	6	
Всего	158	38

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)			
Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	<p>Основное содержание</p> <p>Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы.</p> <p>Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в.</p> <p>Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.</p> <p>Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма.</p> <p>Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений.</p> <p>Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.</p> <p>Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.</p> <p>Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии.</p> <p>Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне.</p> <p>Наращение экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества.</p>	10	ОК 02 ОК 05 ОК 06

	Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны		
	Практические занятия		
	Итоги Первой мировой войны. Работа с картой	2	
Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков	<p>Основное содержание</p> <p>Причины Великой российской революции и ее начальный этап.</p> <p>Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции.</p> <p>Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты.</p> <p>Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель.</p> <p>Первые революционные преобразования большевиков.</p> <p>Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства.</p> <p>Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.</p>	8	<p>OK 02</p> <p>OK 04</p> <p>OK 05</p> <p>OK 06</p>
	Практические занятия		
	Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками	2	
Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны	<p>Основное содержание</p> <p>Причины и этапы Гражданской войны в России.</p> <p>Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса.</p> <p>Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции.</p>	5	<p>OK 02</p> <p>OK 04</p> <p>OK 05</p> <p>OK 06</p>

	<p>Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов.</p> <p>Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму.</p> <p>Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г.</p> <p>Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов.</p> <p>Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны</p>	1	
Профессионально-ориентированное содержание			
	<p>*«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений (технологическая карта 1 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1914-1922 гг.</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы			
<p>Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг.</p> <p>Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание.</p> <p>Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).</p> <p>Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве.</p>	5	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	<p>Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг.</p> <p>Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>Противоречия политики НЭПа.</p> <p>Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти</p>	2	
<p>Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы.</p> <p>Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации.</p> <p>Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы.</p> <p>Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий.</p> <p>Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.</p>	8	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>
	<p>Практические занятия</p> <p>Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»</p>	2	
<p>Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе.</p> <p>"Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию.</p>	4	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>

	<p>Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология.</p> <p>Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения.</p> <p>Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг.</p> <p>Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции.</p> <p>Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне</p>		
	<p>Практические занятия</p> <p>Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зошенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»</p>	1	
<p>Тема 2.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система.</p> <p>Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика.</p> <p>Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг.</p> <p>Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии.</p> <p>Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики.</p> <p>Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг.</p>	8	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>

	<p>Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики.</p> <p>Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг.</p> <p>Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемаля Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди.</p> <p>Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили.</p> <p>Международные отношения в 1920-1930-х гг.</p> <p>Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана-Келлога. "Эра пацифизма".</p> <p>Наращение агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия.</p> <p>Развитие культуры в 1914-1930-х гг.</p> <p>Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов.</p> <p>"Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение</p>		
	Практические занятия		
	Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	2	
Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны	<p>Основное содержание</p> <p>Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций.</p> <p>Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол.</p> <p>СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией.</p>	4	<p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p>

	Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии		
	Практические занятия		
	Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой	1	
Профессионально ориентированное содержание			
	«По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений (технологическая карта 2 примерного учебно-методического комплекса) Наш край в 1920-1930-е гг.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы			
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	Основное содержание Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии. 1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны. Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни. Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения.	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз		
	Практические занятия		
	Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками. Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	2	
Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	Основное содержание		
	Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г. За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом (коллорабонажизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг. СССР и союзники. Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка"	4	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06
	Практические занятия		
	Работа с исторической картой	1	
Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны	Основное содержание		
	Человек и война: единство фронта и тыла. "Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтная повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных	2	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06

	лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне		
	Практические занятия		
	Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.	1	
Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны	Основное содержание Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Ревэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д"). Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны. Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Практические занятия		
	Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	2	
Профессионально ориентированное содержание			
	Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу (технологическая карта 3 примерного учебно-методического комплекса) Наш край в 1941-1945 гг.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир			
Тема 4.1.	Основное содержание		ОК 02
	Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг.	6	ОК 04

<p>Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина - первая половина XX века)</p>	<p>От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД).</p> <p>Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме.</p> <p>Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.). Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Наращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока.</p> <p>Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией.</p> <p>Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское "экономическое чудо". Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). "Бурные шестидесятые". "Скандинавская - модель" социально-экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз.</p> <p>Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве.</p> <p>Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации.</p> <p>Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки.</p> <p>Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства.</p>		<p>ОК 05 ОК 06</p>
--	---	--	------------------------

	<p>Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея). Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил.</p> <p>Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.</p> <p>Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.</p> <p>Страны Латинской Америки во второй половине XX в.</p> <p>Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа)</p>		
	Практические занятия		
	<p>Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.</p> <p>Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы</p>	3	
<p>Тема 4.2. СССР в 1945–1953 гг.</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности.</p> <p>Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Ремонтные работы, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947).</p> <p>Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей".</p> <p>Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.</p> <p>Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами</p>	2	<p>OK 02 OK 05 OK 06</p>

	народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее		
Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.	Основное содержание		
	Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева. Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат. Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей. Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда. XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления. Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Практические занятия		
	Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»	2	
Тема 4.4.	Основное содержание		ОК 02
	Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг.	4	ОК 04

Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	<p>Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма".</p> <p>Наращение застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК).</p> <p>Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди.</p> <p>Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат.</p> <p>Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов.</p> <p>Л.И. Брежнев в оценках современников и историков</p>		ОК 05 ОК 06
	<p>Практические занятия</p> <p>Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Работа с историческими источниками</p>	2	
Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	<p>Основное содержание</p> <p>Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991).</p> <p>Наращение кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий.</p> <p>Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения.</p> <p>Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.</p>	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	<p>Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы.</p> <p>Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.</p> <p>Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса.</p> <p>Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях.</p> <p>Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ).</p> <p>Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене</p>		
	Практические занятия		
	Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	2	
Профессионально ориентированное содержание			
	Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине. (технологическая карта 4 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1945-1991 гг.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации			
Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)	<p>Основное содержание</p> <p>Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ.</p> <p>Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции</p>	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	<p>России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики.</p> <p>Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.</p> <p>Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия.</p> <p>Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.</p> <p>Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ.</p> <p>Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина</p>		
<p>Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств.</p> <p>Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз.</p> <p>Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах).</p> <p>«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве.</p> <p>Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.</p> <p>"Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в.</p> <p>Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в.</p> <p>Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет.</p> <p>Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения.</p>	4	<p>OK 02 OK 04 OK 05 OK 06</p>

	Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура		
	Практические занятия		
	«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками. Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс. Дискуссия по методу «метаплана»	2	
Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	<p>Основное содержание</p> <p>Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации.</p> <p>Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа.</p> <p>Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов.</p> <p>Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти.</p> <p>Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020).</p> <p>Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру.</p> <p>Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).</p>	6	<p>ОК 02</p> <p>ОК 04</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 06</p>

	<p>Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире.</p> <p>Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка.</p> <p>Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли.</p> <p>Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам.</p> <p>Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции.</p> <p>Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура</p>		
	Практические занятия		
	<p>Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Работа с историческими источниками.</p> <p>Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире. Работа с историческими источниками</p>	2	
Профессионально ориентированное содержание			
	Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов (технологическая карта 5 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1992-2022 гг.	2	
	Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	6	
	Всего:	158	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет истории.

Оборудование кабинета:

- доска аудиторная классная,
- кресло «Престиж»,
- стол двухтумбовый,
- стол ученический 17 шт.,
- стулья 32 шт.,
- шкаф книжный,
- стенды 5 шт.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мединский В.Р. История России. 1914-1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022.

2. Мединский В.Р. История России. 1946 год – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022.

3. Торкунов А.В., История. История России. 1914-1945 гг. (в 2 частях) / Торкунов А.В., Горинов М.М. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022.

4. Торкунов А.В., История. История России. 1946 г. – начало XXI века (в 2 частях) / Торкунов А.В., Данилов А.А. и другие – М: АО «Просвещение», 2022.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Касьянов В. В. История: учебное пособие / В. В. Касьянов П. С. Самыгин, С. И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 528 с.

2. Оришев А. Б. История: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с.

3. Трифонова Г. А. История: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 649 с.

4. Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 236 с.

5. Беловинский, Л. В. История русской материальной культуры: учеб. пособие / Л.В. Беловинский. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 512 с.

6. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с.

7. Кузнецов, И. Н. Отечественная история: учебник / И. Н. Кузнецов. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 639 с.

8. Оришев, А. Б. История: от древних цивилизаций до конца XX в.: учебник / А. Б. Оришев, В. Н. Тарасенко. – М.: РИОР: ИНФРА-М, 2020. - 276 с.

9. Пашенцев, Д. А. История отечественного государства и права: учебное пособие / Д.А. Пашенцев, А.Г. Чернявский. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 429 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знают 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</p>	<p>Умеют 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;</p>	<p>Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>	<p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p>	<p>Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене</p>

	презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	
психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене
особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене
сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене
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.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене
правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене
правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных	применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене

технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене
Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене
Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене

**Рабочая программа дисциплины
«ООД.07 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД 07 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Обществознание»: 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.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Дисциплина «Обществознание» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплин

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Умения	Знать	Навыки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории	

использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	профессионального развития и самообразования	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;	

деятельность в профессиональной сфере	профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
---------------------------------------	---	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	172	50
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	-
Всего	172	50

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Человек в обществе		24	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Основное содержание учебного материала	8	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 08 ОК 09
	Теоретическое обучение Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе	4	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №1 «Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.» Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия	2	
	Профессионально ориентированное содержание Практическая работа №2 Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность. Направления цифровизации в профессиональной деятельности»	2	
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Основное содержание учебного материала	10	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК1.1 ПК1.2 ПК 2.1
	Теоретическое обучение Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мироззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека	6	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа № 3 «Мироззрение, его структура и типы мироззрения»	2	
	Профессионально ориентированное содержание Практическая работа № 4 «Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Влияние трудовой деятельности человека на изменение его статуса»	2	
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	Основное содержание учебного материала	6	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Теоретическое обучение Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная	4	

	истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Практическая работа № 5 Профессионально ориентированное содержание «Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности»	2	ОК 09
Раздел 2. Духовная культура		20	
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Основное содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 08
	Теоретическое обучение Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. - Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм	3	
	Профессионально ориентированное содержание	3	
	Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности.		
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Основное содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 08 ОК 09
	Теоретическое обучение Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №6 «Основные направления развития образования в Российской Федерации»	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Практическая работа №7- «Профессиональное образование. Роль и значение непрерывности образования»		
Тема 2.3. Религия	Основное содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08
	Теоретическое обучение Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	4	
Тема 2.4. Искусство	Основное содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение Искусство. Особенности искусства. Формы искусства	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №8 «Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства»	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Практическая работа №9 «Особенности профессиональной деятельности в сфере искусства. Профессия и искусство»	2	
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		40	

Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества	Основное содержание учебного материала	6	ОК 04 ОК 03
	Теоретическое обучение Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов	4	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Особенности разделения труда.	2	
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Основное содержание учебного материала	12	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09
	Теоретическое обучение Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия	8	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа № 10 Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения.»	2	
	Практическая работа № 11 «Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты»	2	
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Основное содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Теоретическое обучение Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	4	
	В том числе практических занятий	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Практическая работа № 12 «Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки»		
Тема 3.4. Предприятие в экономике	Основное содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 06
	Теоретическое обучение Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации	4	
	В том числе практических занятий	2	

	Практическая работа №13 «Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства» Профессионально ориентированное содержание	1	
	Практическая работа № 14 Предпринимательская деятельность в сфере приготовления и реализации кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента .Основы менеджмента и маркетинга в данной сфере.	1	
Тема 3.5. Экономика и государство	Основное содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 03 ОК 09
	Теоретическое обучение Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации	6	
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Основное содержание учебного материала	4	ОК 06 ОК 09
	Теоретическое обучение Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации .Собственное производство как средство устойчивого развития государства. Основные направления развития региональной экономики на примере Вологодской области.		
Раздел 4. Социальная сфера		22	
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Основное содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе	3	
	Профессионально ориентированное содержание	3	
	Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста.		
Тема 4.2. Семья в современном мире	Основное содержание учебного материала	4	ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение Семья и брак. Функции и типы семьи	2	
	В том числе практических занятий Практическая работа № 15 «Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям»	2	

Тема 4.3. Этнические общности и нации	Основное содержание учебного материала	4	ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации	4	
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Основное содержание учебного материала	8	ОК 04 ОК 05 ОК 06
	В том числе практических занятий	4	
	Теоретическое обучение Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль	4	
	Практическая работа 16 «Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов».	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
Практическая работа 17 «Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации»	2		
Раздел 5. Политическая сфера		12	
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Основное содержание учебного материала	6	ОК 05 ОК 06 ОК 09
	Теоретическое обучение Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства.	4	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа 18 Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму	2	
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Основное содержание учебного материала	6	ОК 03 ОК 04
	Теоретическое обучение Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем.	4	

	Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства В том числе практических занятий Практическая работа №19 «Избирательная система в Российской Федерации»	2	
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		54	
Тема 6.1. Право в системе социальных норм	Основное содержание учебного материала	8	ОК 01 ОК 05 ОК 08 ОК 09
	Теоретическое обучение Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации	4	
	Профессионально ориентированное содержание	4	
	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности		
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Основное содержание учебного материала	8	ОК 02 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации.	4	
	В том числе практических занятий Практическая работа № 20 «Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени»	4	
	В том числе профессионально ориентированное содержание	2	
	Практическая работа № 21 Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени»		
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Основное содержание учебного материала	12	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Теоретическое обучение Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг	8	

	<i>В том числе практических занятий</i>	4	
	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	2	
	Практическая работа № 22 «Трудовой договор»	2	
	Практическая работа № 23 «Особенности регулирования трудовых отношений»	2	
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	<i>Основное содержание учебного материала</i>	12	ОК 02 ОК 06 ОК 09 ОК10
	<i>Теоретическое обучение»</i> Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних	8	
	<i>В том числе практических занятий</i>	4	
	Практическая работа № 24 «Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков»	2 2	
	Практическая работа № 25 «Ответственность за налоговые правонарушения»		
Тема 6.5. Основы процессуального права	<i>Основное содержание учебного материала</i>	14	ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК10
	<i>Теоретическое обучение</i> Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	10	
	<i>В том числе практических занятий</i>	4	
	Практическая работа №26 «Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса». Практическая работа № 27 «Арбитражное судопроизводство»		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего		172	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет обществознания

Оснащен оборудованием:

- доска аудиторная классная,
- кресло «Престиж»,
- стол двухтумбовый,
- стол ученический 17 шт.,
- стулья 32 шт.,
- шкаф книжный,
- стенды 5 шт.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Боголюбов Л.Н. Обществознание: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.].- Москва : Издательство Просвещение, 2023.- 319с. [сайт]. — URL : <https://www.labirint.ru/books/924957/> (дата обращения: 08.05.2024).

2.Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: Практикум. — Москва: Издательство «Академия», 2022. – 240 с. - ISBN 978-5-534-10585-8. - Текст : непосредственный.

3.Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М.: Изд-во «Академия», 2019. – 144 с. - ISBN 978-5-534-10585-8. - Текст : непосредственный.

4.Федоров Б.И. Обществознание: учебник для среднего профессионального образования /Б.Д.Федоров [и др.] .- Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 346 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536803> (дата обращения: 08.05.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации принята всенародным голосованием 12.12.1993 (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ, от 14.03.2020 № 1-ФКЗ, вступили в силу 4 июля 2020 года (Указ Президента РФ от 03.07.2020 № 445) // Российская газета,- №144.- 04.07.2020 г- Текст : непосредственный

2.Российская Федерация. Законы. Уголовный кодекс Российской Федерации : УК : текст с изменениями и дополнениями на 1 августа 2017 года : [принят Государственной думой 24 мая 1996 года : одобрен Советом Федерации 5 июня 1996 года]. – Москва : Эксмо, 2017. – 350 с. ; 20 см. – (Актуальное законодательство). – 3000 экз. – ISBN 978-5-04- 004029-2. – Текст : непосредственный

3.Российская Федерация. Законы.Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 № 51-ФЗ (ред. от 25.02.2022) Принят Государственной Думой год[принят Государственной думой 21 октября 1994]. Москва : Эксмо, 2020. – 350 с. ; 20 см. – (Актуальное законодательство). – 3000 экз. – ISBN 978-5-04- 004029-2. – Текст : непосредственный

4. О защите прав потребителей: Федеральный закон № 2300-1 от 07.02.1992 [принят ВС РФ 07.02.1992] // Собрание законодательства Российской Федерации. – 1992– № 15– Ст. 766.- Текст : непосредственный.

5. О занятости населения в Российской Федерации: Федеральный закон № 1032-от от 19.04.1991[принят Государственной думой 30.11.2023] //Официальный интернет-портал правовой информации, Текст : непосредственный.

6. Об окружающей среде :Федеральный закон № 7 от 10.01.2002 [принят Государственной думой 20.12.2001] // Российская газета.-2002.- № 6.-ст.133.- Текст : непосредственный.

7.О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон №52 от 30.03.1999 [принят Государственной думой 12.03.1999] // Российская газета.-1999.-№ 14.ст.1650.-Текст : непосредственный.

8. О гражданстве Российской Федерации: Федеральный закон №62 от 31.05.2002 [принят Государственной думой 19.04.2002] // Российская газета.-2002.-№ 100.-ст.2031.- Текст : непосредственный.

Электронные издания (ресурсы)

1.Правительство Российской Федерации: официальный сайт. – Москва. – URL: <http://government.ru> (дата обращения: 19.02.2020). – Текст: электронный.

2.Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов:официальный сайт.-Москва.- URL: <http://school-collection.edu.ru> (дата обращения: 08.05.2024). – Текст: электронный.

3.Информационно-правовой портал «Гарант»:сайт.-URL: <http://www.garant.ru>. (дата обращения: 08.05.2024). – Текст: электронный.

4.Электронная библиотека Юрайт: сайт.- URL: <https://urait.ru/bcode/450724> Текст: электронный.

5. Президент РФ: официальный сайт. – Москва. – URL: <http://www.kremlin.ru> (дата обращения: 19.02.2024)– Текст: электронный.

6.Правительство РФ. -Москва.-URL: <http://www.government.ru> (дата обращения: 08.05.2024)– Текст: электронный.

7.Государственная Дума РФ. -Москва.-URL: <http://duma.gov.ru> (дата обращения: 19.04.2024)– Текст: электронный.

8.Совет Федерации РФ.-Москва.- URL: <http://council.gov.ru> (дата обращения: 19.04.2024)– Текст: электронный.

9. Верховный суд Российской Федерации.-Москва.- URL: <http://www.vsrfr.ru>. (дата обращения: 19.04.2024)– Текст: электронный.

10.Министерство просвещения Российской Федерации.-Москва.-URL: <https://edu.gov.ru> (дата обращения: 19.04.2024)– Текст: электронный.

11.Министерство науки и высшего образования Российской Федерации.-Москва.- URL: <https://minobrnauki.gov.ru> (дата обращения: 19.04.2024)– Текст: электронный.

12.Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор). - Москва.-URL: <https://obrnadzor.gov.ru>(дата обращения: 19.04.2024)– Текст: электронный.

13.Федеральный портал по финансовой грамотности. URL: <https://vashifinancy.ru> (дата обращения: 19.04.2024)– Текст: электронный.

14.Федеральный институт педагогических измерений (ФИПИ). URL: <https://fipi.ru> (дата обращения: 19.04.2024)– Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>- правильный выбор способов решения профессиональных задач - рациональная организация собственной деятельности во время выполнения практической работы</p>	<p>Текущий контроль: - Устный опрос - Познавательные задания - Задания - задачи - Задания к документам, содержащим социальную информацию - Проектные задания - Оценка выполнения практических занятий; - Тестирование - Оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологии при выполнении индивидуальных заданий. - работа с различными прикладными программами - использование различных источников для поиска информации, включая электронные</p>	<p>Текущий контроль: - Устный опрос - Познавательные задания - Задания - задачи - Задания к документам, содержащим социальную информацию - Проектные задания - Оценка выполнения практических занятий; - Тестирование - Оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет</p>
<p>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</p>	<p>Знать содержание актуальной нормативно-правовой документации; современной научной и профессиональной терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; порядок выстраивания презентации.</p>	<p>Текущий контроль: - Устный опрос - Познавательные задания - Задания - задачи - Задания к документам, содержащим социальную информацию - Проектные задания - Оценка выполнения практических занятий; - Тестирование - Оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет</p>

<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: - Устный опрос - Познавательные задания - Задания - задачи - Задания к документам, содержащим социальную информацию - Проектные задания - Оценка выполнения практических занятий; - Тестирование - Оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>	<p>Текущий контроль: - Устный опрос - Познавательные задания - Задания - задачи - Задания к документам, содержащим социальную информацию - Проектные задания - Оценка выполнения практических занятий; - Тестирование - Оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет</p>
<p>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</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	<p>Текущий контроль: - Устный опрос - Познавательные задания - Задания - задачи - Задания к документам, содержащим социальную информацию - Проектные задания - Оценка выполнения практических занятий; - Тестирование - Оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: - Устный опрос - Познавательные задания - Задания - задачи - Задания к документам, содержащим социальную</p>

<p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона</p>	<p>информацию</p> <ul style="list-style-type: none"> -Проектные задания - Оценка выполнения практических занятий; -Тестирование - Оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. <p>Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет</p>
<p>ОК09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Устный опрос -Познавательные задания -Задания - задачи -Задания к документам, содержащим социальную информацию -Проектные задания - Оценка выполнения практических занятий; -Тестирование - Оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. <p>Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет</p>
<p>ОК10Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>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</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Устный опрос -Познавательные задания -Задания - задачи -Задания к документам, содержащим социальную информацию -Проектные задания - Оценка выполнения практических занятий; -Тестирование - Оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций. <p>Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет</p>
<p>ОК11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Устный опрос -Познавательные задания -Задания - задачи -Задания к документам, содержащим социальную информацию -Проектные задания - Оценка выполнения практических занятий; -Тестирование - Оценка подготовленных обучающимися сообщений,

		докладов, эссе, мультимедийных презентаций. Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет
--	--	---

Рабочая программа дисциплины

«ООД.08 ГЕОГРАФИЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.08 ГЕОГРАФИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы СПО

Цель дисциплины «География»: освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

Дисциплина «ООД.08 География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	<p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>	-
ОК.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>	-
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	-
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять</p>	<p>особенности социального и культурного контекста;</p>	-

	документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.	-
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	-
ОК.09	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	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	

	<p>обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ПК 1.1	<p>– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</p> <p>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>* выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>* владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>* мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>* мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</p> <p>* соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</p> <p>– безопасно править кухонные ножи;</p> <p>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <p>– проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,</p>	<p>* требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>* последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>* регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</p> <p>* возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>* требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>* виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>* правила утилизации отходов;</p> <p>* виды, назначение упаковочных материалов,</p>	<p>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>

	<p>посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья 	<p>способы хранения сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; * правила оформления заявок на склад; * правила приема продуктов по количеству и качеству; * ответственность за сохранность материальных ценностей; * правила снятия остатков на рабочем месте; * правила проведения контрольного взвешивания продуктов; * виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; * правила обращения с тарой поставщика; * правила поверки весоизмерительного оборудования 	
ПК 2.1	* выбирать, рационально размещать на	* требования охраны труда, пожарной	* подготовке, уборке рабочего места, подготовке к

<p>рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</p> <p>* проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>* выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>* владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>* мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>* соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>* подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>* соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>* выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>* оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов,</p>	<p>безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>* организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>* последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>* регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и</p> <p>* нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>* возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>* требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>* правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>* правила утилизации отходов</p> <p>* виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>* виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для</p>	<p>работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>* подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
---	--	---

	<p>пряностей, приправ и других расходных материалов; * осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; * обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; * своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; * условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; * правила оформления заявок на склад; * виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>	
--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	72	24
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	2
Всего	72	72

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение	Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ)	4	ОК 01. ОК 02.
Раздел 1. Общая характеристика мира		38	
Тема 1.1. Современная политическая карта мира	Содержание учебного материала Теоретическое обучение Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся 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. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире	8	
	В том числе Практическое занятие	2	
	№ 1: «Ознакомление с политической картой мира»	2	
Тема 1.2. География мировых природных ресурсов	Содержание учебного материала Теоретическое обучение Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды	6	
	В том числе Практические занятия	2	
	№ 2: «Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)»	1	
	№3: «Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией»	1	
Тема 1.3. География населения мира	Содержание учебного материала Теоретическое обучение 1. Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней	6	
		2	ОК 01. ОК 02.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	<p>продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития</p> <p>Современная структура населения</p> <p>Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира.</p> <p>Социальная структура общества</p>		
	<p>2. Занятость населения. Размещение населения.</p> <p>Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления.</p> <p>Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы</p>	2	
	В том числе Практическое занятие	2	
	№ 4: «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)»	2	
Тема 1.4. Мировое хозяйство	Содержание учебного материала	18	
	<p>Теоретическое обучение</p> <p>1. Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике</p>	2	
	В том числе Практическое занятие	2	
	№ 5: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил»	2	
	<i>*Профессионально-ориентированное содержание</i>	12	
	<p>Теоретическое обучение</p> <p>2. География основных отраслей мирового хозяйства</p> <p>Топливо-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики</p>	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.
	<p>Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии</p>		ПК 2.1 ПК 1.1
	<p>Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения</p> <p>Транспортный комплекс</p>	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты		
	Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности	2	
	Сельское хозяйство Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства		
	География отраслей непродовольственной сферы. Основные направления международной торговли товарами и услугами. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной торговли услугами	2	
	В том числе Практические занятия	6	
	№ 6: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира»	2	
	№ 7: «Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира»	2	
	№ 8: «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»	1	
	№ 9: «Определение и обозначение стран-экспортёров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха»	1	
Основное содержание			
Раздел 2. Региональная характеристика мира		28	ОК 01.
Тема 2.1. Зарубежная Европа	Содержание учебного материала	6	ОК 02. ОК 03.
	Теоретическое обучение 1. Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	2. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	
	В том числе Практическое занятие	2	
	№ 10: «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны»		
Тема 2.2. Зарубежная Азия	Содержание учебного материала	6	
	Теоретическое обучение	2	ОК 01.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	1. Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии		ОК 02. ОК 03.
	2. Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	
	В том числе Практическое занятие	2	
	№ 11: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии»	2	
Тема 2.3. Африка	Содержание учебного материала Теоретическое обучение Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 2.4. Америка	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение 1. Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады	4	
	2. Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке		ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	В том числе Практическое занятие	2	
	№12: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки»	2	
Тема 2.5. Австралия и Океания	Содержание учебного материала	2	
	Теоретическое обучение	2	ОК 01.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	1. Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании		ОК 02. ОК 03.
Тема 2.6. Россия в современном мире	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Теоретическое обучение</p> <p>1. Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России</p> <p>В том числе Практические занятия</p> <p>№13: «Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда»</p> <p>№14: «Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России»</p>	6	
		2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
		4	
		4	
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества		2	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала		ОК 01.
Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты	<p>Теоретическое обучение</p> <p>Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. *Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы. Роль географии в решении глобальных проблем человечества</p>	4	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
Дифференцированный зачет		2	
Всего		72 часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Наличие учебного кабинета «Географии»

Оснащение кабинета:

- Доска аудиторная трехсекционная,
- компьютер (системный блок "Intel Core", монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь),
- доска классная 2 шт.,
- стол – трибуна,
- стол лабораторный,
- стол одно тумбовый 2 шт.,
- стол ученический - 15 шт.,
- стулья 30 шт.
- шкаф 2-х створчатый

3.2. Учебно-методическое обеспечение

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Основные источники:

1. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География. 10 класс. – М.: Просвещение, 2023.
2. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География. 11 класс. – М.: Просвещение, 2023.

Дополнительные источники:

1. Чернова, В. Г. География в таблицах и схемах / В. Г. Чернова, Н. А. Якубовская. — Санкт-Петербург : Виктория плюс, 2022. — 142 с.
 2. Рекомендуемые печатные издания.
 1. Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - 3-е изд. стер. — М., Издательский центр «Академия», 2020.
 4. География: журнал. — М.: Издательский дом «Первое сентября».
 5. География в школе: научно-методический журнал. — М.: Издательство «Школьная пресса».
 6. География и экология в школе XXI века: научно-методический журнал. — М.: Издательский дом «Школа-Пресс 1».
 7. Домогацких Е.М., Алексеевский Н.И. География: в 2 ч. 10—11 классы. — М. «Русское слово», 2021.
 8. Кузнецов А.П., Ким Э.В. География (базовый уровень). 10—11 классы. Учебник — М., ДРОФА, корпорация «Российский учебник», 2019.
 9. Максаковский В.П. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., «Просвещение», 2018.
 10. Новая географическая картина мира. Ч. 1: учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. — М.: Дрофа, 2020. — 319 с.
 11. Новая географическая картина мира. Ч. 2: учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. — М.: Дрофа, 2020. — 287 с.
 12. Петрусюк О.А. География. Контрольные задания: учебное пособие студ. учреждений сред.проф. образования. – 2 изд., стер. — М., Издательский центр «Академия», 2018.
 13. Холина В.Н. География (углубленный уровень). 10 класс. — М., ДРОФА, 2021.
 14. Холина В.Н. География (углубленный уровень). — 11 класс. — М., ДРОФА, 2021.
- Интернет-ресурсы:
1. <https://www.rgo.ru/ru> - сайт Русского Географического общества

2. <https://rosstat.gov.ru/> - Федеральная служба государственной статистики
3. www.school-collection.edu.ru - «Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»
4. <https://nationalatlas.ru/> - Национальный Атлас России
5. <http://www.krugosvet.ru/countries.htm> - Энциклопедия Кругосвет. Справочник по странам мира и регионам
6. http://www.sci.aha.ru/RUS/waa__.htm - Россия как система. Комплексный аналитический web-атлас (общая информация, аналитический материал, картосхемы, приложения)
7. <http://unstats.un.org/unsd/> - Статистическая база данных ООН
8. <http://priroda.ru/> - Национальный портал «Природа России»
9. <http://www.ocean.ru/> - сайт Института океанологии им. П.П. Ширшова Российской академии наук
10. <http://www.geo.historic.ru/> - Страны мира: географический справочник
11. <http://kontur-map.ru/> - Контурные карты по географии и истории

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i> 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, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	<p><i>Имеет практический опыт в:</i> - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	<p>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</p>

<p>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.</p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения</p> <p>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</p> <p>Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях.</p>		
--	--	--

Рабочая программа дисциплины

«ООД.09 ФИЗИКА»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.09 ФИЗИКА»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физика»: содержание программы общеобразовательной дисциплины направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Дисциплина «Физика» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>	
<p>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</p>	<p>описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого</p>	

	с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	производства; основные направления изменения климатических условий региона.	
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</p> <p>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; <p>– безопасно править кухонные ножи;</p> <p>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <p>– проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</p> <p>– включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых</p>	<p>подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>

	<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья 	<p>полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>правила приема прдуктов по количеству и качеству;</p> <p>ответственность за сохранность материальных ценностей;</p> <p>правила снятия остатков на рабочем месте;</p> <p>правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <p>правила обращения с тарой поставщика;</p> <p>правила поверки весоизмерительного оборудования</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p> <p>различать пищевые и непищевые отходы;</p> <p>подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</p> <p>соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</p>	<p>требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p>	<p>обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>

	<p>осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</p> <p>соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</p>	<p>способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</p> <p>формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;</p> <p>способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</p>	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</p> <p>нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</p> <p>порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</p> <p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</p>	<p>— требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>— виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>— ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>— методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</p> <p>— способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>— техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов;</p> <p>ведение расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>

	<p>выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p>	<p>упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного</p>	<p>подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>

	<p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству,</p>	<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовление хранения, отпуске бульонов, отваров</p>

	<p>в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</p> <p><input type="checkbox"/> обжаривать кости мелкого скота;</p> <p><input type="checkbox"/> подпекать овощи;</p> <p><input type="checkbox"/> замачивать сушеные грибы;</p> <p><input type="checkbox"/> доводить до кипения и варить</p> <p><input type="checkbox"/> на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</p> <p><input type="checkbox"/> удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</p> <p><input type="checkbox"/> использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;</p> <p><input type="checkbox"/> определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда;</p> <p>выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;</p> <p>охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</p>	<p>методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</p> <p>температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</p> <p>правила маркирования упакованных бульонов, отваров</p>	
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>классификация, рецептуры, требования к качеству,</p>	<p>— приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>использовать региональные продукты для приготовления супов;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:</p> <p>пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</p> <p>готовить льезоны;</p> <p>закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <p>рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>соблюдать температурный и временной режим варки супов;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</p> <p>определять степень готовности супов;</p> <p>доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;</p> <p>проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть</p>	<p>методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</p> <p>температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых супов;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	--	--	--

	профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке		
--	--	--	--

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	108	42
Промежуточная аттестация в <i>форме (дифференцированный зачет)</i>	2	
Всего	108	42

Тема 1.3 Законы сохранения в механике	Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики. Практическое занятие: 3. Решение задач на тему: «Законы сохранения в механике»	2	
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		16	
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание учебного материала: Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.2, 2.3, 2.4
	Практическое занятие: 4. Решение задач на тему: «Основы молекулярно-кинетической теории»	2	
Тема 2.2 Основы термодинамики	Содержание учебного материала: Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы.	4	
	Практическое занятие: 5. Решение задач на тему: Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	2	
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Содержание учебного материала: Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела.	2	
	Практическое занятие: 5. Решение задач на тему: Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	2	
Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»		2	
Раздел 3. Электродинамика		28	
Тема 3.1 Электрическое поле	Содержание учебного материала: Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Электроемкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.2, 2.3, 2.4

Тема 3.2 Законы постоянного тока	Содержание учебного материала:	4	
	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи.		
	Практическое занятие:	2	
	6. Решение задач на тему: «Электрическое поле.» 7. Решение задач на тему: «Законы постоянного тока.»	2	
Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	Содержание учебного материала:	2	
	Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. P-n переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников.		
Тема 3.4 Магнитное поле	Содержание учебного материала:	2	
	Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури. Практическое занятие: 8. Решение задач на тему: «Магнитное поле»	2	
Тема 3.5 Электромагнитная индукция	Содержание учебного материала:	4	
	Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле.		
	Практическое занятие: 9. Решение задач на тему: «Электромагнитной индукции»	2	
Контрольная работа №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция»		2	
Раздел 4. Колебания и волны		8	
Тема 4.1 Механические колебания и волны	Содержание учебного материала:	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.		
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	Содержание учебного материала:	4	ПК 1.1, 1.4, 2.2, 2.3, 2.4
	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания.		

	<p>Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Резонанс в электрической цепи. Генератор переменного тока. Трансформаторы.</p> <p>Получение, передача и распределение электроэнергии.</p> <p>Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г. Герца. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн.</p> <p>Практическое занятие: 10. Решение задач на тему: «Колебания и волны»</p>	2	
Раздел 5. Оптика		12	
Тема 5.1 Природа света	Содержание учебного материала:	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.2, 2.3, 2.4
	Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы.		
Практическое занятие:	2		
11. Решение задач на тему: «Оптика»			
Тема 5.2 Волновые свойства света	Содержание учебного материала:	2	
	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Поляриды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений.		
	Практическое занятие:	2	
12. Решение задач на тему: «Волновые свойства света»			
Контрольная работа № 3 «Колебания и волны. Оптика»		2	
Тема 5.3 Специальная теория относительности	Содержание учебного материала:	2	
	Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики		
Раздел 6. Квантовая физика		14	
Тема 6.1 Квантовая оптика	Содержание учебного материала:	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта		

	Практическое занятие: 13. Решение задач на тему: «Световые кванты»		ПК 1.1, 1.4, 2.2, 2.3, 2.4
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	Содержание учебного материала:	2	
	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э.Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры.	2	
	Практическое занятие: 14. Решение задач на тему: «Атомная физика» Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.	4	
Практическое занятие: 15. Решение задач на тему: «Ядерная физика»	2		
Контрольная работа № 4 «Квантовая физика»		2	
Раздел 7. Строение Вселенной		6	
Тема 7.1 Строение Солнечной системы	Содержание учебного материала:	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.1, 1.4, 2.2, 2.3, 2.4
	Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна.		
Тема 7.2 Эволюция Вселенной	Содержание учебного материала:	2	
	Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной.		
	Практическое занятие: 16. Изучение карты звездного неба.	2	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2	
		Всего: 108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет физики, оснащенный *оборудованием*:

- Доска аудиторная трехсекционная,
- компьютер (системный блок "Intel Core", монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь),
- доска классная 2 шт.,
- стол – трибуна,
- стол лабораторный,
- стол одно тумбовый 2 шт.,
- стол ученический - 15 шт.,
- стулья 30 шт.
- шкаф 2-х створчатый

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Сотский, Н. Н. / Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник для 10 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2023. – 416 с.
2. Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Чаругин, В.М. / Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник для 11 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2023. – 399 с.
3. Физика: учебник для 10 класса общеобразовательных организаций. Базовый уровень / Э.Т. Изергин. – М.: ООО «Русское слово – учебник», 2021. – 271с.: ил.- (ФГОС. Инновационная школа).
4. Физика: учебник для 11 класса общеобразовательных организаций. Базовый уровень / Э.Т. Изергин. – М.: ООО «Русское слово – учебник», 2021. – 224с.: ил.- (ФГОС. Инновационная школа).

3.2.2. Дополнительные источники:

5. Дмитриева, В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования / В. Ф. Дмитриева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 448 с.

Перечень Интернет-ресурсов:

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. – Режим доступа: URL <http://school-collection.edu.ru/catalog/pupil/?subject=30> (дата обращения: 08.05.2024);
2. Российская электронная школа – Режим доступа: URL <http://www.resh.edu.ru/> (дата обращения: 08.05.2024);
3. Физика.ru. – Режим доступа: URL <http://www.fizika.ru> (дата обращения: 08.05.2024);
4. ФИПИ (ВПР 11 класс) – Режим доступа: URL <http://www.fipi.ru/> (дата обращения: 08.05.2024);
5. Электронный учебник – Режим доступа: URL <http://www.physbook.ru/> (дата обращения: 08.05.2024).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знают 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</p>	<p>Умеют 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;</p>	<p>Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>	<p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>психологические основы деятельности коллектива,</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с</p>	<p>Тестирование Устный опрос</p>

психологические особенности личности; основы проектной деятельности	коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене
особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене
сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене
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.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене
правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене
правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене

<p>основные технологических операций и режимов работы технологического оборудования по хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества зерна и семян</p>	<p>оценивать качество зерна и семян по всем показателям, определять выход готовой продукции</p>	<p>Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>правила маркировки готовой продукции (зерна и семян) Стадий технологического процесса и правила упаковки зерна и семян на специальном технологическом оборудовании</p>	<p>эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (зерна и семян) в тару на специальном технологическом оборудовании</p>	<p>Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене</p>

Рабочая программа дисциплины

«ОД.10 БИОЛОГИЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД. 10 БИОЛОГИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Биология»: формирование у студентов представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

Дисциплина «Биология» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

<p>выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>	
<p>ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	<p>-</p>
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p>	<p>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.</p>	<p>-</p>
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,</p>	<p>– 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;</p>	<p>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>

	<p>стандартами чистоты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; - безопасно править кухонные ножи; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - оценивать наличие, 	<ul style="list-style-type: none"> - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - правила приема продуктов по количеству и качеству; - ответственность за сохранность материальных ценностей; - правила снятия остатков на рабочем месте; - правила проведения контрольного взвешивания продуктов; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; 	
--	---	--	--

	<p>определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья 	<ul style="list-style-type: none"> – правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования 	
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических 	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>

	<p>средства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, 	<p>операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и - нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов 	
--	---	---	--

	стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад		
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; — выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; — владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов — выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — подготавливать к работе, проверять</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; — виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; — организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; — правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; — правила утилизации отходов — виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; — виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>

	<p>технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>— соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>— выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>— оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>— осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>— обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>изделий, закусок;</p> <p>— способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>— условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>— ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>правила оформления заявок на склад</p>	
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>— выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>— проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и</p>	<p>— требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>— виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>— подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>— подготовке к использованию обработанного</p>

	<p>регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> — применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; — выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; — владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов — выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда — выбирать, подготавливать 	<ul style="list-style-type: none"> — организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; — правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; — правила утилизации отходов; — виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; — способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков — ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; — правила оформления заявок на склад 	<p>сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
--	--	---	--

	<p>материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>— оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>— осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>— обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>		
--	--	--	--

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	210	76
Консультации	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	210	76

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		44	
Тема 1.1. Биология как наука	Основное содержание	4	ОК 02
	Теоретическое обучение:	4	
	Биология как наука. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Значение биологических знаний. История биологии. Значение цитологии для развития биологии и познания природы. Методы цитологии: микроскопия, хроматография, электрофорез, метод меченых атомов, дифференциальное центрифугирование, культура клеток		
Тема 1.2. Общая характеристика жизни	Основное содержание	6	ОК 02
	Теоретическое обучение:	6	
	Разнообразие биосистем. Организация биологических систем. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, органоидно-клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный. Науки, изучающие биологические объекты на разных уровнях организации жизни. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Процессы, происходящие в биосистемах		
Тема 1.3. Биологически важные химические соединения	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	4	
	Химический состав клетки. Неорганические вещества клетки, их биологическая роль. Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Белки. Структура и функции белковой молекулы. Ферменты, принцип их действия. Углеводы. Биологические функции углеводов. Липиды. Общий план строения. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Классификация липидов. Биологические функции липидов. АТФ. Строение молекулы АТФ. Биологические функции АТФ		
Тема 1.4. Структурно-функциональная организация клеток	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:		
	Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Сравнительная характеристика клеток эукариот (растительной, животной, грибной). Строение прокариотической клетки. Особенности строения гетеротрофной и автотрофной прокариотических клеток. Строение плазматической мембраны. Транспорт веществ через плазматическую мембрану: пассивный и активный. Эндоцитоз: пиноцитоз, фагоцитоз. Экзоцитоз. Оболочка или клеточная стенка. Структура и функции клеточной стенки растений, грибов	2	
	Цитоплазма. Цитозоль. Цитоскелет. Одномембранные органоиды клетки: эндоплазматическая сеть (ЭПС), аппарат Гольджи, лизосомы, пероксисомы, вакуоли растительных клеток. Строение и функции одномембранных органоидов клетки. Клеточный сок. Тургор.	2	

	Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды: хлоропласты, хромопласты, лейкопласты, их строение и функции. Ядерный аппарат клетки, строение и функции. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, микротрубочки, клеточный центр. Органоиды движения: реснички и жгутики. Строение и функции немембранных органоидов клетки		
Тема 1.5. Структурно-функциональные факторы наследственности	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Строение нуклеиновых кислот. Нуклеотиды. Комплементарные азотистые основания. Правило Чаргаффа. Структура ДНК – двойная спираль. Местонахождение и биологические функции ДНК. ДНК-экспертиза. Виды РНК. Функции РНК в клетке	2	
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов	2	
Тема 1.6. Процессы матричного синтеза	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Матричный синтез ДНК – репликация. Принципы репликации ДНК. Механизм репликации ДНК. Репарация ДНК (дореплекативная, постреплекативная). Реакции матричного синтеза. Принцип комплементарности в реакциях матричного синтеза. ДНК и гены. Генетический код, его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция и её этапы. Условия биосинтеза белка. Строение т-РНК и кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка	2	
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка. Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК	2	
Тема 1.7. Неклеточные формы жизни	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Вирусы – неклеточные формы жизни и облигатные паразиты. Строение простых и сложных вирусов, ретровирусов, бактериофагов. Жизненный цикл ДНК-содержащих вирусов, РНК-содержащих вирусов, бактериофагов. ВИЧ, гепатит человека. Бактерии. Общая характеристика. Понятие штамм. Вирусы и бактерии: сходства и различия	2	
	Практические занятия:	2	
	Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	2	
Тема 1.8.	Основное содержание	8	ОК 02
	Теоретическое обучение:	4	

Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Энергетическое обеспечение клетки: превращение АТФ в обменных процессах. Ферментативный характер реакций клеточного метаболизма	2	
	Первичный синтез органических веществ в клетке. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез. Анаэробный энергетический обмен. Анаэробные организмы. Брожение, автотрофный и гетеротрофный тип питания. Анаэробные микроорганизмы как объекты биотехнологии. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Биологическое окисление, или клеточное дыхание	2	
Тема 1.9. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Клеточный цикл, его периоды и регуляция. Периоды интерфазы их особенности. Дифференциация клетки и арест клеточного цикла. Деление клетки – митоз. Стадии митоза и происходящие процессы. Кариокинез и цитокинез. Биологическое значение митоза. Мейоз – редукционное деление клетки. Стадии мейоза. Мейоз – основа полового размножения. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза. Эффекты мейоза. Мейоз в жизненном цикле организмов	2	
Раздел 2. Строение и функции организма		58	
Тема 2.1. Строение организма	Содержание	8	ОК 02 ОК 04 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
	Профессионально-ориентированное содержание теоретического обучения	4	
	Одноклеточные организмы. Колониальные организмы. Многоклеточные организмы. Взаимосвязь частей многоклеточного организма. Функция. Органы и системы органов. Аппараты органов. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности.	4	
	Функциональная система органов. Ткани растений. Ткани животных и человека. Органы растений. Органы и системы органов животных и человека. Значение опоры, движения, питания, дыхания, транспорта веществ, выделения, защиты. Значение проявления раздражимости и регуляции		
	В том числе: Теоретический материал темы “Строение организма” изучается углубленно на примере организма растений. Ткани, органы и системы органов человека и животных рассматриваются обзорно		
	Основное содержание практического занятия:	4	
	Теория клонально-селективного иммунитета П. Эрлиха, И.И. Мечникова. Инфекционные заболевания и эпидемия. Важнейшие эпидемии в истории человечества. Вакцинация как профилактика инфекционных заболеваний. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	4	
Тема 2.2. Формы размножения организмов	Содержание	8	ОК 02 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
	Профессионально-ориентированное содержание теоретического обучения	4	
	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения: простое деление надвое, почкование, размножение спорами, вегетативное размножение, фрагментация, клонирование. Половое размножение.	4	
	В том числе:		

	Теоретический материал темы “Формы размножения организмов” изучается углубленно на примере организма растений. Размножение человека и животных рассматриваются обзорно		
Тема 2.3. Онтогенез животных и человека	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Партегенез. Эмбриогенез (на примере ланцетника). Стадии эмбриогенеза	1	
	Рост и развитие животных. Постэмбриональный период. Прямое и не прямое развитие. Развитие с метаморфозом у беспозвоночных и позвоночных животных. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Периоды онтогенеза человека. Биологическое старение и смерть. Геронтология	1	
Тема 2.4. Онтогенез растений	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Гаметофит и спорофит. Размножение и развитие водорослей. Размножение и развитие споровых растений. Размножение и развитие семенных растений. Рост. Периоды онтогенеза растений		
Тема 2.5. Основные понятия генетики	Основное содержание	4	ОК 02
	Теоретическое обучение:	4	
	Генетика как наука о наследственности и изменчивости организмов. Основные генетические понятия и символы. Ген. Генотип. Фенотип. Аллельные гены. Альтернативные признаки. Доминантный и рецессивный признаки. Гомозигота и гетерозигота. Чистая линия. Гибриды. Основные методы генетики: гибридологический, цитологические, молекулярно-генетические		
Тема 2.6. Закономерности наследования	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
	Теоретическое обучение:	2	
	Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя: Моногибридное скрещивание. Правило доминирования. Закон единообразия первого поколения. Закон расщепления признаков. Цитологические основы моногибридного скрещивания. Гипотеза чистоты гамет. Анализирующее скрещивание. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Полигибридное наследование и его закономерности		
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:	4	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания		
	В том числе: Подбор генетических задач на определение вероятности наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании у растений		
Тема 2.7. Взаимодействие генов	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Генотип как целостная система. Множественное действие генов. Плейотропия. Множественный аллелизм. Взаимодействие аллельных генов. Кодоминирование. Взаимодействие неаллельных генов. Комплементарность. Эпистаз. Полимерия		
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:	4	

	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания		
	В том числе:		
	Подбор генетических задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов у растений		
Тема 2.8. Сцепленное наследование признаков	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
	Теоретическое обучение:	2	
	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Хромосомная теория наследственности. Генетическое картирование хромосом. Использование кроссинговера для составления генетических карт хромосом		
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания		
	В том числе:		
	Подбор генетических задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании у растений		
Тема 2.9. Генетика пола	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Хромосомный механизм определения пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметный и гетерогаметный пол. Генетическая структура половых хромосом. Наследование признаков, сцепленных с полом		
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, сцепленных с полом, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 2.10. Генетика человека	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Кариотип человека. Методы изучения генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, популяционно-статистический. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека		
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, используя методы генетики человека, составление генотипических схем скрещивания. Представление устных сообщений с презентацией о наследственных заболеваниях человека	2	
Тема 2.11. Закономерности изменчивости	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Взаимодействие генотипа и среды при формировании фенотипа. Изменчивость признаков. Качественные и количественные признаки. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов).		

	Модификационная, или фенотипическая изменчивость. Роль среды в модификационной изменчивости. Норма реакции признака. Вариационный ряд и вариационная кривая. Характеристика модификационной изменчивости Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мутационная изменчивость. Виды мутаций: генные, хромосомные, геномные. Причины возникновения мутаций		
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 2.12. Селекция организмов	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Селекция как наука. Методы селекционной работы. Гетерозис и его причины. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный. Этапы комбинационной селекции. Сорт, порода, штамм Алгоритмы решение задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания		
Раздел 3. Теория эволюции		36	
Тема 3.1. История эволюционного учения	Основное содержание	8	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	8	
	Первые эволюционные концепции. Градуалистическая эволюционная концепция Ж.Б. Ламарка. Движущие силы эволюции. Креационизм и трансформизм. Систематика К. Линнея и её значение для формирования идеи эволюции Предпосылки возникновения дарвинизма. Эволюция видов в природе. Борьба за существование. Естественный отбор. Дивергенция признаков и видообразование. Основные положения синтетической теории эволюции (СТЭ). Роль эволюционной теории в формировании научной картины мира		
Тема 3.2. Микроэволюция	Основное содержание	6	ОК 02
	Теоретическое обучение:	6	
	Микроэволюция и макроэволюция как этапы эволюционного процесса. Генетические основы эволюции. Мутации и комбинации как элементарный эволюционный материал. Популяция как элементарная единица эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Миграция. Изоляция популяций: географическая (пространственная), биологическая (репродуктивная). Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Борьба за существование как механизм действия естественного отбора в популяциях. Вид и его критерии (признаки). Видообразование как результат микроэволюции	6	
Тема 3.3. Макроэволюция	Основное содержание	6	ОК 02
	Теоретическое обучение:	3	
	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса: ароморфоз, идиоадаптация, общая дегенерация. Методы изучения макроэволюции. Закон зародышевого сходства (Закон К. Бэра). Биогенетический закон (Э. Геккель, Ф. Мюллер). Общие закономерности (правила) эволюции	3	
Тема 3.4. Возникновение и	Основное содержание	8	ОК 02
	Теоретическое обучение:	4	ОК 04

развитие жизни на Земле	Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле: креационизм, самопроизвольное (спонтанное) зарождение, стационарное состояние, панспермия, биопоэз. Начало органической эволюции. Появление первых клеток. Эволюция метаболизма. Эволюция первых клеток. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот. Основные черты эволюции растительного мира. Основные черты эволюции животного мира	2	
	Практические занятия:	2	
	Представление устного сообщения и ленты времени по основным этапам возникновения и развития животного и растительного мира, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем		
Тема 3.5. Происхождение человека – антропогенез	Основное содержание	8	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	4	
	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство человека с животными. Отличия человека от животных. Прямохождение и комплекс связанных с ним признаков. Развитие головного мозга и второй сигнальной системы. Соотношение биологических и социальных факторов в антропогенезе. Основные стадии антропогенеза. Дриопитеки – предки человека и человекообразных обезьян. Протоантроп – предшественник человека. Архантроп – древнейший человек. Палеоантроп – древний человек. Неоантроп – человек современного типа. Эволюция современного человека. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Время и место возникновения человеческих рас. Единство человеческих рас		
	Практические занятия:	4	
	Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды. Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека. Защита лент времени и ментальных карт в формате устного сообщения, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем		
Раздел 4. Экология		36	
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 07
	Теоретическое обучение:	4	
	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда		
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	Основное содержание	8	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Теоретическое обучение:	4	
	Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура (В.Н. Сукачев). Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни.		

	Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Отличия агроэкосистем от биогеоценозов. Урбоэкосистемы. Основные компоненты урбоэкосистем		
	Практические занятия:	4	
	Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии. Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии		
Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система	Основное содержание	8	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Теоретическое обучение:	4	
	Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и её состав. Живое вещество биосферы и его функции Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Ритмичность явлений в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности и пути их решения		
	Практические занятия:	4	
	Решение практико-ориентированных расчетных задач на определение площади насаждений для снижения концентрации углекислого газа в атмосфере своего региона проживания		
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	Основное содержание	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
	Теоретическое обучение:	4	
	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия (<i>химическое, физическое, биологическое, отходы производства и потребления</i>). Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу (<i>загрязнения и их источники, истощения вод</i>). Воздействия на литосферу (<i>деградация почвы, воздействие на горные породы, недра</i>). Антропогенные воздействия на биотические сообщества (<i>леса и растительные сообщества, животный мир</i>)		
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:	4	
	Решение практико-ориентированных расчетных заданий по сохранению природных ресурсов своего региона проживания		
	В том числе: Практико-ориентированное расчетное задание по расчету структуры запасов древесины		
Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Основное содержание	8	
	Теоретическое обучение:	4	
	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Вредные привычки: последствия и профилактика. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Защитные механизмы организма человека. Здоровье и работоспособность.	2	
	Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Группы здоровья. Основы закаливания. Биохимические аспекты рационального питания. Правила безопасного использования бытовых приборов и технических устройств	2	

	Практические занятия:	2	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
	Определение суточного рациона питания	1	
	Создание индивидуальной памятки по организации рациональной физической активности	1	
	Профессионально-ориентированное содержание лабораторного занятия	2	
	Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Умственная работоспособность» Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов 2. Лабораторная работа «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)» Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов		
	В том числе: В качестве триггеров снижающих работоспособность использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.		
Профессионально-ориентированное содержание			
Раздел 5. Биология в жизни		12	
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	Содержание	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
	Теоретическое обучение:	4	
	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2	
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:	2	
	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)		
Тема 5.2. Биотехнологии и растения		4	
Тема 5.2.1. Биотехнологии и растения	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1
	Практические занятия:	4	
	Развитие биотехнологий с использованием растений, применение продуктов биотехнологии в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	4	
	Кейсы на анализ информации о развитии биотехнологий с использованием растений (по группам)		
	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)		
Основное содержание			
Раздел 6. Биоэкологические исследования		16	ОК 01
Тема 6.1. Основные методы	Основное содержание	8	ОК 02
	Теоретическое обучение:	4	ОК 04

биоэкологических исследований	Научный метод. Методы биоэкологических исследований: полевые, лабораторные, экспериментальные. Мониторинг окружающей среды: локальный, региональный и глобальный Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках	4	ОК 07
Тема 6.2. Биоэкологический эксперимент	Практическое занятие	8	
	Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Выбор учебно-исследовательского проекта из предложенных. Формирование команды проекта. Алгоритм выполнения проекта. Каждая группа выбирает один из вариантов учебно-исследовательских проектов: 1. Оценка качества атмосферного воздуха 2. Оценка качества почв методом фитотестирования 3. Оценка качества вод поверхностных водоемов по органолептическим и физико-химическим свойствам 4. Влияние ПАВ на рост и развитие семян высших растений 5. Влияние солевого загрязнения на рост и развитие семян высших растений <i>Первый этап выполнения проекта:</i> Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования, формулирование гипотезы. Выбор методов исследования. Выбор точек отбора проб на территории исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение формы представления результатов исследования. Определение этапов и составление плана исследования	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Практические занятия	4	
	Защита проекта. Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией)	4	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация (экзамен)		6	
Всего:		210	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет биологии, оснащенный *оборудованием*:

- доска аудиторная трехсекционная,
- компьютер (системный блок "Intel Core", монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь),
- доска классная 2 шт.,
- стол – трибуна,
- стол лабораторный,
- стол одно тумбовый 2 шт.,
- стол ученический - 15 шт.,
- стулья 30 шт.,
- шкаф 2-х створчатый

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Биология. 10-11 класс (углубленный уровень): учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022.
2. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 378 с.
3. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 358 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Блинов, Л. Н. Экология: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Н. Блинов, В. В. Полякова, А. В. Семенча ; под общей редакцией Л. Н. Блинова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 208 с.
2. Брюхань, Ф. Ф. Промышленная экология: учебник / Ф.Ф. Брюхань, М.В. Графкина, Е.Е. Сдобнякова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 208 с.
3. Еремченко, О. З. Биология: учение о биосфере: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. З. Еремченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 236 с.
4. Несмелова, Н. Н. Экология человека: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Несмелова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 157 с.
5. Павлова, Е. И. Экология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. И. Павлова, В. К. Новиков. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 190 с.
6. Тейлор Д. Биология: в 3 т. Т. 1 / Д. Тейлор, Н. Грин, У. Стаут; под ред.Р. Сопера ; пер. 3-го англ. изд. — 14-е изд. — М. : Лаборатория знаний, 2022 — 454 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; - Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации по определению качества зерна и семян <p><i>Умеет:</i></p>	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>Психологическое анкетирование, наблюдение</p> <ul style="list-style-type: none"> - поисковые задания <p>(информационное сообщение, мультимедийная презентация)</p> <ul style="list-style-type: none"> - решение проблемных ситуаций - дискуссии - индивидуальные задания (монологическое высказывание Моя будущая специальность, заполнение анкеты при устройстве на работу, ведение диалога Собеседование при приеме на работу) - наблюдение за обучающимися во время выполнения самостоятельных и контрольных работ, групповой работы, устных выступлений; - оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы (изучение, конспектирование, реферирование, КР); -наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; - наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания; -анализ и оценка преподавателем рефлексии, самооценки деятельности обучающихся. <p>Наблюдение и оценка уровня познавательной активности обучающихся на уроке:</p> <ul style="list-style-type: none"> - во время изучения нового материала, - во время проведения самостоятельной работы; - оценка уровня подготовки обучающимися сообщений, рефератов по дисциплине; - оценка презентаций, созданных обучающимися.

<p>- 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;</p> <p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий;</p> <p>- Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;</p> <p>структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</p> <p>- Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>- Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p>	<p>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</p> <p>- способность их использования в познавательной и социальной практике</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <p>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <p>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>- 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;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p> <p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p>	<p>- наблюдение за обучающимися во время групповой работы;</p> <p>- наблюдение за обучающимися во время проведения внеклассных мероприятий по предмету;</p> <p>- наблюдение за работой при выполнении групповых заданий (с применением технологии сотрудничества);</p> <p>- наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации</p> <p>- наблюдение за процессами оценки и самооценки обучающихся</p>
--	---	--

<p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p>	<p>- 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</p>	
---	--	--

Рабочая программа дисциплины

«ООД.11 ХИМИЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД. 11 ХИМИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Химия» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

профессиональной деятельности	перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.	-
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

	<p>за весоизмерительным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и - нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов 	
--	--	--	--

	своевременно оформлять заявку на склад		
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>— проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>— применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>— выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>— владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>— мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>— соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>— соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>— выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>— подготавливать к работе, проверять технологическое</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>— виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>— организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>— последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>— регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>— возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>— требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>— правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>— правила утилизации отходов</p> <p>— виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>— виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>

	<p>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>— соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>— выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>— оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>— осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>— обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>— способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>— условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>— ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>правила оформления заявок на склад</p>	
--	---	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	138	76
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	140	76

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Основы строения вещества		16	
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Основное содержание	12	ОК 01
	Теоретическое обучение	10	
	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей.	10	
	Практические занятия	2	
	Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов. Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.	2	
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение		
	Практические занятия	4	
	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».	4	
Раздел 2. Химические реакции		16	
	Основное содержание	12	ОК 01
	Теоретическое обучение	8	

Тема 2.1. Типы химических реакций	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).	8	
	Практические занятия	4	
	Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления. Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси. Расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного. Расчет объемных отношений газов. Расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.	2	
	Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители. Электролиз растворов и расплавов солей.	2	
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение	4	
	Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	4	
Раздел 3.	Строение и свойства неорганических веществ	24	
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Основное содержание	8	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	4	
	Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре. Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ. Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы.	4	

	Практические занятия	4	
	Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу). Источники химической информации (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам.	4	
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	Основное содержание	8	OK 01 OK 02
	Теоретическое обучение	6	
	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии.	2	
	Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IV– VI групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.	2	
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	2	
	Практические занятия	2	
	Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	2	
Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Основное содержание	8	OK 01 OK 02
	Теоретическое обучение	4	
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов.	4	
	Практические занятия	4	
	Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.	4	
Раздел 4.	Строение и свойства органических веществ	28	

Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Основное содержание	6	ОК 01
	Теоретическое обучение	4	
	Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.	4	
	Практические занятия	2	
	Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	2	
Тема 4.2. Свойства органических соединений	Основное содержание	12	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	8	
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения):	1	
	– предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;	1	
	– непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетиленов как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов;	1	
	– кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла;	1	
	– азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки).	2	
	Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.	2	
	Практические занятия	4	

	Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.	4	
Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельность и человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	Основное содержание	10	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	6	
	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов.	2	
	Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	4	
	Практические занятия	4	
	Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	4	
Раздел 5.	Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	12	
Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	6	
	Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.	6	
Тема 5.2. Термодинамическ	Основное содержание	6	
	Теоретическое обучение	2	ОК 01

ие закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.	2	OK 02
	Практические занятия	4	
	Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.	4	
Раздел 6.	Дисперсные системы	12	
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Основное содержание	10	OK 01 OK 02 OK 07
	Теоретическое обучение	6	
	Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).	6	
	Практические занятия	4	
	Решение задач на приготовление растворов. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.	4	
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации	Основное содержание	2	OK 01 OK 02
	Практические занятия	2	
	Исследование дисперсных систем	2	
Раздел 7.	Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ	4	

Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02
	Практические занятия	2	
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	2	
Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02
	Практические занятия	2	
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
Раздел 8.	Химия в быту и производственной деятельности человека	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1
Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	Основное содержание	4	
	Практические занятия	4	
	Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью. Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2 2	
Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы		36	
Тема 9.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Основное содержание	4	ОК 01 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1
	Практические занятия	4	
	Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя). Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности). Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация).	4	

Тема 9.2. Химический анализ проб воды	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1
	Теоретическое обучение	4	
	Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. pH среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солеотложений, имеющих место в быту и на производстве. Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости.	4	
	Практические занятия	2	
	Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК).	2	
Тема 9.3. Химический контроль качества продуктов питания	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1
	Теоретическое обучение	4	
	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.	4	
	Практические занятия	2	
	Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде. Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов.	2	
Тема 9.4. Химический анализ проб почвы	Основное содержание	10	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1
	Теоретическое обучение	8	
	Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава. Идентификация пробы почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения. Требования к качеству почвы различного назначения. Описание особенностей использования почв в зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения. Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности.	8	
	Практические занятия	2	
		2	

	Области назначения (применения) почвы, исходя из качественного и количественного состава. Анализ нормативной документации. Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы. Состав минеральных удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности. Взаимосвязь состава удобрений и их влияния на вегетативные свойства и плодоношение растений.		
Тема 9.5. Исследование объектов биосферы	Основное содержание	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1
	Теоретическое обучение	6	
	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках.	6	
	Практические занятия	4	
	Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования. Защита проекта: Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией).	2 2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего		140	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет химии, оснащенный *оборудованием*:

- Доска аудиторная трехсекционная,
- компьютер (системный блок "Intel Core", монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь),
- доска классная 2 шт.,
- стол – трибуна,
- стол лабораторный,
- стол одно тумбовый 2 шт.,
- стол ученический - 15 шт.,
- стулья 30 шт.,
- шкаф 2-х створчатый

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Анфиногенова, И. В. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 291 с.
2. Никольский, А. Б. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Никольский, А. В. Суворов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 507 с.
3. Химия: учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 431 с.
4. Щеголихина, Н. А. Общая химия: учебник для СПО / Н. А. Щеголихина, Л. В. Минаевская. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 164 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Блинов, Л. Н. Химия: учебник для СПО / Л. Н. Блинов, И. Л. Перфилова, Т. В. Соколова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 260 с.
2. Капустина А. А., Хальченко И. Г., Либанов В. В. Общая и неорганическая химия. Практикум / А. А. Капустина, И. Г. Хальченко, В.В. Либанов — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с.
3. Резников В. А. Сборник упражнений и задач по органической химии: учебное пособие / В.А. Резников — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 226 с.
4. Химия. 10 класс. Углублённый уровень : учебник/ В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, В.И. Теренин, А.А. Дроздов, В.В. Лунин; под ред. В.В. Лунина. – М.: Просвещение, 2022. – 446, [2] с.: ил.
5. Химия. 11 класс. Углублённый уровень : учебник/ В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, А.А. Дроздов, В.В. Лунин; под ред. В.В. Лунина. – М.: Просвещение, 2022. – 478, [2] с.: ил.
6. Черникова Н. Ю., Мещерякова Е. В. Решаем задачи по химии самостоятельно: учебное пособие / Н. Ю. Черникова, Е. В. Мещерякова — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 328 с.
7. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении: учебное пособие для спо / Н. Ю. Черникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 316 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; - Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации по определению качества зерна и семян <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или 	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, Владение универсальными учебными познавательными действиями: <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>Психологическое анкетирование, наблюдение</p> <ul style="list-style-type: none"> - поисковые задания (информационное сообщение, мультимедийная презентация) - решение проблемных ситуаций - дискуссии - индивидуальные задания (монологическое высказывание Моя будущая специальность, заполнение анкеты при устройстве на работу, ведение диалога Собеседование при приеме на работу) - наблюдение за обучающимися во время выполнения самостоятельных и контрольных работ, групповой работы, устных выступлений; - оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы (изучение, конспектирование, реферирование, КР); -наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; - наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания; -анализ и оценка преподавателем рефлексии, самооценки деятельности обучающихся. <p>Наблюдение и оценка уровня познавательной активности обучающихся на уроке:</p> <ul style="list-style-type: none"> - во время изучения нового материала, - во время проведения самостоятельной работы; - оценка уровня подготовки обучающихся сообщений, рефератов по дисциплине; - оценка презентаций, созданных обучающимися.

<p>проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий;</p> <p>- Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;</p> <p>структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</p> <p>- Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>- Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний</p>	<p>- способность их использования в познавательной и социальной практике</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <p>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <p>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>- 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;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p> <p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p>	<p>- наблюдение за обучающимися во время групповой работы;</p> <p>- наблюдение за обучающимися во время проведения внеклассных мероприятий по предмету;</p> <p>- наблюдение за работой при выполнении групповых заданий (с применением технологии сотрудничества);</p> <p>- наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации</p> <p>- наблюдение за процессами оценки и самооценки обучающихся</p>
---	--	--

<p>об изменении климатических условий региона.</p>	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
--	--	--

Приложение 6
к ОПОП-П по профессия
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ООД.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Физическая культура»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную	роль физической культуры в общекультурном,	-

	<p>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.</p>	<p>профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.</p>	
ПК 1.1	<p>– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</p> <p>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, 	<p>подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; 	<p>способы хранения сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - правила приема прдуктов по количеству и качеству; - ответственность за сохранность материальных ценностей; - правила снятия остатков на рабочем месте; - правила проведения контрольного взвешивания продуктов; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; - правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования 	
--	--	---	--

	– использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья		
ПК 2.1	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и - нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	<p>приправ и других расходных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад 	<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов 	
ПК 3.1	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад 	<ul style="list-style-type: none"> подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад 	
ПК 4.1	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ на участках (в зонах) по 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	<p>соблюдать санитарные требования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; 	<p>приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад 	
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад 		
ПК 5.1	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; - соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ в кондитерском цехе; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	<p>инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>- правила оформления заявок на склад;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>	
--	---	--	--

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 ¹	6	168
Промежуточная аттестация в <i>форме (зачет, диф.зачет, экзамен)</i>	-	2
Всего	6	170

¹ Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел № 1 Физическая культура, как часть культуры общества и человека		6	
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации	2	
	Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО	2	
Тема 1.2 Физическая культура в режиме трудового дня	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1.
	Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики	2	
Раздел № 2 Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности		168	
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1.
	Практические занятия	4	
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения	2	
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности	2	
Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1.
	Практические занятия	2	
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	2	
	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1.
	Практические занятия	2	

Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	2	
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1.
	Практические занятия	4	
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности	2	
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности	2	
Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1.
	Практические занятия	8	
	Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания	2	
	Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)	6	
Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	Содержание учебного материала	20	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	20	
	Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, ² развитие основных физических качеств	20	
Тема 2.7 (1) Основная гимнастика (<i>обязательный вид</i>)	Содержание учебного материала	20	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	20	
	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.	10	
	Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки	10	
Тема 2.7 (2) Спортивная гимнастика	Содержание учебного материала	30	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	30	

² На выбор образовательной организации, например: шейпинг, калланетика, стрейтчинг, хатха-йога

	Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши)	10		
	Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши)	10		
	Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)	10		
	Элементы и комбинации на снарядах спортивной гимнастики:			
	Девушки	Юноши		
	Висы и упоры: толчком ног подъем в упор на верхнюю жердь; толчком двух ног вис углом; сед углом равновесие на нижней жерди, упор присев на одной махом соскок	Висы и упоры: подъем в упор силой; вис согнувшись – вис прогнувшись сзади; подъем переворотом, сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях; подъем разгибов в сед ноги врозь; стойка на плечах из седа ноги врозь; соскок махом назад.		
	Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна	Перекладина: висы, упоры, переходы из виса в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед (назад)		
	Опорные прыжки: через коня углом с косого разбега толчком одной ногой	Опорные прыжки: через коня ноги врозь		
Тема 2.7 (3) Акробатика	Содержание учебного материала	22	ОК 01, ОК 04, ОК 08	
	Практические занятия	22		
	Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка».	6		
	Совершенствование акробатических элементов	6		
	Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):	10		
	Девушки	Юноши		
	И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую	И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)-Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую		

	(левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.	(левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П.		
Тема 2.7 (4) Аэробика	Содержание учебного материала		10	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		10	
	Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике.		2	
	Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой).		2	
	Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, футбол-аэробика и т. п.).		6	
Тема 2.8 Волейбол	Содержание учебного материала		16	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		16	
	Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим падением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении		6	
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		6	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		4	
Тема 2.9 Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности³	Содержание учебного материала		12	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		12	
	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры		12	
Тема 2.10 Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала		18	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		18	
	Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;		2	
	Совершенствование техники спринтерского бега		2	
	Совершенствование техники (кроссового бега ⁴ , средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши))		2	
	Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)		4	

³ В соответствии с региональными особенностями, в том числе шахматы

⁴ Кроссовая подготовка - для южных регионов, лыжная подготовка – для северных

	Совершенствование техники прыжка в длину с разбега	2	
	Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега	2	
	Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);	2	
	Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.	2	
<i>Промежуточная аттестация</i>		2	
Всего		176	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Физическая культура (базовый уровень)», Андрухина Т.В., Третьякова Н.В. /Под ред. Виленского М.Я. – ООО «Русское слово», 2019 г.
2. Физическая культура. 10-11 классы: учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / А.П. Матвеев. — М.: Просвещение, 2019. — 319 с.
3. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / Г.И. Погадаев. — М.: ДРОФА / Учебник, 2019. — 288 с.
4. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / В. И. Лях. — 6-е изд. — М.: Просвещение, 2019. — 255 с.
5. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / А.П. Матвеев, Е.С. Палехова. — М.: Вентана-Граф / Учебник, 2019. — 160 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 493 с.
2. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А.А. Бишаева. — Москва: КноРус, 2021. — 299 с.
3. Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2018. — 379 с.
4. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.
5. Глек И.В., Чернышев П. А., ВикерчукМИ, Виноградов А.С.; под ред. акцией Глека И В. Шахматы. Стратегия Общество с ограниченной ответственностью «ДРОФА»
6. Готовцев, Е. В. Методика обучения предмету «Физическая культура». Школьный спорт. Лапта: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Готовцев, Г. Н. Германов, И. В. Машошина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 402 с.
7. Диц С.Г., Рихтер И.К., Бикмуллина А.Р. Содержание подготовки спортсменов в теннисе / С.Г. Диц, И.К. Рихтер, А.Р. Бикмуллина. — Казань: Казан. ун-т, 2020. — 70 с.
8. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с.
9. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 424 с.
10. Погадаев Г.И. Физическая культура. Футбол для всех 10-11 кл Учебное пособие (под ред. Акинфеева И.), Дрофа, РоссУчебник, 2019.
11. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 322 с.
12. Справочник работника физической культуры и спорта: нормативные правовые и программно-метод. документы, практ. опыт, рекомендации / авт.-сост. А. В. Царик. — Москва: Спорт, 2018.
13. Федонов Р.А. Физическая культура. Учебник для СПО / Р.А. Федонов Издательство: КноРус, 2022. - 258 с.
14. Федонов, Р.А., Физическая культура: учебник / Р.А. Федонов. — Москва: Русайнс, 2021. — 256 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.fizkulturaravshkole.ru/> - Проект по физической культуре
2. <http://fizkulturnica.ru/> - Все о физической культуре

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения; - 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 	<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Физическая культура в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения.</p> <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> составление словаря терминов, либо кроссворда <input type="checkbox"/> защита презентации/ доклада-презентации <input type="checkbox"/> выполнение самостоятельной работы <input type="checkbox"/> составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, <input type="checkbox"/> составление профессиограммы <input type="checkbox"/> заполнение дневника самоконтроля <input type="checkbox"/> защита реферата <input type="checkbox"/> составление кроссворда <input type="checkbox"/> фронтальный опрос <input type="checkbox"/> контрольное тестирование <input type="checkbox"/> составление комплекса упражнений <input type="checkbox"/> оценивание практической работы <input type="checkbox"/> тестирование <input type="checkbox"/> тестирование (контрольная работа по теории) <input type="checkbox"/> демонстрация комплекса ОРУ, <input type="checkbox"/> сдача контрольных нормативов <input type="checkbox"/> сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) <input type="checkbox"/> сдача нормативов ГТО <p>выполнение упражнений на дифференцированном зачете</p>

<p>методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - правила приема прдуктов по количеству и качеству; - ответственность за сохранность материальных ценностей; - правила снятия остатков на рабочем месте; - правила проведения контрольного взвешивания продуктов; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; - правила обращения с тарой поставщика; 		
--	--	--

правила поверки весоизмерительного оборудования; - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;		
---	--	--

**Рабочая программа дисциплины
«ООД.12 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»: формирование готовности к профессиональной деятельности, важным аспектом которой является безопасное взаимодействие человека со средой обитания, прежде всего производственной.

Дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01-10, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	<ul style="list-style-type: none"> -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим. 	<ul style="list-style-type: none"> -принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; * основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; * основы военной службы и обороны государства; * задачи и основные мероприятия гражданской обороны; * способы защиты населения от оружия массового поражения; * меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; * организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; * основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные специальностям СПО; * область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	26
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	72	26

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	№ п/п	Содержание учебного материала и практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент
Модуль № 1 «Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства»			8	
Государственная и общественная безопасность	1-2	Комбинированное занятие	2	ОК.01-10
		Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности. Роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности		
Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)	3-4	Комбинированное занятие	2	ОК.01-10
		Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера. Классификация чрезвычайных ситуаций. Их возможные последствия.		
	5-6	Комбинированное занятие	2	ОК.01-10
		Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Ее задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций.		
Гражданская оборона	7-8	Комбинированное занятие	2	ОК.01-10
		Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны.		
Модуль № 2 «Основы военной подготовки»			20	
Особенности прохождения военной службы	9-10	Комбинированное занятие	2	ОК.01-10
		Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров.		
Строевая подготовка	11-12	Практическое занятие	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
		Строевые приемы и движение без оружия. Движение строевым шагом. Движение бегом, походным шагом. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении.		
Тактическая подготовка	13-14	Комбинированное занятие	2	ОК.01-10
		Основные виды тактических действий войск. Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Оборона, ее задачи и принципы. Наступление: задачи и способы.		
Огневая подготовка	15-16	Практическое занятие	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
		Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия.		

	17-18	Практическое занятие Способы удержания оружия и правильность прицеливания. Неполная разборка и сборка автомата Калашникова.	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
Основы технической подготовки	19-20	Комбинированное занятие Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) – эффективное средство в условиях военных действий. Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство БПЛА. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций.	2	ОК.01-10
Военная топография	21-22	Практическое занятие Свойства местности и их применение в военном деле. Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные ее разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности.	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
Инженерная подготовка	23-24	Практическое занятие Фортификационное оборудование позиции отделения. Виды укрытий и убежищ. Шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение. Порядок оборудования позиции отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка.	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
Радиационная, химическая и биологическая защита	25-26	Практическое занятие 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. Зажигательное оружие и способы защиты от него.	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
Военно-медицинская подготовка	27-28	Комбинированное занятие Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Виды боевых ранений. Характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон. Объем мероприятий первой помощи в каждой зоне.	2	ОК.01-10
Модуль № 3 «Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе»			2	
Современные представления о культуре безопасности	29-30	Комбинированное занятие Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Общие принципы (правила) безопасного поведения.	2	ОК.01-10
Модуль № 4 «Безопасность в быту»			2	
Безопасность в быту.	31-32	Комбинированное занятие Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Основные правила пожарной безопасности в быту.	2	ОК.01-10
Модуль № 5 «Безопасность на транспорте»			2	

Безопасность дорожного движения	33-34	Комбинированное занятие	2	ОК.01-10
		Безопасность пешехода. Взаимосвязь безопасности водителя и пассажира. Основные источники опасности на разных видах транспорта. Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера.		
Модуль № 6 «Безопасность в общественных местах»			4	
Опасности социально-психологического характера	35-36	Комбинированное занятие	2	ОК.01-10
		Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Порядок действий при попадании в агрессивную и паническую толпу.		
Опасности криминального характера	37-38	Комбинированное занятие	2	ОК.01-10
		Криминальные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения. Порядок действий при попадании в опасную ситуацию.		
Модуль № 7 «Безопасность в природной среде»			6	
Выживание в автономных условиях	39-40	Практическое занятие	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
		Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах. Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде.		
Природные чрезвычайные ситуации.	41-42	Комбинированное занятие	2	ОК.01-10
		Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в природных чрезвычайных ситуациях. Природные пожары. Опасные геологические, гидрологические и метеорологические явления и процессы. Правила безопасного поведения.		
Экологическая грамотность.	43-44	Комбинированное занятие	2	ОК.01-10
		Влияние деятельности человека на природную среду. Экологическая грамотность и разумное природопользование		
Модуль № 8 «Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи»			6	
Факторы, влияющие на здоровье человека.	45-46	Комбинированное занятие	2	ОК.01-10
		Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие		
Инфекционные и неинфекционные заболевания.	47-48	Практическое занятие	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
		Общие представления об инфекционных и неинфекционных заболеваниях. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации и диспансеризации.		
Первая помощь пострадавшему	49-50	Практическое занятие	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
		Состояния, при которых оказывается первая помощь. Мероприятия первой помощи. Алгоритм первой помощи.		
Модуль № 9 «Безопасность в социуме»			4	
Общение в жизни человека.	51-52	Комбинированное занятие	2	ОК.01-10
		Определение понятия «общение». Навыки конструктивного общения. Межличностное общение, общение в группе. Психологические характеристики		

		группы и особенности взаимодействия в группе.		
Конфликты и способы их разрешения	53-54	Комбинированное занятие	2	ОК.01-10
		Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Способы противодействия буллингу и проявлению насилия.		
Модуль № 10 «Безопасность в информационном пространстве»			4	
Безопасность в цифровой среде	55-56	Комбинированное занятие	2	ОК.01-10
		Опасности, связанные с использованием программного обеспечения и коммуникацией в цифровой среде. Правила защиты от вредоносного программного обеспечения. Достоверность информации в цифровой среде. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества.		
Защита прав в цифровом пространстве	57-58	Комбинированное занятие	2	ОК.01-10
		Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещенный контент. Защита прав в цифровом пространстве.		
Модуль № 11 «Основы противодействия экстремизму и терроризму»			4	
Противодействие экстремизму и терроризму	59-60	Комбинированное занятие	2	ОК.01-10
		Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность.		
Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	61-62	Комбинированное занятие	2	ОК.01-10
		Формы совершения террористических актов. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции.		
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			8	
Как выявить и описать опасности на рабочем месте	63-64	Практическое занятие	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
		Классификация опасностей: по видам профессиональной деятельности, по причинам возникновения на рабочем месте, по опасным событиям вследствие воздействия опасностей. Источники опасностей и вредностей, факторы риска, условия возникновения и развития нежелательных событий. Порядок проведения идентификации опасностей на рабочем месте.		
Оценка рисков на рабочем месте	65-66	Практическое занятие	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
		Возможные последствия опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание. Статистические данные по несчастным случаям на производстве. Определение вероятности наступления опасностей.		
Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте	67-68	Практическое занятие	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
		Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний: технические, организационные, санитарно-гигиенические, психофизиологические. Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и		

		коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты.		
Методы оказания первой помощи пострадавшим на производстве.	69-70	Практическое занятие	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
		Отработка практических навыков по отработке неотложных состояний на тренажере для реанимационных действий. Выявление причин травмирования на производстве. Самостоятельный выбор методов и средств помощи пострадавшим на производстве.		
Промежуточная аттестация	71-72	Дифференцированный зачёт	2	
Всего			68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2023. – 368 с.

2. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник 10-11 класс. – М.: Издательство «Просвещение», 2023. – 253 с.

3. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2022. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7. – Текст : непосредственный.

4. Основы медицинских знаний (анатомия, физиология, гигиена человека и оказание первой помощи при неотложных состояниях) : учебное пособие ; под ред. И. В. Гайворонского / И. В. Гайворонский, Г. И. Ничипорук, А. И. Гайворонский, С. В. Виноградов — 3-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : СпецЛит, 2023. — 311 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-299-01110-4. – Текст : непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Алексеев С.В., Данченко С.П., Костецкая Г.А., Ладнов С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2023. – 414 с.

2. Ким С.В., Горский В. А. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2022. – 400 с.

3. Лачук В.Н., Марков В.В., Миронов С.К. и др. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс. Базовый уровень. – М.: ДРОФА, 2023. – 256 с.

4. Фролов М.П., Шолох В.П., Юрьева М.В., Мишин Б.И. Основы безопасности жизнедеятельности (базовый уровень). 10 класс / Под ред. Воробьева Ю.Л. – М.: АСТ. 2022. – 268 с.

5. Алексеев С.В., Данченко С.П., Костецкая Г.А., Ладнов С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2023. – 416 с.

6. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (базовый уровень). 10-11 классы. / Под ред. Смирнова А.Т. – М.: Издательство «Просвещение», 2022 – 272 с.

7. Безопасность жизнедеятельности. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / [В. А. Бондаренко [и др.]. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2022. – 150 с.

8. Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях [Электронный ресурс]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы СПО / [В. А. Бондаренко [и др.]. – 2-е изд. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2022. – 224 с.

9. Мурашова К., Кривец Н. Игра-тренажер «Экзамен для подростков». – М.: Дискурс, 2023. – 160 с.

10. Кагермазова Л.Ц. Возрастная психология [Электронный ресурс]: учебное пособие

11. Барышков В.П., Гунибский М.Ш., Рыбаков О.Ю. Конфликтология: учебное пособие для специалистов. – М.: Проспект, 2023. – 336 с.

12. Бочарова, Н. И. Педагогика дополнительного образования. Обучение выживанию: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Бочарова, Е. А. Бочаров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 174 с.
13. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник / В. С. Долгов. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. – 188 с.
14. Охрана труда: учебно-методическое пособие / Т. С. Иванова, Е. Ю. Гузенко, Ю. Л. Курганский [и др.]. - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2022. - 88 с.

3.2.2. Интернет-ресурсы:

1. <http://www.mvd.ru> сайт МВД РФ
2. <http://www.mil.ru> сайт Министерство обороны Российской Федерации
3. <http://www.fsb.ru> сайт ФСБ РФ
4. <http://www.mchs.gov.ru> Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)
5. <http://www.minzdrav.gov.ru> Министерство здравоохранения Российской Федерации
6. <http://www.rostrud.gov.ru> Федеральная служба по труду и занятости (Роструд)
7. <http://www.gospotrebnadzor.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)
8. <http://anty-crim.boxmail.biz> Искусство выживания
9. <http://www.hsea.ru> Первая медицинская помощь
10. <http://www.meduhod.ru> Портал детской безопасности
11. <http://www.spas-extreme.ru> Россия без наркотиков
12. <http://www.obzh.info> информационный веб-сайт (обучение и воспитание основам безопасности жизнедеятельности).
13. <http://www.school-obz.org/> Информационно-методическое издание по основам безопасности жизнедеятельности
14. <http://kombat.com.ua/stat.html> Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях
15. <http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1132/index.htm> Автономное существование в природе – детям
16. <http://www.consultant.ru> Справочная правовая система «Консультант Плюс»
17. <http://www.garant.ru> Справочная правовая система «Гарант»
18. <http://www.safety.ru> ОАО НТЦ «Промышленная безопасность».
19. <http://www.mspsng.org> Межгосударственный совет по промышленной безопасности
20. <http://www.ilo.org> Международная организация труда (МОТ)
21. <http://www.edu.ru> Федеральный портал «Российское образование»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Освоенные умения:		
<p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>-использовать средства индивидуальной и</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>* экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим</p>

<p>коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>-применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>-оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.</p>	<p>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>занятиям;</p> <p>* оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>* экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
<p>Знания:</p>		
<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>* основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>* основы военной службы и обороны государства;</p> <p>* задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>* способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>* меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>* организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</p> <p>* основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>* область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>* порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>

Рабочая программа дисциплины
«ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»

1.1. Место в структуре основной образовательной программы СПО

Дисциплина «Индивидуальный проект» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения учебного курса

1.2.1 Цели учебного курса

- систематизировать представление обучающихся о проектной и исследовательской деятельности через овладение основными понятиями;
- сформировать основы практических умений организации научно-исследовательской работы;
- развивать умение формулировать цель, задачи, гипотезу, объект и предмет исследования;
- совершенствовать умение поиска информации из разных источников;
- формировать культуру публичного выступления;
- оказать методическую поддержку обучающимся при проведении исследовательских работ, проектов и подготовке выступлений на научно-практических конференциях;
- совершенствовать общественно-практическую активность обучающихся;
- способствовать развитию творческой активности личности обучающихся;
- содействовать профессиональному самоопределению обучающихся;
- владеть общими компетенциями:

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебного курса в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение учебный курс имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05, ОК 09 и ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.

Наименование и код компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - постижение мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; - освоение основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; - овладение навыками сотрудничества со сверстниками, взрослыми в учебно-исследовательской, проектной деятельности; - нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей; - готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; - осознание выбранной профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов.

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - овладение умением самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; - овладение умением продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности; - овладение умениями согласования процедур совместного действия; - овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; - овладение умениями 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; - овладение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; - овладение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - овладение умением самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; - овладение умением продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности; - овладение умениями согласования процедур совместного действия; - овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; 	<ul style="list-style-type: none"> - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; - овладение умениями 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; - овладение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; - овладение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность их использования в познавательной 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 - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - овладение умением самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; - овладение умением продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности; - овладение умениями согласования процедур совместного действия; - овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

<p>разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</p>	<p>- овладение умениями 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;</p> <p>- овладение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;</p> <p>- овладение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.</p>
---	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах*
Объем образовательной программы учебного курса	32
в т. ч.:	
Основное содержание	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	20
Промежуточная аттестация: Защита проекта	6

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Введение	Понятие проекта, его типы и виды. Особенности индивидуального проекта.	2	ОК 01. ОК 02.
Раздел 1. Теоретические основы проектной деятельности		18	
Тема 1.1. Проектный продукт	Содержание учебного материала Теоретическое обучение Понятие проектного продукта. Формы проектного продукта: веб-сайт, видеофильм (видеоролик), выставка, газета, законопроект, фоторепортаж, буклет, макет, статья и др. Требования к оформлению проектного продукта. Виды проектов (инновационный, конструкторский, исследовательский, инженерный, информационный, творческий, социальный, прикладной)	10	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 07. ОК 09.
Тема 1.2. Технология работы над проектным продуктом	Содержание учебного материала Этапы работы над проектом, их содержание. Подход к выбору темы и формы проектного продукта. Определение цели, задач проекта. Способы получения и обработки информации. Использование информационных технологий при создании проектного продукта. Схематическое изображение составляющих проекта: актуальность, цель, задачи, гипотеза, предмет и объект проекта	8	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 07. ОК 09.
Раздел 2. Разработка индивидуального проекта		22	
Тема 2.1. Разработка индивидуального проекта	Практическое занятие Выбор темы проекта. Определение формы проектного продукта. Составление плана работы над проектом. Сбор и систематизация материала для проекта. Написание введения: актуальность, цель, задачи, гипотеза, предмет и объект проекта Написание теоретической части проекта. Проведение исследования / разработка продукта Оформление проектного продукта (в соответствии с его формой). Подготовка к защите проекта/представлению проектного продукта.	22	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
Защита индивидуального проекта		6	
Всего		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебного курса предусмотрено:

наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- * посадочные места по количеству обучающихся;
- * рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением

мультимедиа, проектор.

Залы библиотеки:

Библиотека (фонд художественной литературы должен соответствовать перечню изучаемых произведений), читальный зал с компьютерами, оснащенными выходом в сеть Интернет.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Основные источники:

1. Индивидуальный проект. 10-11 класс. Учебное пособие/ М.В. Половкова, А.В. Носов, Т.В. Половкова и др. – М.: Просвещение, 2020. – 160с.

2. Индивидуальный проект: рабочая тетрадь. 10-11 класс. Учебное пособие/ Л.Е. Спиридонова, Б.А. Комаров, О.В. Маркова, В.М. Стацунова. – Спб.: КАРО, 2019. – 104с.

Дополнительные источники:

1. Евсеева Я. В. Организация проектной деятельности учащихся СПО по экономическим дисциплинам // Молодой ученый. – 2015. – №13. – С. 629-632.

2. Михеева Е. В. Практикум по информатике: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования – М.: Академия, 2013. – 192с.

3. Ступницкая М.А. Что такое учебный проект? / М. А. Ступницкая. – М. : первое сентября, 2010. – 44 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.edic.ru> – энциклопедические и исторические словари

2. <http://www.encyclopedia.ru> – мир энциклопедий

3. <http://www.gnpbu.ru> – гос. научная педагогическая библиотека им. Ушинского

4. <http://rsl.ru> – Российская государственная библиотека

5. <http://ts.edu.ru> – «твоя школа»

6. www.vernadsky.dnttm.ru – сайт Всероссийского Конкурса юношеских исследовательских работ им. В. И. Вернадского.

7. www.issl.dnttm.ru – сайт журнала «Исследовательская работа школьника». Публикуются основные материалы проекта, избранные тексты, информация по подписке.

8. www.konkurs.dnttm.ru – обзор исследовательских и научно-практических юношеских конференций, семинаров конкурсов и пр.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебного курса раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1	Все разделы учебного курса	Защита индивидуального проекта

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

- ДУД.01 Организация процесса продаж в общественном питании
- ДУД.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания
- ДУД.03 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности
- ДУД.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ДУД.04 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
- ДУД.04 Основы интеллектуального труда
- ДУД.05 Экологические основы природопользования
- ДУД.06 Введение в специальность
- ДУД.07 История России
- ДУД.08 Этика и психология профессиональной деятельности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ДУД.01 Организация процесса продаж в общественном питании»

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл как дополнительная учебная дисциплина.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01-05, ПК.1.4, ПК 2.5-2.8, ПК 3.6, ПК 4.5, ПК 5.5	<p>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действия;</p> <p>определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовывать составленный план;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>-определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;</p> <p>структурировать получаемую информацию;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>-выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p> <p>-формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.</p> <p>-оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p> <p>-понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>-организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>-принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>-осуществлять поиск и использование информации,</p>	<p>-актуальный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структуру плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p> <p>- содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста;</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>

	необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. -брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	24
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	
Всего	70	24

2.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Основы маркетинговой деятельности			
Тема 1.1 Социально-экономические основы маркетинговой деятельности	Содержание учебного материала	2	ОК.01-ОК.5 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 6.1
	Введение. Цели, задачи, принципы и функции маркетинговой деятельности. Понятие и основные вехи в истории развития маркетинга. Возникновение маркетинга и его эволюция. Маркетинг в России – развитие и становление Потребность как исходный момент маркетинговой деятельности. Классификация маркетинга. Комплексы маркетинга (marketing mix). Комплекс маркетинга 4Р, 7Р. Маркетинговые стратегии	2	
Тема 1.2 Рынок как объект маркетинга.	Содержание учебного материала	6	ОК.01-ОК.4 ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 4.1., ПК 4.3, ПК 5.1. ПК 5.2,
	Рынок как система экономических отношений. Основные условия функционирования рынка. Классификация рынков. Сегментирование рынка. Этапы и критерии сегментации. Позиционирование товаров на рынке	2	
	Практические занятия	4	
	№1. Определение целевых сегментов для заведений общественного питания №2. Разработка программы позиционирования заведения общественного питания	4	
Раздел 2. Практический маркетинг			
Тема 2.1 Объекты маркетинговой деятельности	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1.
	Потребности как объекты маркетинга, их уровни: нужда, запрос, желание, спрос. Определение понятий, их общность и различия. Виды спроса, их краткая характеристика. Маркетинговые мероприятия при разных видах спроса	2	
	Практические занятия	4	
	Потребности, удовлетворяемые услугами общественного питания Выявление потребностей потребителей, организации общественного питания и ее персонала	4	
Тема 2.2 Субъекты маркетинговой деятельности	Содержание учебного материала	4	ПК 5.1. ПК 6.1
	Микросреда и макросреда маркетинга. Классификация участников маркетинговой деятельности.	2	
	Практические занятия	2	
	№1. Потребители: понятие, классификация. Особенности поведения потребителей услуг общественного питания №2. Проведение SWOT-анализа ООП	2	
Раздел 3. Средства маркетинга			
Тема 3.1 Классификация средств маркетинга	Содержание учебного материала	8	
	Товар как важнейшее средство удовлетворения потребностей в системе маркетинга. Продукт, поддержка продукта, инструменты маркетинга. Товар по замыслу, в реальном исполнении, с подкреплением.	4	

	Специфика услуг как товара. Факторы, формирующие качество услуг. Рыночный жизненный цикл (РЖЦ) товара. Жизненный цикл товара по И. Адизесу			
	Практические занятия	4		
	№1. Определение «жизненного цикла» продукции и услуг общественного питания и разработка маркетинговых мероприятий. Построение матрицы БКГ. №2. Разработка услуг и управление сервисом предприятия общественного питания №3. Стандартизация в сфере услуг общественного питания	4		
Тема 3.2 Ценовая политика в комплексе маркетинга	Содержание учебного материала	4	ОК.01-ОК.4, ОК.06, ОК.07, ОК.10, ОК.11	
	Основные понятия: цена, факторы ценообразования. Цели, задачи и направления ценообразования. Назначение цен в маркетинге. Ценовая политика и стратегии ценообразования.	2		
	Практические занятия	2		
	Сбор информации о ценах и анализ ценовой политики организации	2		
Тема 3.3 Ассортиментная политика	Содержание учебного материала	4		
	Основы формирования товарного ассортимента. Понятие, цели, задачи. Выбор ассортиментной концепции. Факторы формирования товарного ассортимента на ПОП.	2		
	Практические занятия	2		
	Формирование характеристик продуктовой номенклатуры предприятия общественного питания	2		
Тема 3.4 Сбытовая политика организаций общественного питания	Содержание учебного материала	4		ОК.01-ОК.5
	Средства сбыта: каналы распределения и их виды. Критерии выбора каналов сбыта. Системы сбыта предприятия общественного питания. Сбытовые стратегии. Активные продажи. Инновационные технологии продаж. Воронка продаж	2		
	Практические занятия	2		
	Анализ сбытовой политики ООП и каналов распределения. Оптимизация меню на основе матричного анализа	2		
Тема 3.5 Управление массовыми коммуникациями	Содержание учебного материала	8		
	Маркетинговые коммуникации. Обмен информацией в маркетинге. Виды маркетинговых коммуникаций. Реклама: понятие, назначение. Цели, задачи и функции рекламы.	3		
	Управление цифровыми коммуникациями. Мобильный маркетинг. Личная продажа, «паблик рилейшенз», прямой маркетинг, спонсоринг, брэндинг Технологии защиты имиджа ресторана в период кризиса	3		
	Практические занятия	2		
	Разработка рекламной кампании предприятия общественного питания. Составление рекламных текстов на продукцию и услуги общественного питания. Анализ маркетинговых коммуникаций, применяемых организациями общепита.	2		
Раздел 4. Развитие конкурентоспособности предприятия общественного питания				
Тема 4.1 Конкуренция и рынок	Содержание учебного материала	4	ОК.01-ОК.5 ПК 1.1	
	Конкуренция и конкурентные силы. Понятие, функции конкуренции. Методы конкурентной борьбы. Критерии конкурентоспособности предприятий ОП. Методы оценки конкурентоспособности продукции и услуг ОП	2		
	Практические занятия	2		
	Чек-лист предприятия общественного питания. «Тайный гость»	2		
Тема 4.2 Методы	Содержание учебного материала	4		

обеспечения конкурентоспособности и продукции и услуг	Динамика конкуренции в системе общественного питания. Потребительские предпочтения: понятия, необходимость создания. Методы обеспечения конкурентоспособности: товароведно-технологические и маркетинговые, характеристика отдельных методов.	2	
	Практические занятия	2	
	Предоставление ценности. Восприятие потребителями качества сервиса. Решение ситуационных задач по созданию потребительских предпочтений на продукцию	2	
Раздел 5. Маркетинговые исследования и маркетинговая информация			
Тема 5.1 Маркетинговые исследования	Содержание учебного материала	4	
	Содержание и направление маркетинговых исследований в ПОП. Этапы проведения маркетинговых исследований. Виды маркетинговой информации. Методы сбора маркетинговой информации. Практика проведения анкетирования потребителей.	4	
Раздел 6. Управление маркетингом на ПОП			
Тема 6.1 Организационные структуры маркетинга на ПОП	Содержание учебного материала	4	
	Организационные структуры маркетинга на ПОП.	4	
Тема 6.2 Стратегическое планирование на предприятиях ОП	Содержание учебного материала	4	
	Общая концепция планирования маркетинга на ПОП. Алгоритм разработки плана маркетинга на ПОП. Оценка текущего состояния предприятия. Базовые стратегии маркетинга. Разработка стратегических целей	4	
Тема 6.3 Маркетинговый контроль на ПОП	Содержание учебного материала	4	
	Основные требования, предъявляемые к маркетинговому контролю. Процесс контроля.	2	
	Практические занятия	2	
	Оценка эффективности маркетинговой деятельности.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
ВСЕГО:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета маркетинга с рабочими местами по количеству обучающихся.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска, посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, компьютер с выходом в Интернет, интерактивная доска, комплект учебно-методической документации, справочно-нормативная документация, плакаты.

Технические средства обучения:

- АРМ преподавателя;
- мультимедийное оборудование;
- лицензионное программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основная литература:

1. Муртузалиева Т. В., Розанова Т.П., Тарасенко Э.В. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]: Учебно-методическая литература. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020 - 166 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091138>
2. Шальнова О.А. Стимулирование продаж: принципы, методы, оценка [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020 - 107 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1043957>

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://www.consultant.ru>
2. <http://www/100menu/ru>

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
уметь: -составлять опросные листы (анкеты) для выявления уровня удовлетворенности на	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;

<p>оказываемые услуги, ассортиментной политикой</p> <p>-анализировать результаты удовлетворенности</p> <p>-анализировать материально-технические, кадровые и информационные ресурсы, отчетную и учетную документацию предприятия</p> <p>-разрабатывать мероприятия (рекламные акции) для привлечения спроса на услуги и продукцию</p> <p>-разрабатывать мероприятия по улучшению качества услуг</p>	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>-тестирования</p> <p>-контрольная работа</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов</p> <p>- практических заданий</p>
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 предприятия общественного питания; - сервировку столов, современные направления сервировки - обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использование в процессе обслуживания инвентаря, весо-измерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствие и размещение гостей за столом; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; - очередность и технику подачи блюд и напитков; -современные направления, используемые в кулинарии 		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«ДУД.02 Организация обслуживания в организациях
общественного питания»**

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация обслуживания в организациях общественного питания

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать
ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8 3.2 – 3.6 4.2 – 4.5 5.2 – 5.6	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением.

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	112	50
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	
Всего	70	24

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел ПМ 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания			
Тема 1.1. Теоретические (методологические) основы обслуживания	1. Виды услуг общественного питания	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	2. Типы, виды организаций общественного питания	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	3. Персонал ПОП: состав работников. Требования к обслуживающему персоналу	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
Тема 1.2. Материально -техническая база обслуживания	1. Торговые помещения: виды, назначение, расположение, характеристика. Требования к отделке и освещению	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	2. Оборудование торговых залов. Немеханическое оборудование, виды мебели, обязательные требования	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	3. Основной набор столовой посуды, приборов, столового белья Основной набор стеклянной, хрустальной и барной посуды. Требования к посуде.	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	4. Правила хранения и учета столовой посуды, приборов, белья. Подсобные помещения: сервизная – характеристика, назначение, оборудование. Правила обработки столовой посуды. Уход за посудой. Моечная столовой посуды – характеристика, назначение, оборудование	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	5. Правила хранения и учета столовой посуды, приборов, белья. Подсобные помещения: сервизная – характеристика, назначение, оборудование. Правила обработки столовой посуды. Уход за посудой. Моечная столовой посуды – характеристика, назначение, оборудование	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	Практические задания		
	1. Анализ соответствия торговых помещений предъявляемым требованиям (ПОП г. Череповца)	4	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	2. Составление таблицы «Ассортимент столовой посуды и приборов»	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	Тема 1.3. Информационная база обслуживания	1. Информационная база обслуживания: средства информации для потребителей: сертификаты, лицензии; требования к информации	2
2. Меню: понятие, назначение, виды, оформление. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Последовательность подачи в соответствии с меню.		2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
Практические задания			ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
1. Анализ меню действующих предприятий ПОП (выбор и описание наиболее интересных блюд, аргументация)		2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6

	2. Составление различных видов меню по заданию преподавателя (меню детского праздника, ужина по меню «а ля карт»)	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	3. Разработка меню для бизнес – ланча с двумя основными блюдами	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	4. Разработка рекламной листовки с блюдом дня	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	5. Разработка рекламной листовки для открывшегося ресторана	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
Тема 1.4. Методы и приемы подачи блюд и закусок	1. Характеристика методов и способов подачи блюд	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
Тема 1.5. Организация обслуживания массовых банкетных мероприятий	1. Приемы и банкеты: определение, назначение виды, классификация. Формы обслуживания банкетов и приемов.	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	2. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, особенности меню.	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	3. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами: характеристика, назначение, особенности меню, подготовка к банкету	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	4. Банкет-фуршет: назначение, особенности меню.	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	5. Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности меню.	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	6. Банкет-чай: определение, назначение, характеристика, особенности меню.	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	7. Неофициальные банкеты: понятие, виды.	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	Практические занятия		ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	1. Организация обслуживания мероприятия банкет - чай	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	2. Организация обслуживания банкетного мероприятия по типу бизнес - ланс	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
3. Организация обслуживания банкетного мероприятия с полным обслуживанием официантами	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6	
4. Организация обслуживания банкетного мероприятия с частичным обслуживанием официантами	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6	
5. Организация обслуживания банкетного мероприятия: Банкет – фуршет,	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6	
6. Организация обслуживания неофициальных банкетных мероприятий.	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6	
Тема 1.6. Организация предоставления	1. Обслуживание по типу «шведский стол»: характеристика, особенности оборудования, меню, расчет стоимости	4	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6

специальных видов услуг и форм обслуживания	2. Организация обслуживания участников конференций, семинаров, совещаний Особенности составления меню, оформления заказа.	4	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	3. Организация предоставления кейтеринговых услуг. Составление меню.	4	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	4. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню	4	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	5. Современные формы обслуживания: зал-экспресс, бизнес-ланч, кофе-брейк, воскресный бранч и др.	4	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	6. Социальное питание, социально-ориентированные предприятия питания: контингент, режим питания, особенности меню.	4	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	Практические занятия		
	1. Составление меню, подбор оборудования, составление схемы размещения оборудования, продукции при обслуживании по типу «шведский стол». Расчет стоимости.	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
2. Организация обслуживания выездного мероприятия по типу «фуршет», «кофе-брейк», воскресный бранч, составление меню, подбор посуды	4	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6	
Тема 1.7 организация процесса обслуживания в зале	1. Общие правила сервировки столов. Характеристика различных вариантов сервировки.	4	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	2. Последовательность и правила подачи холодных, горячих блюд и закусок, супов, бульонов, рыбных и мясных блюд (температура подачи, посуда подачи)	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	3. Правила подачи сладких блюд, холодных и горячих напитков.	2	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	4. Приемы транштрования, фламбирования блюд в присутствии гостя	4	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6
	Практические занятия		
1. Отработка навыков сервировки стола по заданному меню	4	ОК 01, 03, 04, 07, 09 ПК 2.2 – 2.8, 3.2 – 3.6, 4.2 – 4.5, 5.2 – 5.6	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организация обслуживания в организациях общественного питания», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного, дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, техническим оборудованием, инвентарем, столовыми приборами, столовой посудой и т. д.).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. - М.: Академия, 2020
2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: М.:Кнорус, 2021

Дополнительные источники:

1. Журнал «Ресторанные ведомости».

Интернет-источники:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,
4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

<p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>		
<p>Умения:</p> <p>выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</p> <p>приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>подачи блюд и напитков разными способами;</p> <p>расчета с потребителями;</p> <p>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p> <p>подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>складывать салфетки разными способами;</p> <p>соблюдать личную гигиену</p> <p>подготавливать посуду, приборы, стекло</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

<p>осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>составлять и оформлять меню,</p> <p>обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>обслуживать иностранных туристов</p> <p>эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>		
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ДУД.03 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности»

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1-11	<ul style="list-style-type: none"> - находить информацию финансового характера, своевременно анализировать и адаптировать её к собственным потребностям; - решать практические финансовые задачи; - определять стратегические цели в области управления личными финансами; - ставить стратегические задачи для достижения личных финансовых целей; - подбирать альтернативные пути достижения поставленных целей и решения задач; - выступать в различных финансово-экономических ролях (покупателя безналичным и наличным способом, заёмщика и кредитора, вкладчика, участника фондового рынка, налогоплательщика, потребителя страховых услуг и др.); - осуществлять расчет финансовых средств для предпринимательской деятельности; - составить заявление о регистрации предпринимательства; - заполнить свидетельство об оплате государственной пошлины; - рассчитать показатели обоснования проектов. 	<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и инструменты взаимодействия с участниками финансовых отношений; - основные принципы принятия оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности; - принципы функционирования финансовой системы современного государства; - понимание личной ответственности за решения, принимаемые в процессе взаимодействия с финансовыми институтами; - базовые понятия финансовой сферы (банк, депозит, кредит, портфель инвестиций, страхование, страховой случай, фондовый рынок, ценные бумаги, налоги, налоговый вычет, пенсия, пенсионные накопления, бизнес, финансовый риск, финансовое мошенничество); - правила поведения в определённых финансовых институтах (банк, фондовый рынок, пенсионный фонд, налоговая служба, страховая компания и др.); - понимание прав и обязанностей в сфере финансов и возможностей их практического воплощения, а также наличия риска в осуществлении операций с различными финансовыми инструментами; - сущность предпринимательства; - условия и современные формы предпринимательской деятельности; - виды предпринимательства; - процесс организации собственного дела; - культуру предпринимательства; - виды рисков, пути и методы снижения риска.

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	110	42
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	
Всего	110	42

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1. Основы финансовой грамотности			
Тема 1.1 Управление бюджетом домохозяйства. Личный финансовый план	Содержание учебного материала	6	ОК 1-11
	Зачем быть финансово грамотным. Деньги: сущность и функции. Личный финансовый план, порядок его составления.	2	
	Доходы и расходы семьи. Бюджет семьи. Постановка финансовых целей и их достижение через управление семейным бюджетом	4	
	Тематика практических занятий	5	
	Разработка бюджета семьи	5	
Тема 1.2 Банки, фондовые биржи	Содержание учебного материала	8	ОК 1-11
	Банк, его основные функции в экономике. Услуги банка (с упором на услуги физическим лицам). Кредит. Электронные деньги	2	
	Ценные бумаги, виды. Профессиональные участники рынка ценных бумаг. Граждане на рынке ценных бумаг. Фондовые биржи.	4	
	Паевые инвестиционные фонды и общие фонды банковского управления. Операции на валютном рынке: риски и возможности.	2	
	Тематика практических занятий	5	
	Расчет простых и сложных процентов по вкладам и кредитам в банках с использованием онлайн калькуляторов.	5	
Тема 1.3 Налоги, страхование	Содержание учебного материала	4	ОК 1-11 ЛР 1-12, 19
	Налоги. Основы налогообложения граждан. Налоговые вычеты	2	
	Страховой рынок России. Имущественное страхование. Личное страхование.	2	
	Тематика практических занятий	4	
	Решение ситуационных задач по исчислению основных налогов, уплачиваемых гражданами. Знакомство с работой личного кабинета на сайте налоговой инспекции.	2	
	Решение ситуационных задач по расчету сумм страховых взносов и возмещений.	2	
Тема 1.4 Пенсионные накопления, защита прав потребителя	Содержание учебного материала	8	ОК 1-11
	Пенсионные накопления. Пенсионный фонд. Негосударственные пенсионные фонды.	2	
	Права потребителя. Федеральный Закон «О защите прав потребителей». Наиболее распространенные нарушения прав потребителей: в сфере кредитования; в сфере страхования; в сфере безналичного денежного обращения, банковские карты; в сфере вкладов; в других сферах финансовых услуг.	4	
	Правила защиты прав потребителя финансовых услуг.	2	
Раздел 2. Основы предпринимательской деятельности			

Тема 2.1 Содержание, формы и виды предпринимательства	Содержание учебного материала	6	ОК 1-11
	История возникновения и сущность предпринимательства. Условия предпринимательской деятельности.	2	
	Виды, формы предпринимательства.	2	
	Виды предпринимательской деятельности: производственное, коммерческое, финансовое консультативное.	2	
Тема 2.2 Организация развития собственного дела	Содержание учебного материала	6	ОК 1-11
	Создание собственного дела. Разработка технико-экономического обоснования бизнес-плана.	2	
	Управления новым предприятием. Регистрация, лицензирование и прекращение предпринимательской деятельности.	4	
Тема 2.3 Взаимодействие предпринимателей с кредитными организациями	Содержание учебного материала	4	ОК 1-11
	Понятие и сущность кредита, структура кредитной системы. Виды и формы кредитов для предпринимателей.	2	
	Условия предоставления кредитов и этапы кредитования. Ответственность заемщика за неисполнение кредитных обязательств	2	
Тема 2.4 Налогообложение в предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	4	ОК 1-11
	Налоги, налоговая система РФ. Виды налогов.	2	
	Ответственность налогоплательщиков.	2	
Тема 2.5 Предпринимательство и конкуренция	Содержание учебного материала	6	ОК 1-11
	Виды и роль конкуренции в развитии рыночных отношений. Развитие конкуренции в современных условиях.	2	
	Система государственного антимонопольного регулирования. Предпринимательская тайна и конкуренция	4	
Тема 2.6 Маркетинг как основа предпринимательства	Содержание учебного материала	8	ОК 1-11
	Маркетинг как основа исследования рыночных возможностей предпринимателя. Важнейшие принципы маркетинга.	4	
	Изучение потребностей. Сегментация рынка	4	
Тема 2.7 Риск в деятельности предпринимателя	Содержание учебного материала	8	ОК 1-11
	Виды рисков. Риски при финансировании проектов. Страхования рисков.	4	
	Пути и методы снижения риска в деятельности предпринимателя.	4	
	Тематика практических занятий	28	
	Разработка технико-экономического обоснования бизнес-плана.	4	
	Планирование продукции	4	
	Разработка плана маркетинга	4	
	Разработка производственного плана	4	
	Разработка организационного плана	4	
	Разработка финансового плана	4	
Оформление бизнес-плана и его презентация	4		
Самостоятельная работа: Решение задач	6		
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6		
Всего:	110		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности», оснащенный: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.); техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации

3.2.1. Печатные издания:

1. Богаченко В.М. Основы финансовой грамотности: учебник СПО. – М.: Феникс, 2021.
2. Шитов В.Н. Основы предпринимательской деятельности: учебник СПО. – М.: Феникс, 2021.

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://www.fingramota.org/>
2. egrul.nalog.ru
3. Образовательная платформа urait.ru

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Предпринимательство под редакцией В.Я. Горфинкеля, Г.Б. Поляка, В.А. Швандара. – М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 2000.
2. Основы экономики и предпринимательства под редакцией Л.Н. Череданова. – М.: Издательский центр «Академия», 2002.
3. Чумаченко В.В., Горяев А.П. Основы финансовой грамотности: учебное пособие для общеобразовательных организаций - М.: Просвещение, 2016.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и инструменты взаимодействия с участниками финансовых отношений; - основные принципы принятия оптимальных финансовых решений в процессе своей жизнедеятельности; - принципы функционирования финансовой системы современного государства; - понимание личной ответственности за решения, принимаемые в процессе взаимодействия с финансовыми институтами; - базовые понятия финансовой сферы (банк, депозит, кредит, портфель инвестиций, страхование, страховой случай, фондовый рынок, ценные бумаги, налоги, налоговый вычет, пенсия, пенсионные накопления, бизнес, финансовый риск, финансовое мошенничество); - правила поведения в определённых финансовых институтах (банк, фондовый рынок, пенсионный фонд, налоговая служба, страховая компания и др.); - понимание прав и обязанностей в сфере финансов и возможностей их практического воплощения, а также наличия риска в осуществлении операций с различными финансовыми инструментами; - сущность предпринимательства - условия и современные формы предпринимательской деятельности; - виды предпринимательства; - процесс организации собственного дела; - культуру предпринимательства; - виды рисков, пути и методы снижения. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - оценки результатов самостоятельной работы (бизнес-план.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить информацию финансового характера, своевременно анализировать и адаптировать её к собственным потребностям; - решать практические финансовые задачи; - определять стратегические цели в области управления личными финансами; - ставить стратегические задачи для достижения личных финансовых целей; - подбирать альтернативные пути достижения поставленных целей и решения задач; - выступать в различных финансово-экономических ролях (покупателя безналичным и наличным способом, заёмщика и кредитора, вкладчика, участника фондового рынка, налогоплательщика, потребителя страховых услуг и др.); - осуществлять расчет в финансовых средствах для предпринимательской деятельности; - составить заявление о регистрации предпринимательства; - заполнить свидетельство об оплате государственной пошлины; - рассчитать показатели обоснования проектов. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий

**Рабочая программа дисциплины
«ДУД.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Информационные технологии в профессиональной деятельности»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»: формирование системы знаний о современных информационных технологиях и способах их применения в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» входит в общеобразовательный цикл как дополнительная учебная дисциплина.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01, 02, 03, 05, 09, 10	использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; применять компьютерные и телекоммуникационные средства.	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	-

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	124	86
Самостоятельная работа	10	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	-	2
Всего	132	86

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации		18	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание	3	ОК 01-03, 05, 09, 10
	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления.	1	
	АСУ различного назначения, примеры их использования.	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.	1	
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	Содержание	4	ОК 01-03, 05, 09, 10
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем.	1	
	Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	1	
	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания.	1	
Тема 1.3. Информационные системы	Содержание	10	ОК 01-03, 05, 09, 10
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем.	2	
	Виды профессиональных автоматизированных систем.	1	
	Классификация информационных систем	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Основы работы в программах оптического распознавания информации.	2	
	Основы работы в справочно-правовой системе «КонсультантПлюс».	2	
Основы работы в справочно-правовой системе «Гарант».	2		
Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		86	
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	Содержание	20	ОК 01-03, 05, 09, 10
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов.	1	
	Основы конвертирования текстовых файлов.	1	

		Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, букваца.	1	
		Шаблоны и стили оформления.	1	
		Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов.	1	
		Издательские возможности редактора.	1	
		В том числе практических и лабораторных занятий	14	
		Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS Word.	2	
		Создание структурированного документа	2	
		Создание деловых документов в MS Word	4	
		Оформление текстовых документов, содержащих таблицы.	4	
		Создание диаграмм в MS Word.	4	
Тема 2.2 Технология обработки информации	Технология графической	Содержание	8	ОК 01-03, 05, 09, 10
		Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование).	1	
		Растровые и векторные графические редакторы.	1	
		Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop).	1	
		В том числе практических и лабораторных занятий	4	
		Форматы графических файлов. Растровые и векторные графические редакторы.	2	
		Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ.	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения с использованием прикладных компьютерных программ	1	
Тема 2.3 Компьютерные презентации		Содержание	10	ОК 01-03, 05, 09, 10
		Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации.	1	
		Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	6	
		Основы работы в программе Power Point.	2	
		Работа в программе Power Point над презентацией по теме «Новое меню ресторана»	2	
		Работа в программе Power Point над презентацией по теме «Современные тенденции в оформлении блюд»	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала для презентаций «Новое меню ресторана», «Современные тенденции в оформлении блюд»	1	
Тема 2.4 Технологии обработки информации	Технологии числовой в	Содержание	27	ОК 01-03, 05, 09, 10
		Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения.	1	
		Расчетные операции, статистические и математические функции.	1	

профессиональной деятельности	Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы.	1	
	Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	2	
	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи.	2	
	Формирование запроса-выборки.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18	
	Выполнение расчетов в MS Excel. Оформление таблиц	4	
	Построение диаграмм в MS Excel	2	
	Использование электронных таблиц в профессиональной деятельности.	4	
	Создание базы данных в MS Access.	2	
	Создание таблицы, запроса в MS Access.	4	
	Создание формы, отчета в MS Access.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1	
Выполнение задач и упражнений в Excel по образцу			
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Содержание	18	ОК 01-03, 05, 09, 10
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.	1	
	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	Работа с калькуляционными карточками в MS Access.	4	
	Расчет себестоимости блюд в MS Access.	4	
	Создание шаблона меню в MS Access.	4	
	Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	4	
Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		28	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание	18	ОК 01-03, 05, 09, 10
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	1	
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции		
	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы.	2	
	Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web-страниц.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Создание списков и вставка графики в Web-страницах.	4	
	Создание таблиц и гиперссылок в Web-страницах	4	
	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	4	

Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание	10	ОК 01-03, 05, 09, 10
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты.	1	
	Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска.	1	
	Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов	1	
	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
	Антивирусные средства защиты информации	2	
Основы шифрования данных	2		
Самостоятельная работа: Разработка презентаций, обработка видео		10	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего		132	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Михеева Е.В., Титова О.И. Информационные технологии в профессиональной деятельности, 5-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 416 с.
2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256

3.2.2. Электронные издания:

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике: сайт. – URL: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/pbaa1.html> (дата обращения 25.04.2024). – Текст: электронный.
2. Информатика - и информационные технологии: сайт. – URL: <http://iit.metodist.ru> (дата обращения 25.04.2024). – Текст: электронный.
3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру): сайт. - URL: <http://www.intuit.ru> (дата обращения 25.04.2024). – Текст: электронный.
4. Открытые системы: издания по информационным технологиям: сайт. - URL: <http://www.osp.ru> (дата обращения 25.04.2024). – Текст: электронный
5. Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM» - www.znanium.com.

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С., Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 256 с.: ил.
2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2020. – 314 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов,

<p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>	<p>профессиональной терминологии</p>	
<p>Умеет:</p> <p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;</p> <p>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;</p> <p>применять компьютерные и телекоммуникационные средства.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

**Рабочая программа дисциплины
«ДУД.05 Экологические основы природопользования»**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

Экологические основы природопользования

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в дополнительные учебные дисциплины, курсы.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-05, ОК 07-09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; принципы и методы рационального природопользования; гигиеническую оценку пищевых продуктов; рациональные нормы потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового 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	72	30
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	
Всего	72	30

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 01-05, 07-09
	Предмет, цели и задачи дисциплины. Основные понятия, термины и структура учебной дисциплин	2	
Тема 1. Природоохранный потенциал	Содержание учебного материала	8	ОК 01-05, 07-09
	Формы взаимодействия общества и природы.	2	
	Понятие природоохранного потенциала.	3	
	Концепция устойчивого развития	3	
	Практические занятия	8	
	Составление схем по «Антропогенное воздействие на элементы окружающей среды»	4	
Тема 2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала	8	ОК 01-05, 07-09
	Природные ресурсы и их классификация.	2	
	Принципы рационального природопользования.	2	
	Пищевые ресурсы человечества.	2	
	Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции.	2	
	Практические занятия	8	
	Определение экономического ущерба от загрязнения окружающей среды	4	
Проведение экологических опросов по проблемам окружающей среды	4		
Тема 3. Факторы, влияющие на здоровье человека	Содержание учебного материала	8	ОК 01-05, 07-09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Концепция предельно - допустимой концентрации (ПДК).	4	
	Предельно допустимые концентрации нитратов и нитритов в продуктах питания	4	
	Практические занятия	8	
	Изучение СанПиН «Нормирование ПДК вредных веществ в продуктах питания»	2	
	Исследование продукции растениеводства на наличие нитратов и их влияние на здоровье человека	2	
	Определение уровней нитратов в овощах	2	
	Выявление экологически опасных веществ	2	
Тема 4. Экологическая безопасность пищевых продуктов	Содержание учебного материала	8	ОК 01-05, 07-09
	Экологические аспекты питания	8	
Тема 5. Юридическая и экономическая ответственность предприятий,	Содержание учебного материала	12	ОК 01-05, 07-09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК3.1, ПК 4.1, ПК 5.1
	Правовая и юридическая ответственность предприятий.	4	
	Экологическая оценка деятельности предприятий.	4	
	Организация собственной деятельности в соответствии с экологическими нормами общества	4	
	Практические занятия	8	

загрязняющих окружающую среду	Кейс-задания по теме «Экологическая оценка деятельности предприятий»	4	
	Решение ситуационных задач по теме «Оценка вины руководителя в причинении экологического ущерба»	4	
Самостоятельная работа: Решение задач		6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Экологические основы природопользования», оснащенный: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.); техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации

3.2.1. Печатные издания:

1. Сухачев А.А. Экологические основы природопользования [Текст]: учебник СПО / А.А. Сухачев. - М.: Кнорус, 2021.
2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Экологические основы природопользования [Текст]: учебник СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. - М.: Кнорус, 2021.

3.2.2. Электронные издания:

1. www.ecologysite.ru (Каталог экологических сайтов).
2. www.ecoculture.ru (Сайт экологического просвещения).
3. www.ecocommunity.ru (Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России).

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Экология и охрана биосферы при химическом загрязнении. Д.С. Орлов. Высшая школа, 2002.
2. Экология. Л.И. Цветкова, М.И. Алексеев, Ученик для вузов, М. 1999.
3. Защита экологических прав: Пособие для граждан и общественных организаций. - М., 1996
4. Рубан Э. Д., Крымская И. Г. Гигиена и основы экологии человека. - М.: Феникс, 2009.
5. Коробкин В.И. Экология [Текст]: учебник для вузов / В.И. Коробкин, Л.В. Передельский - Ростов н/Д.: Феникс, 2020. - 576с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <p>основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; принципы и методы рационального природопользования; гигиеническую оценку пищевых продуктов; рациональные нормы потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса; - тестирования;</p> <p>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>- письменных/устных ответов</p> <p>- тестирования</p>
<p>Умения:</p> <p>анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ДУД.06 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

Калькуляция и учет

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл как дополнительная учебная дисциплина.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01- ОК.4, ОК.06, ОК.07, ОК.10, ОК.11 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 4.1., ПК 4.3, ПК 5.1. ПК 5.2, ПК 6.1	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) -определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска - 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 - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе - описывать значимость своей специальности; -применять стандарты антикоррупционного поведения	-актуальный 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 особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

	<p>- соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>-определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>-пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение</p> <p>- 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);</p> <p>-писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
--	--	--

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	136	42
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	
Всего	136	42

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1.1 Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования	Содержание учебного материала	4	ОК.01-ОК.5 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 6.1
	Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины. Связь дисциплины Введение в специальность с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов. Особенности правового регулирования профессионального образования РФ. Законодательство РФ в области образования. Современное профессиональное образование России. Основные положения Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	1	
	Обучающийся в БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж»: студенческий билет и зачетная книжка; назначение стипендии; академический отпуск и восстановление обучающегося; организация учебного труда и рациональный режим обучающегося. Права и обязанности обучающихся; Работа с учебным материалом: конспектирование учебного материала, запоминание учебного материала.	1	
	Система информационного обеспечения образовательной деятельности Основы библиотечного дела. Организация работы библиотеки техникума, ее библиотечный фонд, правила пользования библиотекой, техника получения книг, правила описания источников информации, требования при работе с книгой. Характеристика информационно-коммуникационных технологий для выполнения профессиональных задач.	2	
	Практические занятия		
	Ознакомление с материально-технической базой специальности 43.01.09 Повар, кондитер. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования. Семинар.	2	
Тема 1.2 Квалификационные требования к специалисту	Содержание учебного материала	8	ОК.01-ОК.4 ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 4.1., ПК 4.3, ПК 5.1. ПК 5.2,
	Квалификационные требования к специалисту	2	
	Практические занятия	6	
	Тематика практических занятий: изучение ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Квалификационные требования к специалисту (Когда и кем была утверждена специальность Какие существуют формы освоения образовательной программы специальности. Какой нормативный срок для освоения основной профессиональной, образовательной программы. Дайте квалификационную характеристику выпускника. Какие знаете основные виды деятельности технолога. Что включают в себя производственно-технологический, организационно-управленческий, контрольно-технологический и опытно-экспериментальный вид деятельности. Что должен уметь, и знать выпускник. Какие существуют возможности для продолжения образования выпускника. Какие существуют требования к образованности выпускника и требования к уровню подготовки выпускников по дисциплинам.)	6	

Тема 1.3 Профессиональная образовательная программа (ПОП) по специальности.	Содержание учебного материала	8	ПК 3.1 ПК 4.1. ПК 5.1. ПК 6.1
	Профессиональная образовательная программа: понятие и структура. Государственные образовательные стандарты (ГОСТ): понятие, назначение, функции, их структура.	2	
	Виды профессиональной деятельности, регламентируемые ГОС СПО по специальности, циклы учебных дисциплин. Виды промежуточной и итоговой аттестации Общая характеристика специальности: код, наименование специальности и квалификации, нормативные сроки обучения, формы освоения ПОП.	2	
	Учебные дисциплины федерального и национально – регионального компонента. Особенности дисциплин специализации, по выбору и факультативных.	2	
	Практические занятия	2	
	Профессиональная образовательная программа (ПОП) по специальности. Изучение ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения 1. Дайте определение «сырье», «полуфабрикат», «Кулинарное изделие» и др. 2. Какие этапы составляют основу ТЦ? 3. Какие составляющие ТЦ знаете? 4. Что значит «качество» продукции? Какие свойства характеризуют кулинарную продукцию?	2	
Раздел 2. Предмет гигиены и экологии человека. Основы общей экологии			
Тема 2.1. Роль гигиены и экологии, задачи дисциплины.	Содержание учебного материала	8	
	1. Содержание, связь с другими дисциплинами, междисциплинарными курсами. Роль гигиены и экологии в системе наук, изучающих природную среду. Краткая история возникновения гигиены, экологии и экологии человека. 2. Задачи гигиены и экологии. Разделы гигиены и экологии. 3. Методы гигиенических исследований, гигиеническое нормирование. 4. Понятие о профилактике, виды профилактики.	8	
Тема 2.2. Влияние природных и антропогенных экологических факторов на здоровье населения	Содержание учебного материала	8	
	1 Характеристика результатов антропогенного воздействия на окружающую природную среду. 2 Основные причины глобальных экологических проблем. 3 Гигиеническое значение климата и погоды. 4. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор), ее структура, виды деятельности, задачи, функции.	8	
Раздел 3. Основы организации общественного питания			
Тема 3.1 Технологический цикл производства кулинарной продукции	Содержание учебного материала	8	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1. ПК 5.1.
	1 Основные понятия. Технологический цикл производства кулинарной продукции		
	Практические занятия		
	ТЦ производства кулинарной продукции.		

	1 Дайте определение «сырье», «полуфабрикат», «Кулинарное изделие» и др. 2 Какие этапы составляют основу ТЦ? 3 Какие составляющие ТЦ знаете? 4 Что значит «качество» продукции? 5 Какие свойства характеризуют кулинарную продукцию?		ПК 6.1
Тема 3.2 Технологические принципы производства кулинарной продукции.	Содержание учебного материала	8	
	Технологические принципы производства кулинарной продукции.		
	Практические занятия		
	Практическое занятие: Технологические принципы производства кулинарной продукции. 1 Дайте определение каждому технологическому принципу производства кулинарной продукции.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 3.3 Классификация и ассортимент кулинарной продукции.	Содержание учебного материала	6	
	1 Классификация кулинарной продукции. 2 Ассортимент кулинарной продукции		
	Практические занятия		
	Практическое занятие: Классификация и ассортимент кулинарной продукции 1 Что значит «классификация»? 2 Что дает классификация в технологии приготовления пищи? 3 Какие группы кулинарной продукции знаете? 4 Что является объектом классификации? 5 Дайте определение «признак классификации» 6 Какие знаете методы классификации кулинарной продукции? 7 Дайте определение «ассортимент кулинарной продукции» 8 Что необходимо учитывать при формировании ассортимента кулинарной продукции		
Тема 3.4 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	Содержание учебного материала	8	
	Классификация способов кулинарной обработки		
	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов: механические, гидромеханические, термические, массообменные, химические, биохимические, микробиологические Тепловая обработка продуктов. Характеристика способов тепловой обработки		
Тема 3.5 Изучение ГОСТ и других нормативных документов	Содержание учебного материала	8	ОК.01-ОК.4, ОК.06, ОК.07, ОК.10, ОК.11
	Изучение ГОСТ и других нормативных документов		
	Практические занятия		
	Практические занятия: Изучение ГОСТ и других нормативных документов 1 Дайте общие понятия в соответствии ГОСТ Р. Формы и определения. 2 Перечислите способы кулинарной обработки пищевых продуктов. 3 Как классифицируются ПОП в соответствии с ГОСТ Р «Классификация предприятий». 4 Какие общие требования к ПОП предъявляются.		

	<p>5 Какие общие технологические требования предъявляются к кулинарной продукции в соответствии с ГОСТ Р «Кулинарное продукция реализуемая населению».</p> <p>6 Какие требования предъявляются к охране окружающей среды, правилам приемки, методам контроля, упаковки.</p> <p>7 Что значит «Услуга ОП» в соответствии с ГОСТ «Услуги ОП».</p> <p>8 Как классифицируют услуги ОП?</p> <p>9 Какие требования предъявляют к услугам ОП?</p> <p>10 Какие требования предъявляют к обслуживающему персоналу (в соответствии с ГОСТ «Требования к обслуживающему персоналу»)</p> <p>11 Какие требования предъявляются к производственному персоналу (в соответствии с ОСТ «Требования к производственному персоналу»).</p> <p>12 Какие санитарные требования предъявляются к устройству и содержанию помещений?</p> <p>13 Какие санитарные требования предъявляются к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?</p> <p>14 Как моют посуду ручным способом?</p> <p>15 Какие санитарные требования предъявляются к хранению продуктов?</p> <p>16 Какие санитарные требования предъявляются к обработке сырья и производству продукции ОП?</p> <p>17 Какие санитарные требования предъявляются к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий? Какие санитарные требования предъявляются к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?</p>		
Раздел 4 Учебно-методическое обеспечение специальности			
Тема 4.1 Учебно-методическое обеспечение специальности	Содержание учебного материала	16	ОК.01-ОК.5
	<p>Учебно-методическое обеспечение специальности; назначение. Учебно-методические документы, конкретизирующие и дополняющие ГОС СПО по специальности.</p> <p>Перечень этих документов: учебные примерные и рабочие планы, программы; методические рекомендации, учебная литература.</p> <p>Примерные и рабочие учебные планы: назначение, общность и различия. Специфика рабочего учебного плана по специальности в конкретном учебном заведении.</p> <p>Примерные и рабочие учебные программы: их назначение, структура, использование студентами для самоподготовки и контроля.</p>	8	
	Практические занятия	8	
	<p>Встреча с интересными людьми по специальности (альтернативный вариант)</p> <p>Ознакомление с учебными планами и программами (выборочно) по специальности</p>	8	
Тема 4.2 Нормативно-правовое обеспечение образовательной деятельности.	Содержание учебного материала	12	
	<p>Нормативно-правовая база образовательной деятельности. Основные понятия в сфере образования: образование, образовательная деятельность.</p> <p>Закон РФ «Об образовании»: основные положения, государственная политика в области образования, формы получения образования, образовательные учреждения, общие требования к организации образовательного процесса, среднее профессиональное образование, социальные гарантии прав граждан на образование.</p>		
	Практические занятия		
Нормативно-правовое обеспечение			

	Ознакомление с основными положениями закона РФ «Об образовании» образовательной деятельности.		
Тема 4.3 Организация учебного процесса	Содержание учебного материала	8	ОК.01-ОК.5 ПК 1.1
	Организационные формы учебного процесса, уроки, лекции, семинары, практические, лабораторные занятия, консультации, назначение, особенности. Профессиональная практика: назначение, виды, организация. Распорядок дня студента. Бюджет времени: максимальная учебная нагрузка, объем часов на аудиторную и самостоятельную внеаудиторную работу студента в течении недели. Организация учебного процесса: расписание, его структура учебные графики занятий. Материально-техническое обеспечение учебного процесса: кабинеты, лаборатории; наглядные пособия, технические средства обучения и др.		
Тема 4.4 Учебная литература и работа с ней.	Содержание учебного материала	8	
	Учебная литература: понятие, назначение, классификация. Учебники, учебные пособия, практикумы: назначение и структура, отличительные признаки. Справочная, научная и популярная литература, другие печатные издания: назначение, отличия от учебной литературы. Учебная литература, рекомендуемая преподавателями и/или программами, основная и дополнительная. Методы и приемы работы с учебной литературой. Предварительное или ознакомительное чтение. Приемы быстрого чтения. Поиск необходимой учебной информации. Требования к обеспеченности студентов учебной литературой.	4	
	Практические занятия	4	
	Ознакомление с учебными планами и программами (выборочно) по специальности.	4	
Тема 4.5. Организация самостоятельной работы студента	Содержание учебного материала	8	
	Самостоятельная работа студента: понятие, назначение, функции. Формы самостоятельной работы: аудиторная (классная), и внеаудиторная (внеклассная). Методы самостоятельной работы. Средства самостоятельной работы студента: конспекты, учебная, справочная литература, технические средства информации, наглядные пособия, раздаточный материал и другие. Методика ведения конспектов лекций, учебной литературы и т. п. ; управление самостоятельной работой студентов: способы, средства и приемы.		
Тема 4.6. Работа студента в библиотеке.	Содержание учебного материала	8	
	Основные понятия: библиотека, библиотечные услуги, документальный фонд, справочно-библиотечный аппарат. Документальный фонд библиотеки: назначение, структура, виды документов. Работа с документным фондом СБА: назначение, структура, специфики использования библиотекой и их соблюдения. Права, обязанности и ответственность читателя.		
	Практические занятия		
	Практическое занятие: Ознакомление с библиотекой учебного заведения. Работа с каталогом библиотеки. Участие в библиотечных мероприятиях. Составление библиографического списка литературы.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
ВСЕГО:		136	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019 – 480 с.
2. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021 – 373 с.
3. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018 – 320 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://docs.cntd.ru/>
2. Информационно-правовой портал ООО "НПП "ГАРАНТ-СЕРВИС": официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.garant.ru/>
3. Электронная библиотечная система для учебных заведений ВО и СПО: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.book.ru/>
4. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://znaniium.com/>

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнять планирование и распределение рабочего времени; -представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места <p>производить поиск и использование информации, необходимой для эффективной работы</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности <hr/> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -виды деятельности повара, кондитера; -профессиональные качества будущего специалиста; -взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей; -назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; -историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания. перспективы развития общественного питания и его основные направления. -историю развития русской кухни; -современные направления, используемые в кулинарии 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов - практических заданий

Рабочая программа дисциплины

«ДУД.07 История России»

2024г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ДУД.07 История России»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История России»: является формирование представлений об истории России, как истории Отечества, ее основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям. Дисциплина имеет также историко-просветительскую направленность, формируя у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды и сохранению исторической памяти, противодействию фальсификации исторических фактов.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Дисциплина «История России» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02.	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	-
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в	содержание актуальной нормативно-правовой	

	<p>профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>	
ОК 04.	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	
ОК 05.	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>	
ОК 06.	<p>описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
ОК 07.	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p>	<p>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.</p>	
ПК 1.1.	<p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
ПК 1.4.	<p>Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации,</p>	<p>Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,</p>	<p>Подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации,</p>

	контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 2.2	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПК 2.3	Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции	Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПК 2.4	Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании	Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании

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	20	16
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	36	8

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Российская Федерация в конце XX – начале XXI века			
Тема 1.1. Предпосылки формирования новой российской государственности в конце XX – начале XXI века.	Содержание учебного материала Формирование новой российской государственности, государственное строительство Российской Федерации в 1991–1999 гг. Октябрьские события 1993 года. Особенности формирования партийно-политической системы России в условиях демократической формы правления. Государственно-политическое развитие Российской Федерации в новом тысячелетии. Практическая работа «Формирование новой российской государственности»	4 1	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06 ПК 2.1-2.4
Тема 1.2. Социально-экономическое развитие	Содержание учебного материала «Шоковая терапия» как способ перехода к рыночной экономике. Реформы Е.Т. Гайдара. Экономический курс В.С. Черномырдина. Финансово-экономический кризис 1998 года и преодоление его последствий. Практическая работа. Причины экономического кризиса в России.	2 1	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 2.1-2.4
Тема 1.3. Кризис государственности на Северном Кавказе и его преодоление	Содержание учебного материала Региональные проблемы Кавказа. Осетино-Ингушский конфликт. Первая чеченская война. Ичкерия. Вторая чеченская война. Проблемы восстановления Чечни. Радикальный исламизм и терроризм. Практическая работа. Причины современного терроризма	2 1	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 2.1-2.4
Тема 1.4. Основные направления внешней политики	Содержание учебного материала Россия и новые независимые государства на постсоветском пространстве. Договор о коллективной безопасности. Содружество независимых государств (СНГ); Таможенный союз (ТС); ЕврАзЭС; БРИКС. Особенности миротворческой миссии России в постсоветский период Практическая работа. Внешняя политика России 2000-х	4 1	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06 ПК 2.1-2.4
Тема 1.5. Нарастание кризиса и национальное самоопределение в Крыму	Содержание учебного материала Украина перед геополитическим выбором. Нарастание кризиса. Отстранение Президента Украины В.Ф. Януковича от должности. Референдум о национальном самоопределении в Крыму и образование Крымского федерального округа Российской Федерации. Социально-экономическое развитие Крыма в составе Российской Федерации Практическая работа. Присоединение Крыма к России.	4 1	ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06 ПК 2.1-2.4

Тема 1.6.	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК04 ОК 05 ОК 06 ПК 2.1-2.4
Основные тенденции и явления в культуре на рубеже XX – XXI вв.	Особенности развития культуры России на рубеже XX – XXI вв. Государственная поддержка отечественной культуры; сохранение традиционных нравственных ценностей. Восстановление системы кинопроката; лидеры театральной жизни; культура на телевидении и радио. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Реформы системы образования.	4	
	Практическая работа. Самобытность культуры России.	1	
Раздел 2. Россия и глобальный мир			
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 2.1-2.4
Россия в процессе глобализации	Глобализация: плюсы и минусы. Однополярный мир. Усиление Китая. Мировой финансовый кризис и его последствия (2008–2009 гг.). Пандемия и ее влияние на мировое развитие. Войны, революции на Ближнем Востоке; Сирийский конфликт.	2	
	Практическая работа. Глобализация и Россия.	1	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 2.1-2.4
Россия в мировой экономике	Интеграция России в международные экономические организации. Санкционная война: санкции и контрсанкции.	4	
	Практическое занятие. Внутренняя политика России в период введения санкций.	1	
Самостоятельная работа: Разработка презентации		2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет истории, оснащенный *оборудованием*:

- учебная доска;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- наглядные пособия;
- рабочее место преподавателя;

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Артемов, В. В. История (для всех специальностей среднего профессионального образования) : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020. – 256 с.

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

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

4. Сафонов, А. А. История (конец XX – начало XXI века) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. – Москва : Издательство Юрайт, 2022. – 245 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01245-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491562> (дата обращения: 10.02.2022).

2. История России XX - начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467055> (дата обращения: 10.02.2022).

3. Сафонов, А. А. История (конец XX — начало XXI века) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 245 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знают 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	Умеют 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;	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене
номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене

<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	<p>описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>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.</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.</p>	<p>Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по</p>	<p>визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене</p>

производству продуктов питания из растительного сырья		
правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене
Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене
Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене
Правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на экзамене

**Рабочая программа дисциплины
«ДУД. 08 Этика и психология профессиональной деятельности»**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Этика и психология профессиональной деятельности» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Этика и психология профессиональной деятельности»: применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности

Дисциплина «Этика и психология профессиональной деятельности» включена в дополнительные учебные дисциплины

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 3	уметь определять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения;	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности
ОК 4	уметь выбирать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий;	применять приемы саморегуляции в процессе общения.
ОК 5	уметь выбирать оптимальную стратегию поведения в конфликтной ситуации	источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;	применять стратегию поведения в конфликтной ситуации
ОК 9	анализировать особенности собственной личности и особенности партнёра по общению	техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;	применять техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	50	20
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	-
Всего	52	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Тема 1. Психология личности в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	3	ОК 01, 03, 04, 05, 08, 09
	Предмет, задачи этики и психологии профессиональной деятельности.	1	
	Профессиональная этика, профессиональные моральные нормы.	1	
	Структура психики человека, психические процессы и состояния, психологические свойства личности	1	
	Практические занятия	4	
	Определение темперамента и его свойств, обработка результатов теста. Преимущества и недостатки различных типов характеров работников ПОП и пути самосовершенствования, волевая регуляция поведения	4	
Тема 2. Психология общения	Содержание учебного материала	9	ОК 01, 03, 04, 05, 08, 09
	Общение: виды, структура, функции.	1	
	Восприятие и понимание в процессе общения.	1	
	Социальная перцепция, психологические механизмы восприятия.	1	
	Общение как коммуникация. Модели передачи и приема информации.	1	
	Вербальная коммуникация.	1	
	Коммуникативные барьеры.	1	
	Деловое общение: понятие, типы, этапы.	1	
	Рольное поведение в деловом общении, социальные стереотипы.	1	
	Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа.	1	
	Практические занятия	10	
	Семинар «Вербальные и невербальные средства коммуникации, их роль и применение в профессиональной деятельности»	4	
	Определение и самооценка каналов восприятия, применение их в профессиональной деятельности	2	
Тренинг для персонала ресторана «Давайте говорить выразительно». Определение барьеров общения, способов их преодоления.	2		
Составление рекомендаций по деловому общению «Этические принципы делового общения, этическое профессиональное поведение, их применение в профессиональной деятельности» (сверху-вниз, снизу-вверх, «по горизонтали»)	2		
Тема 3. Разрешение и преодоление конфликтов в организации	Содержание учебного материала	8	ОК 01, 03, 04, 05, 08, 09
	Конфликты: виды, структура, стадии протекания.	2	
	Факторы управляемости конфликтом.	2	
	Внутриорганизационные конфликты, формы производственных конфликтов в сфере общественного питания	4	
	Практические занятия	6	
	Применение различных стратегий поведения в конфликтах	2	
Деловая игра «Внутриорганизационные конфликтные ситуации, возникающие в профессиональной деятельности». Регулирование конфликтных ситуаций в организации	4		

Тема 4. Психология труда в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	5	ОК 01, 03, 04, 05, 08, 09 ЛР 1-12, 19
	Психология труда в профессиональной деятельности: понятие, предмет, задачи, методы.	2	
	Психологическая регуляция труда; работоспособность, режимы труда и отдыха.	2	
	Психологические причины травматизма, профилактика стрессов в коллективе	1	
	Практические занятия	2	
	Практикум «Иерархия потребностей», определение видов работ в соответствии с преобладающими потребностями	2	
Тема 5. Этикет профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	3	ОК 01, 03, 04, 05, 08, 09
	Деловой и профессиональный этикет, специфика этикета общественного питания (ресторанный этикет).	3	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Этика и психология», техническими средствами обучения: компьютер, оргтехника, мультимедийная доска, проектор

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Печатные издания:

1. Психология общения [Текст] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. Н. Жарова. - М. : Издательский центр "Академия", 2020. - 256 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. <https://psychologyofcommunication.jimdo.com/>

2. <https://books.google.ru/>

3.2.2. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Психология общения. Практикум по психологии : Учебное пособие / Ефимова На-галия Сергеевна. - Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 192 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знания: взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования и т.д.
Умения: применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	