Министерство образования Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Нижнетагильский торгово-экономический колледж»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 8 от 30.05.2025 г.

Утверждено Приказом
ГАПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж» приказ № 89-п от 30.05.2025 г.

Директор _____ / Н.М. Мякишева

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «УК «Отели Юста»

Директор
по персоналу _____ / М.С. Мельчаева

2025 год

Лист согласования

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н. Ельцина» (Комбинат питания)

Общество с ограниченной ответственностью «Правильный обед»

Общество с ограниченной ответственностью «Ресторанный комплекс Исеть»

Общество с ограниченной ответственностью «Урал-Австро-Инвест»

Общество с ограниченной ответственностью «Реста Менеджмент»

Индивидуальный предприниматель Банаев Сергей Юрьевич

Некоммерческая организация Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области

Общество с ограниченной ответственностью «Фокус-НТ»

Общество с ограниченной ответственностью «КАКИЕ ЛЮДИ»

Общество с ограниченной ответственностью «Конкорд»

Индивидуальный предприниматель Никонова Наталья Владимировна

Общество с ограниченной ответственностью «Кафе «Театральное»

Содержание

Раздел 1. Общие положения **1**

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 2

1.2. Нормативные документы 2

1.3. Перечень сокращений 3

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **4**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **5**

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 5

3.2. Профессиональные стандарты 5

3.3. Осваиваемые виды деятельности 7

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **9**

4.1. Общие компетенции 9

4.2. Профессиональные компетенции 12

4.3. Матрица компетенций выпускника 12

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **141**

5.1. Учебный план 141

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 149

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 154

5.4. Календарный учебный график 162

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 164

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 164

5.7. Практическая подготовка 164

5.8. Государственная итоговая аттестация 165

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **165**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 165

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 166

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 166

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 167

Перечень приложений к ОПОП-П:

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

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

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565);

О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 № 464);

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 09.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

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

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 115н «Об утверждении профессионального стандарта 33.013 Официант, бармен»;

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 115н «Об утверждении профессионального стандарта 33.013 Официант, бармен»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуются: наличие личной медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра согласно требованиям действующего законодательства Министерства здравоохранения; прививочный сертификат с отметкой о прохождении вакцинации согласно прививочного календаря; первичный инструктаж по охране труда	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565	
Квалификация (-и) выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	
в т.ч. дополнительные квалификации	16675 Повар 3-го разряда 16399 Официант 3-го разряда	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940 академических часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 8 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5616 академических часов	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	**4506**	**2766**
Общеобразовательный цикл	1476	698
ОГСЭ, ЕН	498	318
общепрофессиональный цикл	516	230
профессиональный цикл	1656	1520
в т.ч. практика: - учебная - производственная - преддипломная	1296 144 1008	1296 144 1008

	144	144
Вариативная часть образовательной программы	**1110**	**286**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	520	286
ОП.10 Предпринимательская деятельность	42	20
ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции	42	20
ОП.12 Социальное питание	42	20
ОП.13 Метрология и стандартизация	54	28
ОП.14 Технология трудоустройства	54	20
ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция	40	20
ОП.16 Национальная кухня	54	32
ПМ.08ц Выполнение работ по профессии 16399«Официант»	192	126
ГИА в форме демонстрационного экзамена защиты дипломного проекта (работы)	**216**	
Всего	**5616**	**3196**

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 Профессиональный стандарт «Повар»	Приказ Минтруда России от 08.09.2015 № 610н	A Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			C Организация и	C/01.5 Организация

			контроль текущей деятельности бригады поваров	обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом C/02.5 Организация работы бригады поваров
			D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания
2	33.010 Профессиональный стандарт «Кондитер»	Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н	B Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	B/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе B/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
			C Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	C/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом C/02.5 Организация работы бригады кондитеров C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
			D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
3	33.014 Профессиональный стандарт «Пекарь»	Приказ Минтруда России от 01.12.2015 № 914н	B Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	B/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий B/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
			C Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	C/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря

4	33.013 Профессиональный стандарт «Официант, бармен»	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 № 115н	A Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	A/01.3 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания A/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания A/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
			B Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	B/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки B/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания B/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания B/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий B/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы
			C Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	C/02.5 Организация работы бригады официантов/барменов

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Выполнение работ по профессии «16675 Повар»	Выполнение работ по профессии «16675 Повар»
Выполнение работ по профессии «16399 Официант»	Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		структуру плана для решения задач
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации

		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной 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 специальности
		средства профилактики перенапряжения

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенций	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Навыки:**
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности
		упаковки и хранения полуфабрикатов
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов
		системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
		методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов
		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения

		безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними
		последовательность выполнения технологических операций
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	**Навыки:**
		выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности
		осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности
		обеспечения ресурсосбережения
		Умения:
		выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		распознавать недоброкачественные продукты
		контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов
		определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки,

		определять кулинарное назначение
		контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию
		контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП)
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
		способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи
		формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации	**Навыки:**
		выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей
		владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос
		осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос
		выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
		применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

		приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом
		правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов
		правила складирования упакованных полуфабрикатов
		требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	**Навыки:**
		выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки

		комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству
		проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		правила организации проработки рецептур
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов

		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		правила расчета себестоимости полуфабрикатов
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов
		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		требования к личной гигиене персонала при подготовке

		производственного инвентаря и кухонной посуды
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
		осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и

		способом обслуживания и т.д.
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		обеспечивать безопасность готовых супов
		определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи супов
		организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов
		вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента
		правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов

		сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
		правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента
		способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с

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

		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента
		температура подачи соусов сложного ассортимента
		правила разогревания охлажденных, замороженных соусов требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента

		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом

		обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий

		вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.5 Осуществлять приготовление,	**Навыки:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к

	творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при

		термической обработке
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости

		основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

		требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания

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

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

		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями,

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

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

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

		требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ведения расчетов с потребителем
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
		комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры

		изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
		представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству
		проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания:
		процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
		современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов	ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих	**Навыки:**
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и

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

		работы
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов
		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		последовательность выполнения технологических операций
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		правила утилизации непищевых отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2	**Навыки:**

	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

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

		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом

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

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

		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента
		требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на

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

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

		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок
		требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	**Навыки:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Умения:**
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при

		термической обработке
		обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами

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

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

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

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных
		ведения расчетов с потребителями
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
		комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры
		изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству
		проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания:
		знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,

		региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
		современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		правила организации проработки рецептур
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности

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

		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		последовательность выполнения технологических операций
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		правила утилизации непищевых отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов

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

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

		и производственного инвентаря
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства
		техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента
		температура подачи холодных десертов сложного ассортимента
		требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента
		правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента
		правила общения с потребителями
		базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с

		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
		обеспечивать безопасность готовой продукции
		определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты
		оценивать качество органолептическим способом
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять

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

		десертов сложного ассортимента
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования
		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента
		температура подачи горячих десертов сложного ассортимента
		требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента
		правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.4	**Навыки:**

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой

		продукции
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции
		определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки
		оценивать качество органолептическим способом
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи холодных напитков
		организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		рассчитывать стоимость холодных напитков
		вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству,

		примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования
		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента
		температура подачи холодных напитков сложного ассортимента
		требования к безопасности хранения холодных напитков сложного

		ассортимента
		правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов,

		заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
		обеспечивать безопасность готовой продукции
		определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки
		оценивать качество органолептическим способом
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		контролировать температуру подачи горячих напитков
		организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		рассчитывать стоимость горячих напитков
		вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		консультировать потребителей
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе

		Знания:
		процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного

		ассортимента
		температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
		комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания

		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
		представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству
		проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания:
		процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,	ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и	**Навыки:**
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	регламентами	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		оценивать наличие ресурсов
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом
		оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования
		разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря
		контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

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

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Навыки:**
		выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение до момента использования
		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		распознавать недоброкачественные продукты
		контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов
		контролировать ротацию продуктов
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и

		кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов
		определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления
		доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры)
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием
		контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		Знания:
		процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов
		температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

		ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение до момента использования
		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		распознавать недоброкачественные продукты
		контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
		контролировать ротацию продуктов
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

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

		хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции
		контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования
		рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

		ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи
		виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение до момента использования
		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		распознавать недоброкачественные продукты
		контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами

		закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
		контролировать ротацию продуктов
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		доводить тесто до определенной консистенции
		определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки,

		сервировки готовых изделий
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции
		контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования
		рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного

		ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания
	ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного а ссортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение до момента использования

		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		распознавать недоброкачественные продукты
		контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
		контролировать ротацию продуктов
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		доводить тесто до определенной консистенции
		определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного

		ассортимента
		владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции
		контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования
		рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом

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

		потребителей
		подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки
		комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
		представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству
		проводить мастер-класс для представления
		Знания:
		процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления
		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с

		дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		правила организации проработки рецептур
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		правила расчета себестоимости
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:**
		выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		Умения:
		разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса
		разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню
		рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков
		рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и

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

		правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий
		возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
		системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	**Навыки:**
		выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		координации деятельности подчиненного персонала
		Умения:
		выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
		составлять графики работы с учетом потребности организации питания
		управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала
		предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины
		рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции
		вести утвержденную учетно-отчетную документацию
		Знания:
		знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		дисциплинарные процедуры в организации питания
		методы эффективного планирования работы бригады/команды
		методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы

		методы эффективной организации работы бригады/команды
		способы получения информации о работе бригады/команды со стороны
		способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды
		личные обязанности и ответственность бригадира на производстве
		принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
		правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
		нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира
		структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства
		методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде
		психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	**Навыки:**
		выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
		контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов
		проведение инвентаризации запасов
		Умения:
		выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
		взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения
		оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов
		рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности
		определять потребность для выполнения производственной программы
		контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения
		проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов

		составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания:
		требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания
		назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования
		изменения, происходящие в продуктах при и хранении
		сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов
		возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)
		причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее)
		способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
		графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию
		методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве
		процедура и правила инвентаризации запасов продуктов
		порядок списания продуктов (потерь при хранении)
		современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Навыки:**
		организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
		планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)
		Умения:
		выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
		контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли
		определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских

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

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

		методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации
		личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения
		правила составления программ обучения
		способы и формы оценки результатов обучения персонала
		методики обучения в процессе трудовой деятельности
		принципы организации тренингов, масстер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд
		законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания
		современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
Выполнение работ по профессии «Повар»	ПК 7.1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы	**Навыки:**
		подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд;
		хранения подготовленных полуфабрикатов
		Умения:
		органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд;
		обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Знания:
		ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд;
		виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;
		виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд;

		основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы;
		основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы;
		методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, рыбы, мяса, домашней птицы;
		способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд;
		правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы;
		требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;
	ПК 7.2. Готовить основные горячие и холодные супы	**Навыки:**
		приготовления супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		сервировки и оформления супов;
		хранения супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Умения:
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов;
		выбирать температурный режим при подаче и хранении супов;
		оценивать качество и безопасность готовых супов;
		обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Знания:
		ассортимент супов;
		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и

		дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов;
		основные критерии оценки качества готовых супов;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления супов;
		технологию приготовления супов;
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству супов;
		методы сервировки и подачи супов;
		варианты оформления простых и основных супов;
		температуру подачи простых и основных супов;
		требования к безопасности приготовления и хранения готовых супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
	ПК 7.3. Готовить основные горячие и холодные соусы	**Навыки:**
		приготовления основных горячих и холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		сервировки и оформления основных горячих и холодных соусов;
		хранения основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Умения:
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении основных горячих и холодных соусов;
		выбирать температурный режим при подаче и хранении основных горячих и холодных соусов;
		оценивать качество и безопасность готовых основных горячих и холодных соусов;
		обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Знания:
		ассортимент основных горячих и холодных соусов;

		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления основных горячих и холодных соусов;
		основные критерии оценки качества готовых основных горячих и холодных соусов;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных основных горячих и холодных соусов;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления основных горячих и холодных соусов;
		технологию приготовления основных горячих и холодных соусов;
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству основных горячих и холодных соусов;
		методы сервировки и подачи супов;
		варианты оформления простых и основных горячих и холодных соусов;
		температуру подачи простых и основных горячих и холодных соусов;
		требования к безопасности приготовления и хранения готовых основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности;
		правила подбора соусов к различным группам блюд
	ПК 7.4. Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	**Навыки:**
		приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		сервировки и оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		хранения простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Умения:
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;

		выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Знания:
		ассортимент простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		технологию приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		методы сервировки и подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		варианты оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		температуру подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;

		требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности;
		правила подбора гарниров к различным группам блюд
	ПК 7.5. Готовить простые и основные блюда из рыбы	**Навыки:**
		приготовления простых и основных блюд из рыбы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		сервировки и оформления простых и основных блюд из рыбы;
		хранения простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Умения:
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из рыбы;
		выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы;
		оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из рыбы;
		обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Знания:
		ассортимент простых и основных блюд из рыбы;
		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из рыбы;
		основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из рыбы;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из рыбы;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из рыбы;
		технологию приготовления простых и основных блюд из рыбы;
		органолептические способы определения степени готовности и

		требования к качеству простых и основных блюд из рыбы;
		методы сервировки и подачи простых и основных блюд из рыбы;
		варианты оформления простых и основных блюд из рыбы;
		температуру подачи простых и основных блюд из рыбы;
		требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из рыбы;
		технику нарезки готовой рыбы в горячем и холодном виде;
		правила порционирования рыбных блюд
	ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса	**Навыки:**
		приготовления простых и основных блюд из мяса, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		сервировки и оформления простых и основных блюд из мяса;
		хранения простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Умения:
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из мяса;
		выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из мяса;
		оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из мяса;
		обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Знания:
		ассортимент простых и основных блюд из мяса;
		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из мяса;
		основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из мяса;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из мяса;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и

		его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из мяса;
		технологию приготовления простых и основных блюд из мяса;
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из мяса;
		методы сервировки и подачи простых и основных блюд из мяса;
		варианты оформления простых и основных блюд из мяса;
		температуру подачи простых и основных блюд из мяса;
		требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из мяса;
		технику нарезки готового мяса в горячем и холодном виде;
		правила порционирования мясных блюд
	ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы	**Навыки:**
		приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		сервировки и оформления простых и основных блюд из домашней птицы;
		хранения простых и основных блюд из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Умения:
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из домашней птицы;
		выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из домашней птицы;
		оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из домашней птицы;
		обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Знания:
		ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы;
		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и

		дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы;
		основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из домашней птицы;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из домашней птицы;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы;
		технологию приготовления простых и основных блюд из домашней птицы;
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из домашней птицы;
		методы сервировки и подачи простых и основных блюд из домашней птицы;
		варианты оформления простых и основных блюд из домашней птицы;
		температуру подачи простых и основных блюд из домашней птицы;
		требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из домашней птицы;
		технику нарезки готовой домашней птицы в горячем и холодном виде;
		правила порционирования птицы
	ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога	**Навыки:**
		приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		сервировки и оформления простых и основных блюд из яиц, творога;
		хранения простых и основных блюд из яиц, творога в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Умения:
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из яиц, творога;
		выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из яиц, творога;

		оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из яиц, творога;
		обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из яиц, творога в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Знания:
		ассортимент простых и основных блюд из яиц, творога;
		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога;
		основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из яиц, творога;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из яиц, творога;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога;
		технологию приготовления простых и основных блюд из яиц, творога;
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из яиц, творога;
		методы сервировки и подачи простых и основных блюд из яиц, творога;
		варианты оформления простых и основных блюд из яиц, творога;
		температуру подачи простых и основных блюд из яиц, творога;
		требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из яиц, творога;
	ПК 7.9. Готовить простые и основные холодные блюда и закуски	**Навыки:**
		приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		сервировки и оформления простых и основных холодных блюд и закусок;
		хранения простых и основных холодных блюд и закусок в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Умения:
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим

		оборудованием при приготовлении простых и основных холодных блюд и закусок;
		выбирать температурный режим при подаче и хранении холодных блюд и закусок;
		оценивать качество и безопасность готовых простых и основных холодных блюд и закусок;
		обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных холодных блюд и закусок в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
		Знания:
		ассортимент простых и основных холодных блюд и закусок;
		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;
		основные критерии оценки качества готовых простых и основных холодных блюд и закусок;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных холодных блюд и закусок;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;
		технологию приготовления простых и основных холодных блюд и закусок;
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных холодных блюд и закусок;
		методы сервировки и подачи простых и основных холодных блюд и закусок;
		варианты оформления простых и основных холодных блюд и закусок;
		температуру подачи простых и основных холодных блюд и закусок;
		требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных холодных блюд и закусок;
	ПК 7.10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки	**Навыки:**
		приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих

		напитков, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		сервировки и оформления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		хранения простых и основных десертов, холодных и горячих напитков с учетом требований к безопасности
		Умения:
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		оценивать качество и безопасность готовых простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании простых и основных десертов, холодных и горячих напитков с учетом требований к безопасности
		Знания:
		ассортимент простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		основные критерии оценки качества простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		технологию приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных десертов, холодных и горячих

		напитков;
		методы сервировки и подачи простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		варианты оформления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		температуру подачи простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
		требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;
	ПК 7.11. Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия	**Навыки:**
		приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
		сервировки и оформления мучных блюд и хлебобулочных изделий, холодных и горячих напитков;
		хранения мучных блюд и хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности
		Умения:
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		выбирать температурный режим при подаче и хранении мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		оценивать качество и безопасность готовых мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании мучных блюд и хлебобулочных изделий
		Знания:
		ассортимент мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		основные критерии оценки качества мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для

		создания гармоничных мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		технологию приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		методы сервировки и подачи мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		варианты оформления мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		температуру подачи мучных блюд и хлебобулочных изделий;
		требования к безопасности приготовления и хранения готовых мучных блюд и хлебобулочных изделий;
Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»	ПК 8.1. Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию	**Навыки:**
		Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания
		Умения:
		Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов
		Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
		Знания:
		Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе
		Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания
		Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами
	ПК 8.2. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	**Навыки:**
		Подбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания
		Умения:
		Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания
		Знания:
		Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

		Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
	ПК 8.3. Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания	**Навыки:**
		Предварительной сервировки столов посудой и приборами
		Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания
		Приема и оформления оплаты за заказ
		Уборки столов в залах организаций питания
		Приема и оформления оплаты за заказ
		Уборки столов в залах организаций питания
		Умения:
		Принять заказ гостей и передать на производство
		Знания:
		Цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания
		Этапов процесса обслуживания
		Правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
		Правила и технику уборки использованной посуды
	ПК 8.4. Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей	**Навыки:**
		Приема и оформления оплаты за заказ
		Умения:
		Осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции, осуществлять расчет с посетителями
		Знания:
		Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
		Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания;
		Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS- терминала
	ПК 8.5. Эффективно взаимодействовать и общаться в	**Навыки:**
		Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного

	работе с гостями и коллегами	питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания
		Умения:
		Уметь взаимодействовать с гостями, с учетом их потребностей
		Знания:
		Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и

					персоналом
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и

		блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 03 Организация и ведение процессов приготовления,	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря,

	оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		кулинарных изделий	оборудования и рабочего места повара к работе
				ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными

		регламентами.			ресурсами и персоналом
			33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
			33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010	ОТФ В Изготовление теста,	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и

		потребителей, видов и форм обслуживания.		отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и

		и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		кулинарных изделий	презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

				продукции разнообразного ассортимента	
		ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	ВД 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

	потребителей, видов и форм обслуживания	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		продукции разнообразного ассортимента	
				ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
			33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
				ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

		изделий.		десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	
		ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

		потребителей, видов и форм обслуживания.		разнообразного ассортимента	
		ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
			33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий

				хлебобулочных изделий	
	ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания
			33.010	ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	D/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха
		ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	33.011	ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	C/02.5 Организация работы бригады поваров
			33.010	ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	C/02.5 Организация работы бригады кондитеров
		ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	33.011	ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	C/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и

					персоналом
			33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	33.011	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
			33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
		ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	33.011	С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/02.5 Организация работы бригады поваров
			33.010	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/02.5 Организация работы бригады кондитеров
			33.014	ОТФ С Организация и	С/01.5 Заказ, получение,

				контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
	ВД 07 Выполнение работ по профессии «16675 Повар»	ПК 7.1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.2. Готовить основные горячие и холодные супы.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.3. Готовить основные горячие и холодные соусы.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.4. Готовить простые и основные	33.011	ОТФ А Приготовление	А/02.3 Выполнение заданий повара по

		блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.		блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.5. Готовить простые и основные блюда из рыбы.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и

				изделий под руководством повара	продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.9. Готовить простые и основные холодные блюда, и закуски.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 7.11. Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД по запросу работодателя	ВД 08 Выполнение работ по профессии «16399 Официант»	ПК 8.1. Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию	33.013	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации	А/03.3 Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания

				питания	
		ПК 8.2. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	33.013	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/01.3 Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания А/02.3 Обслуживание гостей в холле организации питания
				ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
		ПК 8.3. Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания В/04.4 Обслуживание

					мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
		ПК 8.4. Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы
		ПК 8.5. Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
				ОТФ С Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию	С/02.5 Организация работы бригады официантов/барменов

				гостей организации питания	

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

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

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**		**1476**	**698**	**1404**				**30**	**1476**									
ООД.01	Русский язык	экзамен	90	18	78				6	90		34	56						
ООД.02	Литература	дифф.зачет	162	58	162					162		56	50	56					
ООД.03	История	дифф.зачет	120	26	116					120		50	70						
ООД.04	Обществознание	дифф.зачет	84	44	80					84		36	48						
ООД.05	География	дифф.зачет	78	26	78					78		34	44						
ООД.06	Иностранный язык	экзамен	168	156	156				6	168		68	100						
ООД.07	Математика	дифф.зачет	162	60	156					162		68	94						
ООД.08	Информатика	дифф.зачет	116	68	116					116		50	66						
ООД.09	Физическая культура	дифф.зачет	82	78	78					82		34	48						
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	дифф.зачет	78	12	78					78		34	44						
ООД.11	Физика	дифф.зачет	78	32	78					78		34	44						
ООД.12	Химия	экзамен	110	56	100				6	112		50	60						
ООД.13	Биология	экзамен	58	18	50				6	50		18	40						
ООД.14	Введение в отрасль	дифф.зачет	46	24	46					52		46	0						
ООД.15	Индивидуальный проект	экзамен	44	22	32				6	44			44						
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		**348**	**246**	**324**				**3**										

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОГСЭ.01	Основы философии	дифф.зачет	32	0	32					32							32		
ОГСЭ.02	История	дифф.зачет	32	0	28					32				32					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дифф.зачет	84	82	82					82				28	28	28			
ОГСЭ.04	Физическая культура	дифф.зачет	164	150	152					164				26	26	34	32	22	24
ОГСЭ.05	Психология общения	экзамен	36	14	30				3	32	4							22	14
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**		**154**	**72**	**140**			**6**	**0**										
ЕН.01	Химия	дифф.зачет	122	58	112			6		122				60	62				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дифф.зачет	32	14	28					32					32				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**862**	**390**	**768**			**36**	**21**										
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	экзамен	82	30	68				6	64	18			82					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	дифф.зачет	82	32	82					82				56	26				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	экзамен	52	14	38			4	6	52				52					
ОП.04	Организация обслуживания	экзамен	36	18	24				6	36								36	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	дифф.зачет	96	42	80			10		96						26	70		

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
												1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	дифф.зачет	32	8	28			2		32								32	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дифф.зачет	54	32	48			4		54								34	20
ОП.08	Охрана труда	дифф.зачет	32	8	28			2		32				12	20				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	дифф.зачет	68	46	62					68						32	36		
ОП.10*	Предпринимательская деятельность	дифф.зачет	42	20	40						42							22	20
ОП.11*	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	дифф.зачет	42	20	40			2			42						42		
ОП.12*	Социальное питание	дифф.зачет	42	20	40			2			42				42				
ОП.13*	Метрология и стандартизация	дифф.зачет	54	28	54						54					54			
ОП.14*	Технология трудоустройства	экзамен	54	20	44			4	3		54							34	20
ОП.15*	Основы бухгалтерского учета и калькуляция	дифф.зачет	40	20	38			2			40							22	18
ОП.16*	Национальная кухня	дифф.зачет	54	32	54						54							32	22

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
												1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
П.00	**Профессиональный цикл**		**2416**	**1862**	**1024**	**1296**	**32**	**78**	**69**						**230**				
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	экзамен	230	164	68	144		2	12	**212**	**18**								
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	дифф.зачет	34	8	32					32	2				34				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	дифф.зачет	40	12	36			2		36	4				40				
УП.01	Учебная практика			0		0													
ПП.01	Производственная практика	дифф.зачет		144		144				144					144				
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**	экзамен	394	248	190	180	16	10	12	**300**	**94**					114	280		

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
												1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	дифф.зачет	38	6	34			4		34	4					38			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	дифф.зачет	164	62	156		16	6		86	78					76	88		
УП.02	Учебная практика			0		0													
ПП.02	Производственная практика	дифф.зачет		180		180				180							180		
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с**	экзамен	248	178	80	144		8	12	**212**	**36**					248			

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
												1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	дифф.зачет	36	10	32			4		32	4					36			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	дифф.зачет	56	24	48			4		36	20					56			
УП.03	Учебная практика			0		0													
ПП.03	Производственная практика	дифф.зачет		144		144				144						144			
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом**	экзамен	210	134	78	108		6	12	**176**	**34**							210	

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
												1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	дифф.зачет	36	10	32			2		32	4							36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	дифф.зачет	54	16	46			4		36	18							54	
УП.04	Учебная практика			0		0													
ПП.04	Производственная практика	дифф.зачет		108		108				108								108	
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий**	экзамен	246	176	84	144		4	12	**228**	**18**					28	218		

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
												1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
	потребителей, видов и форм обслуживания																		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	дифф.зачет	38	12	36			2		32	6					28	10		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	дифф.зачет	52	20	48			2		52							52		
УП.05	Учебная практика			0		0													
ПП.05	Производственная практика	дифф.зачет		144		144				144							144		
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	экзамен	234	138	138	72	16	6	12	**168**	**66**						46	146	366
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	дифф.зачет	150	66	138			6		96	54						46	74	30
УП.06	Учебная практика			0		0													
ПП.06	Производственная практика	дифф.зачет		72		72				72								72	
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии «16675 Повар»**	квалиф. экзамен	662	482	278	360		6	12	**372**	**302**		56	208	398				

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
												1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
МДК.07.01	Приготовление простой и основной кулинарной продукции	дифф.зачет	290	122	278			6			290		20	100	170				
УП.07	Учебная практика	дифф.зачет		144		144							36	108					
ПП.07	Производственная практика	дифф.зачет		216		216				360					216				
ПМ.08$_{ц}$*	**Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»**	квалиф. экзамен	192	126	108	72			12		**192**								
МДК.08.01	Подача блюд и напитков в организациях питания	дифф.зачет	72	36	72						72					32	40		
МДК.08.02	Цифровое моделирование профессиональной деятельности	дифф.зачет	36	18	36						36					15	20		
УП.08	Учебная практика			0		0													
ПП.08	Производственная практика	дифф.зачет		72		72					72						72		
ПДП	**Преддипломная практика**			144		144													144
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		216																
Итого:			5616	3196						4506	1110								

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной	Количество	Категория	Обоснование

	дисциплины/профессионального модуля	**часов**	**1. ПОП-П/работодатель** **2. ЦОМ/проект**	
1	ОГСЭ.05 Психология общения	4	1.ПОП-П/работодатель	Знания индивидуальных особенностей необходимы для формирования ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. Личностное развитие возможно при условии самопознания и с учетом индивидуальных особенностей личности. Для этого нужны знания типов личности. Умение необходимо для формирования ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Для работы в коллективе, в команде необходимо уметь определять индивидуальные особенности личности
2	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	18	1.ПОП-П/работодатель	В соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года. В соответствии с требованиями системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
3	ОП.10 Предпринимательская деятельность	42	1.ПОП-П/работодатель	Для формирования ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
4	ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции	42	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

5	ОП.12 Социальное питание	42	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года
6	ОП.13 Метрология и стандартизация	54	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками разработки нормативно-технологической документации и сертификации продукции.
7	ОП.14 Технология трудоустройства	54	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для формирования индивидуальной стратегии развития
8	ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция	40	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания
9	ОП.16 Национальная кухня	54	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь
10	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	18	1.ПОП-П/работодатель	Запрос работодателя ООО «УК «Отели Юста» на освоение дополнительных знаний и умений
11	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	94	1.ПОП-	Запрос работодателя ООО «УК «Отели Юста» на освоение знаний и умений по организации

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		П/работодатель	рабочих мест для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Применение инновационного оборудования в процессе приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Современные тенденции в приготовлении в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. Запрос работодателя ООО «УК «Отели Юста» по адаптации рецептур блюд; разработке вариантов оформления и подачи блюд; по современным технологиям приготовления; по разработке авторских рецептур блюд.
12	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» использовать при оформлении холодных блюд рекомендации шеф-поваров; изучить современные правила адаптации и разработки рецептур холодной кулинарной продукции; разработка авторских холодных блюд; изучить современные методы приготовления холодных блюд и закусок.
13	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	34	1.ПОП-П/работодатель	Запрос работодателя ООО «УК «Отели Юста» по разработке авторских изделий для предприятий индустрии питания; на освоение современных тенденций и направлений в индустрии питания;на освоение инновационных технологий и оборудования в процессе приготовления
14	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	18	1.ПОП-П/работодатель	Запрос работодателя ООО «УК «Отели Юста» по разработке авторских изделий для предприятий индустрии питания; на освоение

	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			дополнительных знаний и умений
15	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	66	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» в связи с разнообразием типов предприятий питания в структуре компаний. Получение производственных навыков в работе с нормативной документацией в сфере питания. Получение навыков в разработке меню для предприятий питания различных концепций. По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» в связи с обновлением технологического оборудования и замены его в функционирующем предприятии. Получение навыков в чтении технической документации (чертежей планировки производственных помещений и умение выполнения расстановки оборудования в проектируемых предприятиях). По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» в связи с оптимизацией технологических процессов и применением современного оборудования применяемого в предприятиях питания. По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» определять и подбирать эффективные методы управления с учетом возникающих производственных ситуаций. По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» отработка навыков в применении метода «мозговой штурм» как элемента

				командообразования и взаимодействия структур при принятии решений.
16	ПМ.07 Выполнение работ по профессии «16675 Повар»	302	1.ПОП-П/работодатель	Освоение рабочей профессии по запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста»
17	ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399«Официант»	192	1.ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Профессиональный модуль разработан по запросу работодателя ООО «УК Отели Юста», включающий производственную практику 72 часа
Итого		1110		-

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.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы. Соблюдать требования к внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами - Осуществлять обработку, подготовку экзотических и	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	144	4	Овощной цех Мясо-рыбный цех Заготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи - Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
2.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов, горячих соусов горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и	Производственная практика ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	180	6	Горячий цех Доготовочный цех Кулинарный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей					
3.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов, холодных соусов, заправок, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Производственная практика ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	144	5	Холодный цех Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	потребителей, видов и форм обслуживания - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
4.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требований к внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами -Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов, горячих десертов, холодных напитков, горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе	Производственная практика ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	108	7	Холодный цех Горячий цех Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
5.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами -Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных	Производственная практика ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	144	6	Мучной цех Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей					
6.	- Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями - Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала - Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала - Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	72	7	Рабочее место руководителя структурного производственного отделения	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
7.	- Соблюдать в процессе работы правила техники	Учебная практика Производственная практика ПМ.07 Выполнение	144 216	2,3 4	Овощной цех Мясной цех	Ответственный соответственно участку

	безопасности - Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы - Соблюдать требования к внешнему виду - Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы - Готовить основные горячие и холодные супы - Готовить основные горячие и холодные соусы - Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий - Готовить простые и основные блюда из рыбы - Готовить простые и основные блюда из мяса - Готовить простые и основные блюда из домашней птицы - Готовить простые и основные блюда из яиц, творога - Готовить простые и основные холодные блюда и закуски - Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки - Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия	работ по профессии «16675 Повар»			Горячий цех Холодный цех Заготовочный цех Доготовочный цех	выполняемой работы
8.	– Прохождение инструктажа по охране труда и пожарной безопасности на предприятии – Подготовка зала к обслуживанию: уборка,	Производственная практика ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399«Официант»	72	6	Торговый зал предприятия питания	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	расстановка торгового оборудования - выполнение техник накрытия столов скатертями, складывание салфеток различной формы - подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию - проведение инвентаризации и хранения столового белья, посуды и приборов. – Выполнение предварительной сервировки столов к завтраку, обеду, ужину, бизнес-ланчу). Отработка навыков складывания гостевых салфеток для различных сервировок. – Обслуживание посетителей в ресторане. Встреча, приветствие, размещение гостей за столом, подача меню. Передача заказа на производство через автоматизированную систему iiko – Приём, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций питания. – Выполнение работ по проведению подготовительных мероприятий при обслуживании участников конференций, съездов, приемов, делегаций, обслуживание проживающих в гостинице. – Обслуживание проживающих в гостинице по					

	меню ресторана. – Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет по автоматизированной системе Iiko – Выполнение работ по проведению подготовительных работ и зала к обслуживанию шведского стола кофе – брейков. – Приготовление и оформление смешанных напитков (холодных и горячих) - работа на Iiko, операции, правила составления и сдачи реестра. – Выполнение видов расчетов с потребителями – Соблюдение правил профессионального этикета. Соблюдение правил личной гигиены					

5.4. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				НН	Октябрь				ПН	Ноябрь				Декабрь				ПН	Январь		ПН	Февраль				ПН	Март					ПН	Апрель				ПН	Май				Июнь				ПН	Июль				Август				Всего, ак.ч.
	Порядковые номера недель учебного года																																																						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
1	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	к	к	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	П	П	ПА	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
2	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	П	П	П	П	к	к	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	ПА	П	П	П	П	П	к	к	к	к	к	к	к	к	1512
3	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	П	П	П	к	к	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	ПА	П	П	П	П	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
4	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	ПА	П	П	П	П	П	к	к	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	об	ПА	П	П	П	П	Г	Г	Г	Г	Г	Г								1476

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс																						
…																						
Всего																						

Обозначения и сокращения:

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

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «УК «Отели Юста», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;
- включает в себя занятия лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

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

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы).

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

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены/Метрологии, стандартизации

Организации хранения и контроля запасов и сырья/Товароведения продовольственных товаров

Технического оснащения и организации рабочего места

Социально-экономических дисциплин

Основ бухгалтерского учета и калькуляции

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Иностранного языка в профессиональной деятельности

Основ маркетинга/Предпринимательской деятельности

Экологических основ природопользования

Технологии кулинарного и кондитерского производства

Психологии общения/ Основ менеджмента

Лаборатории:

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Мастерская «Кондитерского дела»

Лаборатория «Учебный кондитерский цех/УПК»

Лаборатория «Учебный ресторан»

Лаборатория «Учебный бар»

Лаборатория «Контроля качества и безопасности продукции общественного питания»

Лаборатория «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

Спортивный зал

Учебный тир

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 дистанционные образовательные технологии (ООД.01 Русский язык, ООД.02 Литература, ООД.03 История, ООД.04 Обществознание, ООД.05 География, ООД.06 Иностранный язык, ООД.07 Математика, ООД.08 Информатика, ООД.09 Физическая культура, ООД.10 Основы безопасности жизнедеятельности, ООД.11 Физика, ООД.12 Химия, ООД.13 Биология, ООД.14 Ведение в отрасль, ООД.15 Индивидуальный проект, ОГСЭ.01 Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ОГСЭ.04 Физическая культура, ОГСЭ.05 Психология общения, ЕН.01 Химия, ЕН.02 экологические основы природопользования, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.04 Организация обслуживания, ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.08 Охрана труда, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, ОП.10 Предпринимательская деятельность, ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции, ОП.12 Социальное питание, ОП.13 Метрология и стандартизация, ОП.14 Технология трудоустройства, ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция, ОП.16 Национальная кухня, ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар, ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399 Официант.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля,

техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), 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 в ООО «УК «Отели Юста», 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	Лик Андрей Владимирович	ООО «Вкусное место»	Шеф-кондитер	6 лет
2	Корнильцева Анна Александровна	ИП Бурков А.В.	Технолог-менеджер	6 лет
3	Якушев Антон Александрович	ООО «ОГОГО»	Шеф-повар	20 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».

№ п/п	Составляющие базовых нормативов затрат	Сумма с учетом территориальных коэффициентов, тыс. рублей
1	Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда педагогических и других работников образовательной организации, непосредственно связанных с оказанием государственной услуги, включая страховые взносы по единому страховому тарифу, страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права	41,99
2	Затраты на приобретение материальных запасов и на приобретение движимого имущества (основных средств и нематериальных активов), не отнесенного к особо ценному движимому имуществу и используемого в процессе оказания государственной услуги, с учетом срока его полезного использования, а также затраты на аренду указанного имущества	3,54
3	Затраты на приобретение материальных запасов для проведения практических занятий и приобретения сырья для проведения занятий	4,67
4	Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий, непосредственно связанных с оказанием соответствующей государственной услуги	0,24
5	Затраты на организацию учебной и производственной практики, в том числе затраты на проживание и оплату суточных для обучающихся, проходящих практику, и сопровождающих их работников образовательной организации, за исключением затрат на приобретение транспортных услуг	30,51
6	Затраты на. повышение квалификации педагогических работников, в том числе связанные с наймом жилого помещения и дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточные) педагогических работников на время повышения квалификации, за исключением затрат на приобретение транспортных услуг	0,16
7	Затраты на проведение периодических медицинских осмотров	0,2
8	Затраты на коммунальные услуги, в том числе затраты на холодное и горячее водоснабжение и водоотведение,	4,87

	теплоснабжение, электроснабжение, газоснабжение и котельно-печное топливо	
9	Затраты на содержание объектов недвижимого имущества (в том числе затраты на арендные платежи), на содержание объектов особо ценного движимого имущества	1,81
10	Затраты на приобретение услуг связи, в том числе затраты на местную, междугороднюю и международную телефонную связь, интернет	0,21
11	Затраты на приобретение транспортных услуг, в том числе на проезд педагогических работников до места прохождения повышения квалификации и обратно, на проезд до места прохождения практики и обратно для обучающихся, проходящих практику, и сопровождающих их работников образовательной организации	0,01
12	Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда работников образовательной организации, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (административно-хозяйственного, учебно-вспомогательного персонала и иных работников, осуществляющих вспомогательные функции), включая страховые взносы по единому страховому тарифу, страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права	18,12
13	Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной и спортивной, оздоровительной работы со студентами	0,08
	ИТОГО БАЗОВЫЕ НОРМАТИВЫ ЗАТРАТ	106,41

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, ПРАКТИК

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента……...
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.....
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания…….....
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания……..
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.....
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала…….
ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар».....
ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Официант».....

2025 г.

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Никитина О.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Новоселова Т.Г., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Семухин А.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля……..…
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..……..
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……..……
2. Структура и содержание профессионального модуля……..……
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля……
2.2. Структура профессионального модуля……..……
2.3. Содержание профессионального модуля……..……..
3. Условия реализации профессионального модуля……..……...
3.1. Материально-техническое обеспечение……..……
3.2. Учебно-методическое обеспечение……..……...
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……...
4.1. Результаты обучения ……..……...

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 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 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	номенклатура информационных источников,	-

	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	применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-

	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий	-

	знаний об изменении климатических условий региона	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 обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

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

	безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.	дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.	
ПК 1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы,	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения.

	кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.	дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	
ПК 1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

	дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании) применять различные техники порционирования	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.	

	(комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения).		
ПК 1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции,	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.

	размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации.	и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов.	

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	-	Нормы расхода сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд; Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд	Консультация Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов	2	Запрос работодателей на освоение дополнительных знаний и умений
2	-	Подготавливать ингредиенты для приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов овощей, грибов; Распознавать недоброкачественные продукты	Тема 2.2 Обработка, подготовка редких видов овощей	2	Запрос работодателей на освоение дополнительных знаний и умений
3	-	Технология	Тема 2.5	2	Запрос

		подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд	Обработка, подготовка нерыбного водного сырья		работодателей на освоение дополнительных знаний и умений
4	-		Промежуточная аттестация	12	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Объем образовательной нагрузки	230	164
Учебные занятия	68	20
В том числе		
Теоретические занятия	48	
Практические занятия	8	8
Лабораторные занятия	12	12
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Консультации	4	
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	-	-
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 01.01* *МДК 01.02* *ПП 01* *В форме комплексного дифференцированного зачета* *ПМ 01 в форме экзамена*	12	12

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.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 1.1, 1.4 ОК 01-09	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**34**	**8**	**32**	24	8	-	-	-	2	-	-
ПК 1.2, 1.3 ОК 01-09	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**40**	**12**	**36**	24	-	12	-	2	2	-	-
	Учебная практика	**-**	**-**	**-**			**-**			**-**	**-**	**-**
ПК 1.1-1.4 ОК 01-09	Производственная практика	**144**	**144**	**-**			**-**			**-**	**-**	**144**
	Промежуточная аттестация	**12**	**-**	-			-			-	-	-
	Всего:	230	164	68	48	8	12	-	2	4	-	144

2.3. Содержание профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторных и практических занятий, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			**24/8/2**	
Тема 1. Организация процессов приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы для сложной кулинарной продукции				
1	**Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов**	**Содержание** Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента **Домашнее задание № 1** Составить классификацию ассортимента полуфабрикатов по способам тепловой обработки.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 9 ПК 1.1
2	**Тема 1.2** **ПР №1** **Адаптация рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента**	**Содержание учебного материала** Работа малыми группами 1. Проанализировать производственные ситуации по определению качества из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. 2. Произвести расчет массы из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов 3. Рассчитать потери массы из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, в ходе приготовления. **Домашнее задание №2**	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК 1.4

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Произвести расчет массы сырья с учетом вида и кондиции по заданию преподавателя.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3
Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</td><td>Содержание учебного материала
1. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
2. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН:
3. выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций,
4.проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д.
Домашнее задание №3
Заполнить таблицу
<table>
<tr><th>Сырье</th><th>Способ обработки</th><th>Полуфабрикат</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1
ОК 2
ОК 3
ОК 8
ПК 1.1</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 1.4
Характеристика способов хранения сырья и полуфабрикатов</td><td>Содержание учебного материала
1. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения
2.Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.
Домашнее задание №4
Заполнить таблицу
<table>
<tr><th>Способы хранения</th><th>Условия</th><th>Сроки хранения</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1
ОК 2
ОК 3
ОК 8
ПК 1.1</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 1.5</td><td>Содержание учебного материала</td><td>2</td><td>ОК 1</td></tr>
</table>

	ПР № 2 **Расчёт массы сырья, отходов при обработке мяса**	Работа малыми группами 1. Проанализировать производственные ситуации по определению качества мясного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. 2. Произвести расчет массы мясного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов 3. Рассчитать потери массы мяса в ходе приготовления. **Домашнее задание №5** Произвести расчет массы сырья с учетом вида и кондиции по заданию преподавателя.		ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК 1.4
6	**Тема 1.6** **Правила приема сырья со склада**	**Содержание учебного материала** Правила приема сырья со склада, от поставщиков, методы определения их качества. - Составление заказов на товары в соответствии с вместимостью складских помещений. - Правила оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, нормативная документация качеств на сырье, входной контроль. **Домашнее задание № 6** Выполнить планировку рыбного цеха, с выделением технологических линий. Используя конспект, повторить организацию рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 1.1
7	**Тема 1.7** **Производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов**	**Содержание учебного материала** Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложной кулинарной продукции. - Подготавливать рабочий план для единых полуфабрикатов. - Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства	2	ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 8 ОК 9 ПК 1.1

		полуфабрикатов (ПС). **Домашнее задание № 7** Составить алгоритм организации рабочего места повара для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложной кулинарной продукции.		
8	**Тема 1.8** **Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов**	**Содержание учебного материала** 1. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом. 2. Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. 3. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. **Домашнее задание № 8** Выявить методы оптимизации производственного процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 1.1
9	**Тема 1.9** **Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы**	**Содержание учебного материала** 1. Характеристика цеха, для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов. 2. Оборудование мясного цеха. 3. Инвентарь и оборудование, используемые для приготовления полуфабрикатов. 4. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. 5. Правила безопасного использования инвентаря и оборудования. **Домашнее задание № 9** Составить схему организации рабочего места и подобрать	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 1.1

		оборудование с учетом требований, для приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы.		
10	**Тема 1.10 Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы**	**Содержание учебного материала** 1. Характеристика цеха, для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов. 2. Оборудование рыбного цеха. 3. Инвентарь и оборудование, используемые для приготовления полуфабрикатов. 4. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. 5. Правила безопасного использования инвентаря и оборудования. **Домашнее задание № 10** Составить схему организации рабочего места и подобрать необходимое оборудование с учетом требований, для приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 1.1
11	**Тема 1.11 Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из редких видов овощей**	Содержание учебного материала 1. Характеристика цеха для обработки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов. 2. Оборудование овощного цеха. 3. Инвентарь и оборудование, используемые для приготовления полуфабрикатов. 4. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. 5. Правила безопасного использования инвентаря и оборудования. **Домашнее задание № 11** Составить схему организации рабочего места и подобрать необходимое оборудование с учетом требований, для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 1.1

<table>
<tr>
<td>12</td>
<td>ПР №3
Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы</td>
<td>Содержание учебного материала
Работа малыми группами
1. Проанализировать технико-технологическую карту по приготовлению сложного полуфабриката из мяса или птицы
2. Составить алгоритм приготовления
3. Организовать рабочее место для приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы для сложной кулинарной продукции: подобрать оборудование, инструменты, инвентарь для приготовления данного полуфабриката и оформить в виде таблицы (образец таблицы у преподавателя)
Домашнее задание № 12
Составить схему технологической линии и подобрать необходимое оборудование для приготовления полуфабрикатов из птицы.</td>
<td>2</td>
<td>ОК 1
ОК 2
ОК 3
ОК 4
ОК 5
ОК 9
ПК 1.1</td>
</tr>
<tr>
<td>13</td>
<td>Тема 1.13
Обеспечение безопасных условий труда</td>
<td>Содержание учебного материала
1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.
2. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
3. Техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда.
Домашнее задание № 13
Заполнить таблицу на тему: «Контроль безопасности на производстве при производстве полуфабрикатов.
<table>
<tr><td>№ п/п</td><td>Зона риска</td><td>Потенциальная опасность</td><td>Меры предотвращения</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>2</td>
<td>ОК 1
ОК 2
ОК 3
ОК 4
ОК 6
ОК 7
ОК 8
ПК 1.1</td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td>Тема 1.14
ПР № 4</td>
<td>Содержание учебного материала
Работа малыми группами</td>
<td>2</td>
<td>ОК 1
ОК 2</td>
</tr>
</table>

	Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы	1. Проанализировать технико-технологическую карту по приготовлению одного сложного полуфабриката из рыбы 2. Составить алгоритм приготовления 3. Организовать рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции: подобрать оборудование, инструменты, инвентарь для приготовления данного полуфабриката и оформить в виде таблицы (образец таблицы у преподавателя) **Домашнее задание № 14** Составить схему технологической линии и подобрать необходимое оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы.		ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК 1.1
15	**Тема 1.15** **Методы оценки качества и безопасности полуфабрикатов**	Содержание учебного материала Основные критерии и методы оценки качества и безопасности полуфабрикатов из рыбы, из мяса, ягнят, молочных поросят, из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд. Органолептический и лабораторный контроль качества и безопасности рыбного сырья и полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Органолептический и лабораторный контроль качества и безопасности мясного сырья и полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы для сложной кулинарной продукции. - Классификация рыночной формы по уровням качества. - Стандарты качества для полуфабрикатов и ингредиентов. - Стандарты качества в процессе приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы. **Домашнее задание № 15** Повторить правила проведения органолептического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья и полуфабрикатов.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 8 ОК 9 ПК 1.1
16	**Тема 1.16** **Оценка наличия и**	Содержание учебного материала. 1.Организация приемки сырья, продуктов, материалов по	2	ОК 1 ОК 2

	ресурсное обеспечение выполнения заказа	количеству и качеству, в соответствии с заказом. 2. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах 3. Правила составления заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом **Домашнее задание №16** Составить заявку на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (задание выдается преподавателем).		ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 8 ОК 9 ПК 1.1
	Консультация **Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов**	Содержание учебного материала 1. Правила проведения расчета массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов 2. Расчёт потери массы мяса, рыбы, птицы в ходе приготовления полуфабрикатов	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК 1.4
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			**24/12/2/2**	
Тема 2. Процессы приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы для сложной кулинарной продукции				
1	**Тема 2.1** **Классификация редких видов овощей**	Содержание учебного материала 1.Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. 2. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. 3. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. 4. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 7 ОК 9 ПК 1.2

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>грибов.
Домашнее задание № 1
Заполнить таблицу
<table>
<tr><td>№ п-п</td><td>Наименование овоща/грибов</td><td>Требования к качеству</td><td>Способ обработки</td><td>Условия и сроки хранения</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Тема 2.2
Обработка, подготовка редких видов овощей</td>
<td>Содержание учебного материала
1. Подготовка фенхеля для фарширования.
2. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.
3. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки.
4. Правила перевязки артишоков и спаржи.
5. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.
6. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов.
7. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.
8. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.
Домашнее задание № 2
Определить нормы выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования (по заданию преподавателя).</td>
<td>2</td>
<td>ОК 1
ОК 2
ОК 5
ОК 7
ОК 8
ОК 9
ПК 1.2</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Тема 2.3
Особенности обработки рыбы осетровых пород</td>
<td>Содержание учебного материала
Особенности обработки рыбы осетровых пород. Последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение через спинку,</td>
<td>2</td>
<td>ОК 1
ОК 2
ОК 3
ОК 4
ОК 6</td>
</tr>
</table>

		снятие кожи, фарширование, свертывание рулетом, взбивание и отсаживание кнельной массы. - Технические свойства ингредиентов, используемых на кухне; - Продукты, подходящие для приготовления полуфабрикатов из рыбы для особого меню. - Способы приготовления каждого ингредиента для полуфабрикатов из рыбы. **Домашнее задание № 3** Выполнить Буклет по теме «Особенности обработки рыбы осетровых пород», сделать ссылки на используемые источники.		ПК 1.2
4	**Тема 2.4** **Приготовление фаршированной рыбы целой тушкой**	Содержание учебного материала Приготовление фаршированной и нефаршированной рыбы целой тушкой фаршированной щуки, судака, карпа, фаршированных порционных кусков, рулетов из филе рыбы, рулета из лосося для карпаччо, кнельной массы, тельного. Ассортимент, технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Приготовление кнельной массы из рыбы, использование. Требования к качеству. **Домашнее задание № 4** Подобрать видеоматериал, пользуясь Интернет-источниками, сделать ссылки.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 1.3
5	**Тема 2.5** **Обработка, подготовка нерыбного водного сырья**	Содержание учебного материала 1. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. 2. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. 3. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков, и	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 1.2

		ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. 4. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков, и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. 5. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья. **Домашнее задание №5** Подобрать инвентарь для приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.		
6	**Тема.2.6** **Правила охлаждения и хранения рыбных полуфабрикатов**	Содержание учебного материала Правила охлаждения, замораживания и хранения рыбы, рыбных полуфабрикатов с учетом требований безопасности. Способы минимизации отходов и потерь при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Правильные способы приготовления каждого ингредиента для полуфабрикатов из рыбы; - Время приготовления полуфабрикатов из рыбы. **Домашнее задание № 6** Написать предложения по минимизации отходов и потерь при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2	ОК 1 ОК 3 ОК 5 ОК 7 ОК 8 ПК 1.2
7	**Тема 2.7** **Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд**	Содержание учебного материала Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: размораживание, удаление костей, фарширование, маринование, шпигование, свертывание рулетом,	2	ОК 1 ОК 3 ОК 7 ОК 8

		приготовление и отсаживание кнельной массы. - Технические свойства ингредиентов, используемых на кухне. - Региональные блюда и приготовление полуфабрикатов из мяса. - Продукты, подходящие для приготовления полуфабрикатов из мяса для особого меню. **Домашнее задание № 7** Выполнить презентацию по теме «Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд», сделать ссылки на используемые источники		ПК 1.2
8	**Тема 2.8** **Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд**	Содержание учебного материала Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: лопатки, корейки, окорока; грудинки, молочного поросенка, поросячьей головы фаршированных, рулета из лопатки и молочного поросенка, рулета для карпаччо, каре ягненка, рульки телячьей, ростбифа, буженины, приготовления кнельной массы. Требования к качеству. - Способы приготовления каждого ингредиента для полуфабрикатов из мяса; - Время приготовления полуфабрикатов из мяса. **Домашнее задание № 8** Выполнить презентацию по теме «Правила обработки мяса для сложных блюд», сделать ссылки на используемые источники.	2	ОК 1 ОК 3 ОК 7 ОК 8 ПК 1.2
9	**Тема 2.9** **Технология приготовления начинок для фарширования мяса**	Содержание учебного материала Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Требования к качеству. Правила охлаждения, замораживания и размораживания полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд. Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 1.3

		- Региональные блюда и приготовление полуфабрикатов из мяса; - Технология приготовления полуфабрикатов для региональных блюд. **Домашнее задание № 9** Проанализировать причины изменения качества мясных полуфабрикатов, при применении охлажденного и замороженного мясного сырья и сделать вывод.		
10	**Тема 2.10** **Методы обработки птицы для приготовления сложных блюд**	Содержание учебного материала Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: размораживание, фарширование тушек птицы, окорочков и филе, введение под кожу сливочного масла и воздуха, свертывание рулетом, маринование, взбивание и отсаживание кнельной массы, обработка гусиной и утиной печени. Последовательность и правила подготовки домашней птицы, гусиной и утиной печени для приготовления сложных блюд. Фарширование тушек домашней птицы, фарширование под кожу, фарширование филе, окорочков, приготовление галантина, рулетов из мякоти птицы, кнельной массы и изделий из нее, стейков из гусиной и утиной печени, подготовка печени для паштета. Требования к качеству. - Технические свойства ингредиентов, используемых на кухне; - Продукты, подходящие для приготовления полуфабрикатов из птицы для особого меню. - Способы приготовления каждого ингредиента для полуфабрикатов из птицы **Домашнее задание № 10** Составить алгоритм обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.	2	ОК 1 ОК 3 ОК 7 ОК 8 ПК 1.2
11	**Тема 2.11** **Технология приготовления начинок**	Содержание учебного материала Технология приготовления начинок для фарширования. Подбор пряностей и приправ при приготовлении	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5

	для фарширования птицы	полуфабрикатов из птицы и печени. Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени и полуфабрикатов из них. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из домашней птицы, печени для сложных блюд. Способы минимизации отходов и технологических потерь при подготовке домашней птицы, печени для приготовления сложных блюд. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени. - Способы приготовления каждого ингредиента для полуфабрикатов из птицы; - Время приготовления полуфабрикатов из птицы. - Технология приготовления полуфабрикатов для региональных блюд. **Домашнее задание № 11** Написать предложения по минимизации отходов и потерь при приготовлении полуфабрикатов из птицы.		ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 1.3
12	**Тема 2.12** **Обработка, подготовка мяса диких животных, пернатой дичи**	Содержание учебного материала Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося и пернатой дичи. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 1.2

		Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. **Домашнее задание № 12** Выявить сходства и отличия при обработке мяса с/х и диких животных, данные свести в таблицу.		
	Самостоятельная работа	1.Разработать рецептуры начинок (не менее трех наименований) для фарширования домашней птицы в зависимости от вида птицы. 2. Определить набор пряностей и приправ, маринадов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. 3. Составить технологическую схему приготовления заданного полуфабриката для сложных блюд.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 1.4
Лабораторные работы			**12**	
1	**ЛР № 1** **Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции**	Лабораторная работа № 1 1. Выполнение комплексного задания по приготовлению полуфабрикатов из рыбы. 2. Органолептическая оценка полуфабрикатов. **Домашнее задание №1** Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции по заданию преподавателя.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 1.2 ПК 1.3
2	**ЛР № 2** **Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции**	Лабораторная работа № 2 1. Выполнение комплексного задания по приготовлению полуфабрикатов из мяса. 2. Органолептическая оценка полуфабрикатов. **Домашнее задание № 2** Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции по заданию преподавателя.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 1.2 ПК 1.3
3	**ЛР № 3**	Лабораторная работа № 3	4	ОК 1

	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции	1. Выполнение комплексного задания по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы 2. Органолептическая оценка полуфабрикатов. **Домашнее задание № 3** Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции по заданию преподавателя.		ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 1.2 ПК 1.3
	Консультация **Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов**	Содержание учебного материала 1. Правила проведения расчета массы сырья и дополнительных ингредиентов с учетом вида и кондиции для приготовления полуфабрикатов 2. Расчёт потери массы мяса в ходе приготовления	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 7 ОК 9 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4
	Производственная практика		144	
Промежуточная аттестация (Экзамен)			**12**	
Всего			**230**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
6. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
7. 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.
8. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

4.1. Результаты обучения

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	1. Выполняет практические задания по трудовым функциям: организует рабочее место для приготовления полуфабрикатов 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления мясных полуфабрикатов, в том числе в условиях реального производства.	Наблюдение за выполнением практических и лабораторных работ. Тестирование. Устный опрос Моделирование практической ситуации.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	1. Самостоятельность в осуществлении поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности 2. Правильное планирование ассортимента полуфабрикатов из заданного вида сырья в соответствии с заданием. 3. Проведение контроля качества и безопасности сырья в соответствии с нормативными документами. 4. Правильное проведение расчета массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов. 5. Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии требованиями. 6. Создание условий безопасного хранения сырья и полуфабрикатов. 7. Правильное подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из рыбы, в том числе в условиях реального производства. 8.Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием.	Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Устный опрос Тестирование Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов Производственные ситуации

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	1. Выполняет практические задания по трудовым функциям: готовит полуфабрикаты из овощей, рыбы, мяса и птицы для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента 2. Правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. 3. Правильное проведение контроля качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом. 4. Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями.	Наблюдение за выполнением практических и лабораторных работ. Тестирование. Устный опрос Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам.
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1. Выполняет практические задания по трудовым функциям: разрабатывает и адаптирует рецептуры полуфабрикатов. 2. Правильное планирование ассортимента полуфабрикатов из заданного вида сырья в соответствии с заданием. 3. Проведение контроля качества и безопасности сырья в соответствии с нормативными документами. 4. Правильное проведение расчета массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов. 5. Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии требованиями. 6. Создание условий безопасного хранения сырья и полуфабрикатов. 7. Правильное подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из рыбы, в том числе в условиях реального производства. 8.Правильное составление технологических схем, технико-технологических карт для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием.	Наблюдение за выполнением практических и лабораторных работ. Тестирование. Устный опрос Моделирование практической ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к	Самостоятельность в определении задач профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории	Устный опрос Тестовые задания Практическое занятие Лабораторная

различным контекстам		работа Задания к экзамену Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Самостоятельность в осуществлении поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Правильность применения информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес Правильность постановки цели и организации трудовой деятельности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Точность и объективность оценки полуфабриката, приготовленного студентом группы; положительные оценки текущих групповых работ на лабораторных работах и практиках по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Правильность в осуществлении устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	

антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Правильность организации рабочего места, соблюдение требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе приготовления полуфабрикатов	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Правильность организации рабочего места в процессе приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с использованием здоровья сберегающих технологий	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Правильность применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	

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

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
ПП.01	ПМ.01	Производственная практика	*технологическая*	2	144
		Всего ПП	X	X	**144**
		Итого практики	X	X	**144**

2025 г.

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

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1 Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется в профессиональном цикле в процессе прохождения междисциплинарного курса (МДК 01.01, МДК 01.02) в рамках профессионального модуля ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по виду деятельности ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

1.2 Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Код ОК, ПК	Уметь	Владеть навыками
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	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)	-
	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	
	ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	-
	ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-
	ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-
	ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	-
	ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	-

		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	
	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	-
	ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-
	ПК 1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и

		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.	материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов.
	ПК 1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими

		использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.	требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения.
	ПК 1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для

		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании) применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения).	блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
	ПК 1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых,	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с

		ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации.	потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.

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

2.1 Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения учебной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
ПП.01	144	Концентрированно	2/4	Дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	**Виды работ**	**Содержание работ**	**Объем часов**
ПК 1.1-1.4	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены в процессе работы. Соблюдение требований к внешнему виду.	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами.	6
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	6
		Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд	6
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	12
		Обрабатывать рыбу: размораживать, удалять чешую, пластовать и готовить полуфабрикаты для сложных блюд: потрошение через спинку, фарширование, свертывание рулетом, взбивание и отсаживание кнельной массы	12
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Размораживать мороженую сельскохозяйственную птицу, производить формовку (заправку) сельскохозяйственной птицы для приготовления целиком	12
		Готовить полуфабрикаты из птицы:	12

		целиком, из филе, мелкокусковые. Фаршировать тушки домашней птицы, под кожу, филе, окорочка	
		Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд: - подготавливать и обрабатывать приправами полуфабрикаты из рыбы, мяса и птицы - нарезать разные сорта мяса, птицы и рыбы определять размеры порций - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени	18
		Организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд	12
		Подготавливать мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь	6
		Нарезать разные сорта мяса, птицы и рыбы, определять размер порций	6
		Производить подготовку, обработку и приготовление дополнительных ингредиентов для маринования, шпигования, фарширования и панирования сложных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы	6
		Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы	6
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
		Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	6
		Изменять ассортимент и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса	6
		Разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса	6

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

3.1 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Структурные подразделения образовательной организации, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Помещения профильных организаций, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
6. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
7. 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.
8. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

3.3 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в структурных подразделениях образовательной организации, в профильных организациях на основе договоров между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

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

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»

4.1 Результаты освоения производственной практики

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.01	ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	1. Выполняет практические задания по трудовым функциям: организует рабочее место для приготовления полуфабрикатов 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления мясных полуфабрикатов, в том числе в условиях реального производства.	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.01	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	1. Самостоятельность в осуществлении поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности 2. Правильно планирует ассортимент полуфабрикатов из заданного вида сырья в соответствии с заданием. 3. Проведение контроля качества и безопасности сырья в соответствии с нормативными документами. 4. Правильно проводит расчет массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов. 5. Организует рабочее место для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии требованиями. 6. Создает условия безопасного хранения сырья и полуфабрикатов.	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		7. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из рыбы, в том числе в условиях реального производства. 8.Правильно составляет технологические схемы для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием.	
ПП.01	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	1. Выполняет практические задания по трудовым функциям: готовит полуфабрикаты из овощей, рыбы, мяса и птицы для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента 2. Правильно планирует и выполняет технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. 3. Правильно проводит контроль качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом. 4. Создает условия безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями.	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.01	ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1. Выполняет практические задания по трудовым функциям: разрабатывает и адаптирует рецептуры полуфабрикатов. 2. Правильное планирование ассортимента полуфабрикатов из заданного вида сырья в соответствии с заданием. 3. Проведение контроля качества и безопасности сырья в соответствии с нормативными документами. 4. Правильное проведение расчета массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		полуфабрикатов. 5. Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии требованиями. 6. Создание условий безопасного хранения сырья и полуфабрикатов. 7. Правильное подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из рыбы, в том числе в условиях реального производства. 8.Правильное составление технологических схем, технико-технологических карт для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием.	
ПП.01	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Самостоятельно определяет задачи профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории	Аттестационный лист, характеристика
ПП.01	ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Самостоятельно осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Правильно применяет информационные технологии в профессиональной деятельности	Аттестационный лист, характеристика
ПП.01	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес. Правильно ставит профессиональные цели и организует трудовую деятельность	Аттестационный лист, характеристика

	грамотности в различных жизненных ситуациях		
ПП.01	ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно общается с членами команды, руководством. Правильность и своевременность поэтапного самоконтроля деятельности в процессе работы.	Аттестационный лист, характеристика
ПП.01	ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Правильно осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Аттестационный лист, характеристика
ПП.01	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Аттестационный лист, характеристика
ПП.01	ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Правильно организует рабочее место с соблюдением требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе приготовления кулинарной продукции	Аттестационный лист, характеристика
ПП.01	ОК 8. Использовать	Правильно организует	Аттестационный лист,

	средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	рабочее место в процессе приготовления кулинарной продукции с использованием здоровье сберегающих технологий	характеристика
ПП.01	ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Правильно применяет профессиональную документацию на государственном и иностранном языках	Аттестационный лист, характеристика

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Стоянова О.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Хомутова М.М., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Заплатина Т.Е., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Овчинникова Е.Е. преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Горина Д.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Тупаногова Н.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля……..…
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..……..
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……..……
2. Структура и содержание профессионального модуля……..……
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля……
2.2. Структура профессионального модуля……..……
2.3. Содержание профессионального модуля……..……..
2.4. Курсовой проект (работа)……..……...
3. Условия реализации профессионального модуля……..……...
3.1. Материально-техническое обеспечение……..……
3.2. Учебно-методическое обеспечение……..……...
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……...
4.1. Результаты обучения ……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	-

	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	правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты	-

		антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную 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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные	-

	тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	Процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными	Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

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

	размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав	Процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки,	Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в	особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения	

	процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной		

	терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.		
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;	Процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **а**ссортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ;	Приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники	

	сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать	порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	

	потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание,	Процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного	Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	

	организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы		

	для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с		

	потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в	Процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья,	Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи,	продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области	

	требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с	приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования	

	учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями,	Процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том	Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

	исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	

	вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для	Процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных	Выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

	основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	

	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с	температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	

	прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы	Процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое	Выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем

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

	рецептуры		

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	-	Знать и уметь эксплуатировать современное оборудования для организации рабочих мест при приготовлении сложных супов.	Тема 1.15 Организация рабочих мест для приготовления супов	2	Запрос работодателей на освоение знаний и умений по организации рабочих мест для приготовления сложных авторских супов.
2.	-	Знать и уметь эксплуатировать современное оборудования для организации рабочих мест при приготовлении сложных соусов.	Тема 1.16 Организация рабочих мест для приготовления соусов	2	Запрос работодателей на освоение знаний и умений по организации рабочих мест для приготовления соусов.
3.	-	Знать и применять современные технологии при приготовлении прозрачных супов.	Тема 2.3 Технология приготовления прозрачных супов	1	Применение инновационного оборудования в процессе приготовления прозрачных супов.
4.	-	Знать и применять инновационные технологии при приготовлении современных гарниров к прозрачным супам.	Тема 2.4 Технология приготовления гарниров к прозрачным супам	1	Современные тенденции в приготовлении гарниров к прозрачным супам
5.	-	Знать и применять инновационные технологии при приготовлении протертых супов.	Тема 2.5 Технология приготовления протертых супов	1	Современные тенденции в приготовлении протертых супов.
6.	-	Знать и	Тема 2.6	1	Современные

		применять современные технологии при приготовлении супов-кремов и бисков	Технология приготовления супов-кремов и бисков		тенденции в приготовлении протертых супов-кремов и бисков.
7.	-	Знать и уметь рассчитывать массу сырья с использованием современных электронных программ для приготовления супов.	Тема 2.7 ПР №1. Расчет массы сырья для приготовления супов	2	Изучение методики расчете массы сырья для приготовления авторских супов.
8.	-	Знать и уметь разрабатывать рецептуры супов с учетом сочетаемости сырья.	Тема 2.8 ПР №2. Адаптация и разработка рецептур супов	2	Изучение методики расчете массы сырья для приготовления авторских супов.
9.	-	Применение современных методов для приготовления соусов.	Тема 2.9 Методы приготовления горячих соусов	2	Современные тенденции в приготовлении горячих соусов.
10.	-	**З**нать и уметь оформлять и декорировать блюда в соответствии с современными требованиями.	Тема 2.11 Варианты оформления блюд и декорирование тарелки соусами	2	Запрос работодателей по современным тенденциям оформления и декорирования тарелки соусами.
11.	-	Знать и уметь формировать вкус соусов на основании современных, научных данных.	Тема 2.12 Создание вкуса и аромата сложных горячих соусов	2	Запрос работодателя по созданию новых вкусов и ароматов сложных горячих соусов.
12.		Знать и уметь рассчитывать массу сырья с использованием современных электронных программ для приготовления соусов.	Тема 2.13 ПР №3. Расчет массы сырья для сложных соусов.	2	Изучение методики расчете массы сырья для приготовления авторских соусов.

13.	-	Применение современных методов для приготовления горячих блюд из овощей и грибов	Тема 2.14 Методы приготовления горячих блюд из овощей и грибов	1	Современные методы в приготовлении горячих блюд из овощей и грибов.
14.	-	Знать и учитывать особенности методов приготовления блюд из овощей и грибов.	Тема 2.15 Особенности методов приготовления блюд из овощей и грибов	2	Использование инновационных технологий для приготовления блюд из овощей и грибов.
15.	-	Применение современных методов для приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, паст	Тема 2.17 Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, паст	1	Современные методы в приготовлении блюд и гарниров из круп бобовых, паст
16.	-	Знать ассортимент современных блюд и гарниров из круп, бобовых, паст	Тема 2.18 Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, паст	1	Запрос работодателей по разработке авторских блюд и гарниров их круп, бобовых, паст в предприятиях индустрии питания.
17.	-	Знать и уметь оформлять и декорировать блюда в соответствии с современными требованиями.	Тема 2.19 Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, паст	2	Запрос работодателей по разработке вариантов оформления и подаче блюд из круп, бобовых, паст.
18.	-	Применение современных методов для приготовления блюд из яиц	Тема 2.20 Методы приготовления блюд из яиц	1	Современные методы в приготовлении блюд из яиц.
19.	-	Применение современных методов для приготовления блюд из сыра	Тема 2.21 Методы приготовления блюд из сыра	1	Современные методы в приготовлении блюд из сыра.
20.	-	Знать и уметь разрабатывать рецептуры авторских соусов	Тема 2.23 ПР №1. Адаптация и разработка	2	По запросу работодателей разработка авторских

		с учетом сочетаемости сырья.	авторских соусов производных от основных		соусов.
21.	-	Знать и уметь разрабатывать рецептуры блюд из овощей и круп с учетом сочетаемости сырья.	Тема 2.24 ПР №2. Адаптация и разработка блюд из овощей и круп	2	По запросу работодателей разработка авторских блюд из овощей и круп.
22.	-	Знать и уметь оформлять и декорировать блюда в соответствии с современными требованиями.	Тема 2.25 Варианты оформления и подачи блюд из яиц и сыра	2	Запрос работодателей по разработке вариантов оформления и подаче блюд из яиц и сыра.
23.	-	Знать и уметь разрабатывать новые рецептуры блюд из яиц, сыра и муки с учетом сочетаемости сырья.	Тема 2.27 ПР №3. Адаптация рецептур блюд из яиц, сыра, муки	2	По запросу работодателей по адаптации рецептур блюд из яиц, сыра, муки в современную кухню.
24.	-	Знать и уметь оформлять и декорировать блюда в соответствии с современными требованиями.	Тема 2.28 Варианты оформления и подачи блюд из муки	2	Запрос работодателей по разработке вариантов оформления и подаче блюд муки.
25.	-	Знать и уметь формировать ассортимент горячих блюд из рыбы.	Тема 2.29 Принципы формирования ассортимента горячих блюд из рыбы	1	Современные тенденции формирования ассортимента горячих блюд из рыбы.
26.	-	Применение современных методов для приготовления сложных блюд из рыбы	Тема 2.30 Методы приготовления сложных блюд из рыбы	1	Инновационные методы в приготовлении сложных блюд из рыбы.
27.		Знать ассортимент и технологию приготовления современных блюд из рыбы	Тема 2.31 Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы	1	Запрос работодателей по современным технологиям приготовления блюд из рыбы.

28.	-	Знать инновационные особенности приготовления блюд из морепродуктов.	Тема 2.32 Особенности приготовления блюд из морепродуктов	1	Использование инновационных технологий для приготовления блюд из морепродуктов.
29.	-	Знать и уметь оформлять и декорировать блюда в соответствии с современными требованиями.	Тема 2.33 Варианты оформления и подачи блюд из рыбы	2	Запрос работодателей по разработке вариантов оформления и подаче блюд из рыбы.
30.	-	Знать методику разработки современных блюд из рыбы и морепродуктов с использованием нормативно-технологической документации.	Тема 2.34 ПР № 4. Разработка блюд из рыбы и морепродуктов	2	По запросу работодателей по разработке авторских рецептур блюд из рыбы и морепродуктов в современную кухню.
31.	-	Знать и учитывать особенности подготовки говядины для современных блюд.	Тема 2.35 Особенности подготовки говядины для сложных блюд	1	Использование инновационных технологий для подготовки говядины для авторских блюд.
32.	-	Применение современных методов для приготовления сложных блюд из мяса	Тема 2.36 Методы приготовления блюд из мяса	1	Инновационные методы в приготовления блюд из мяса.
33.	-	Особенности приготовления стейков в разных странах.	Тема 2.38 Правила приготовления стейков	1	Запрос работодателей по приготовлению стейков в разных странах.
34.	-	Знать современные требования к созданию гармоничных блюд из мяса.	Тема 2.39 Создание гармоничного блюда из мяса	2	Запрос работодателя по созданию гармоничных блюд из мяса.
35.	-	Знать и уметь оформлять и декорировать блюда в соответствии с	Тема 2.40 Варианты оформления и подачи блюд из мяса	2	Запрос работодателей по вариантам оформления и подаче блюд из

		современными требованиями.			мяса.
36.	-	Знаь и уметь рассчитывать массу сырья с использованием современных электронных программ для приготовления блюд из мяса.	Тема 2.41 ПР №5. Расчет сырья для приготовления блюд из мяса	2	Изучение методики расчете массы сырья для приготовления авторских блюд из мяса.
37.	-	Знать инновационные особенности приготовления блюд из мяса диких животных.	Тема 2.42 Особенности приготовления блюд из мяса диких животных	1	Использование инновационных технологий для приготовления блюд из мяса диких животных.
38.	-	Знать и уметь формировать ассортимент горячих блюд из птицы в соответствии с современными требованиями.	Тема 2.43 Принципы формирования ассортимента горячих блюд из птицы	2	Современные тенденции формирования ассортимента горячих блюд из птицы.
39.	-	Применение современных методов для приготовления сложных блюд из птицы и кролика.	Тема 2.44 Методы приготовления птицы и кролика	1	Инновационные методы в приготовления блюд из птицы и кролика.
40.	-	Применение современных методов для приготовления сложных блюд из пернатой дичи.	Тема 2.45 Методы приготовления пернатой дичи	1	Инновационные методы в приготовления сложных блюд из пернатой дичи.
41.	-	Знать ассортимент и технологию приготовления современных блюд из птицы.	Тема 2.46 Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы	1	Запрос работодателей по современным технологиям приготовления блюд из птицы.
42.	-	Знать и уметь оформлять и декорировать блюда в соответствии с современными требованиями.	Тема 2.47 Варианты оформления и подачи блюд из птицы	2	Запрос работодателей по разработке вариантов оформления и подаче блюд из птицы.

43.	-	Знать и уметь разрабатывать рецептуры блюд из птицы с учетом сочетаемости сырья.	Тема 2.48 ПР № 6. Адаптация и разработка блюд из птицы	2	По запросу работодателей знать адаптацию рецептур блюд из птицы в современную кухню.
44.	-	Разрабатывать новые блюда для предприятий на основании анализа меню.	Курсовая работа (проект)	16	По запросу работодателей внедрить авторские блюда на конкретном предприятии.
45.	-	Знать и применять инновационные технологии при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.	Промежуточная аттестация	12	По запросу работодателя контроль знаний и умений по инновационным технологиям приготовления сложной кулинарной продукции.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Вид учебной работы	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки	394	
Учебные занятия	190	84
В том числе		
Теоретические занятия	106	
Практические занятия	24	24
Лабораторные занятия	44	44
Курсовая работа (проект)	16	16
Самостоятельная работа	10	
Консультации	8	
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	-	-
производственная	*180*	*180*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 02.01* *МДК 02.02* *ПП 02* *В форме комплексного дифференцированного зачета* *ПМ 02 в форме экзамена*	6	6
Всего	**394**	**264**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультация	Экзамен	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ПК 2.1–2.3 ОК 01–ОК 09	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**38**	**6**	**38**	28	6	-	-	**4**	**-**	**-**	**-**	**-**
ПК 2.4. - 2.8 ОК 01–ОК 09	МДК.02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**164**	**78**	**164**	78	18	44	16	**6**	**2**	**-**	**-**	**-**
	Учебная практика	**-**	**-**	**-**	-	-	-	-	**-**	**-**	**-**	-	**-**
ПК 2.1-2.8 ОК 01-09	Производственная практика	**180**	**180**	-	**-**	-	**-**	-	**-**	-	**-**	-	**180**
	Промежуточная аттестация	**12**	**-**	**-**	**-**	-	**-**	-	**-**	**6**	**6**	**-**	-
	Всего:	**394**	**264**	**202**	**106**	**24**	**44**	**16**	**10**	**8**	**6**	**-**	**180**

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

Название предприятия	Тип предприятия	Вид продукции	Наи
		Супы	
		Вторые горячие	

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторных и практических занятий, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	ОК, ПК
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
1	**Тема 1.1 Общая терминология общественного питания**	**Содержание** ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания) Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе. **Домашнее задание № 1** Запомнить основные термины, рассмотренные во время теоретического занятия.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1
2	**Тема 1.2 Классификация и ассортимент сложной горячей продукции**	**Содержание** Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Современные требования к разработке, приготовлению и оформлению сложной горячей кулинарной продукции с учетом типа предприятия. **Домашнее задание № 2** Изучить материал по учебнику: *Пасько, О. В.* Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1
3	**Тема 1.3 ПР №1. Анализ**	**Практическое занятие** **Содержание**	**2**	ОК 1

	ассортимента горячей продукции в предприятиях общественного питания	Провести анализ ассортимента горячей продукции предприятий питания города. Для этого необходимо заполнить таблицу: **Домашнее задание №3** Оформить работу на отдельном листе бумаги формата А4		ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1
4	**Тема 1.4 Основные принципы приготовления горячей продукции**	**Содержание** Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Характеристика современных способов термической обработки пищевых продуктов и оборудования. Эффективность применения. **Домашнее задание № 4** Изучить характеристику приема «фламбирование»	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1
5	**Тема 1.5 Процессы, происходящие с белками продуктов при кулинарной обработке**	**Содержание** Химическая природа белков, их физиологическое значение. Понятие о гидратации и дегидратации белков. Учет данных явлений в кулинарной практике. Денатурация белков. Изменение свойств белков в результате денатурации. Характеристика типов коагуляции. Изменение белков мышечной ткани, мяса, рыбы, птицы при тепловой обработке. Строение и состав соединительной ткани. Характеристика белков соединительной ткани, их изменение при тепловой обработке. Факторы, влияющие на скорость размягчения мяса, рыбы, птицы в результате изменения с белками. **Домашнее задание № 5** Ответить на вопрос. Почему не следует увеличивать норму жидкости в рецептурах рубленых масс из мяса, рыбы, птицы?	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1
6	**Тема 1.6 Процессы, происходящие с жирами**	**Содержание** Химическая природа жиров, их физиологическое и технологическое значение. Показатели качества жира. Изменения жиров продуктов приварке. Учет данных изменений при приготовлении блюд.. Изменения с	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5

	в продуктах при тепловой обработке	жирами при жарке продуктов разными способами. **Домашнее задание № 6** Разобрать и записать в рабочей тетради понятие Теромомассоперенос.		ПК 2.1
7	**Тема 1.7 Процессы, происходящие с углеводами в продуктах при кулинарной обработке**	**Содержание** Процессы, происходящие при термической обработке углевод содержащих продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции: классификация, сущность процессов гидролиза, карамелизации, меланоидинообразования, брожения, изменения крахмала; изменения углеводов клеточных стенок. Положительное и отрицательное влияние данных процессов на качество кулинарной продукции. **Домашнее задание № 7** Изучить характеристику модифицированных крахмалов.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1
8	**Тема 1.8 Процессы, происходящие с красящими веществами в продуктах**	**Содержание** Образование новых окрашенных веществ в продуктах в процессе кулинарной обработке. Изменение пигментов продуктов в процессе кулинарной обработке: изменение миоглобина, хлорофилла, антоцианов, флавонов, каратиноидов, влияние данных изменений на качество кулинарной продукции. **Домашнее задание № 8** Изучить правила сохранения витаминов при тепловой обработке.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1
9	**Тема 1.9 Цикл приготовления и подготовки к реализации горячей продукции**	**Содержание** Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: - выбор последовательности и поточности технологических операций, - определение «контрольных точек», - проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: - термостатирование,	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1

<table>
<tr><td></td><td></td><td>- интенсивное охлаждение,
- шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения
Домашнее задание № 9
Изучить принципы ХАССП.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 1.10
Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции</td><td>Содержание
Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа предприятия питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Условия хранения и сроки реализации готовой горячей кулинарной продукции.
Домашнее задание № 10
Самостоятельно произвести органолептическую оценку качества любого горячего блюда дома. В качестве результата заполнить таблицу:
<table>
<tr><td>Наименование блюда</td><td>Температура подачи</td><td>Внешний вид (мах 3)</td><td>Цвет (мах 2)</td><td>Консистенция (мах 4)</td><td>Вкус (мах 8)</td><td>Запах (мах 8)</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1
ОК 2
ОК 5
ПК 2.1</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Тема 1.11
Правила расчета выхода, потерь и энергетической ценности продукции</td><td>Содержание
Правила расчета выхода, потерь при тепловой обработке, энергетической ценности горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним
ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
Домашнее задание № 11
Решить задачу: Рассчитать процент потерь при пассеровании лука и моркови для супа.</td><td>2</td><td>ОК 1
ОК 2
ОК 5
ПК 2.1</td></tr>
</table>

12	**Тема 1.12 ПР №2. Решение задач по расчетам выхода, потерь, энергетической ценности продукции**	**Практическое занятие** **Содержание** Решение задач по расчетам выхода, потерь, энергетической ценности продукции **Домашнее задание №12** Оформить работу на отдельном листе бумаги формата А4	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1
13	**Тема 1.13 Правила адаптации и разработки рецептур**	**Содержание** Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. **Домашнее задание № 13** Адаптировать рецептуру блюда из интернета с учетом правил разработки рецептур	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1
14	**Тема 1.14 Правила разработки, оформления документов**	**Содержание** Правила разработки, оформления документов: актов проработки, технологических карт, технико-технологических карт. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию **Домашнее задание № 14** Оформить технологическую и технико-технологическую карту на блюдо, данное преподавателем	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1
15	**Тема 1.15 Организация рабочих мест для приготовления супов**	**Содержание** Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1

		процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов **Домашнее задание № 15** Изучить материал учебника *Пасько, О. В.* Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].		
16	**Тема 1.16 Организация рабочих мест для приготовления соусов**	**Содержание** Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок **Домашнее задание № 16** Изучить материал учебника *Пасько, О. В.* Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1
17	**Тема 1.17 ПР №3. Решение ситуаций по организации**	**Практическое занятие** **Содержание** Решение производственных ситуаций по организации рабочих мест: Группу делят на малые группы, каждой группе выдают по 3 изображения	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4

	рабочих мест	горячих цехов различных предприятий питания города. Необходимо определить правильность организации рабочих мест в этих цехах. Сделать выводы по работе **Домашнее задание № 17** Оформить работу в рабочей тетради.		ОК 5 ОК 9 ПК 2.1
		Самостоятельная работа Разработать проект рецептур на два горячих блюда: суп и блюдо из мяса, рыбы или птицы. Заполнить бланки ТТК. Выполнить расчеты, для заполнения ТТК. Работу оформить в электронном виде в текстовом редакторе Microsoft Word. Работа должна состоять из титульного листа, заполненных ТТК, листов с расчетами энергетической ценности блюд.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1
МДК.02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
1 семестр				
1	**Тема 2.1 Характеристика и ассортимент сложных супов**	**Содержание** Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента. Требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Варианты подбора пряностей и приправ для супов. **Домашняя работа №1** Подготовить сообщение на тему «Работа повара. Известные шеф-повара мира» по заданию преподавателя.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.2
2	**Тема 2.2 Технология приготовления бульонов и сложных заправочных супов**	**Содержание** Технология приготовления бульонов: применение различных методик для приготовления бульонов (традиционный метод, sous vide и т.д.), временной и температурный режим, создание вкуса и аромата бульонов, требования к качеству бульонов. Технология приготовления солянок, борща московского, рассольника московского. **Домашняя работа №2** Объяснить правила варки бульонов с точки зрения протекания физико-химических процессов в них.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.2

3	**Тема 2.3 Технология приготовления прозрачных супов**	**Содержание** Методика приготовления прозрачных супов: временной и температурный режим, общие правила приготовления; создание вкуса и аромата бульонов; правила и способы осветления бульонов, виды оттяжек и правила их выбора; правила подачи прозрачных супов; ассортимент и рецептуры прозрачных супов; требования к качеству бульонов. **Домашняя работа №3** В рабочей тетради оформить технологическую схему приготовления прозрачного бульона из дичи.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.2
4	**Тема 2.4 Технология приготовления гарниров к прозрачным супам**	**Содержание** Технология приготовления гарниров к прозрачным супам: виды гарниров к прозрачным супам; ассортимент гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.); технология приготовления гарниров к прозрачным супам. Способы подачи прозрачных супов и гарниров к ним. **Домашняя работа №4** Разработать рецептуры и технологию приготовления трех гарниров к прозрачным супам, указать подачу и вид бульона.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.2
5	**Тема 2.5 Технология приготовления протертых супов**	**Содержание** Характеристика ассортимента протертых супов: супы -пюре, супы-кремы, велюте, биски, пенные. Особенности приготовления супов-пюре, супов-кремов. Гарниры для протертых супов. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Декорирование протертых супов. **Домашняя работа №5** Изучить технологию приготовления чипсов для декора.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.2
6	**Тема 2.6 Технология приготовления супов-кремов и бисков**	**Содержание** Особенности приготовления супов-бисков, велюте, пенных Ассортимент супов-кремов, супов-бисков, пенных. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Декорирование. **Домашняя работа №6** Подобрать пряности для приготовления разных видов протертых супов	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.2
7	**Тема 2.7**	**Содержание**		ОК 1

	ПР №1. Расчет массы сырья для приготовления супов	Расчет массы сырья для приготовления борща московского, рассольника московского (мясного набора, сметаны, соли, перца, зелени). Расчет массы сырья для приготовления заданного количества супа –пюре из овощей, печени, птицы, включая гарнир. **Домашняя работа №7** Изучить материал с 145 учебника *Пасько, О. В.* Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	2	ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2
8	**Тема 2.8 ПР №2. Адаптация и разработка рецептур супов**	**Содержание** Разработать рецептуру авторского супа на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенный ингредиент, который обязательно должен входить в состав супа). Оформить технико-технологическую карту **Домашняя работа №8** Изучить материал с 103-106 учебника *Пасько, О. В.* Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2
9	**Тема 2.9 Методы приготовления горячих соусов**	**Содержание** Классификация соусов. Методы приготовления горячих соусов: способы загущения соусов, использование загустителей, метод эмульсификации, уваривание, загущение сливками и др. Особенности подготовки полуфабрикатов для соусов (приготовление мучной пассеровки, пассерованных овощей и т.д.). Особенности подготовки ингредиентов соуса (вина, уксуса, пряностей и приправ, молочных продуктов и т.д.). Актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента. Требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.3

		сроки хранения. **Домашняя работа №9** Указать в рабочей тетради физико-химические процессы, происходящие при приготовлении соусов с мукой (соус томатный).		
10	**Тема 2.10 Ассортимент и технология приготовления горячих соусов**	**Содержание** Ассортимент горячих белых и красного соусов и технология их приготовления: соусы белые на мучной основе (велюте, супрем, бешамель и их производные), соусы красные на мучной основе (эспаньол и его производные), соусы на основе фруктов и ягод, соусы на основе овощных пюре, эспумы, соусы на основе сливочного масла (голландский (голландез) и его производные, бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.), соусы концентрированные (демигляс и др.). Температурный режим и требования к качеству и хранению соусов. Правила хранения и использование соусных полуфабрикатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. **Домашняя работа №10** Изучить способ приготовления соусов на основе деглясирования, привести примеры.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.3
11	**Тема 2.11 Варианты оформления блюд и декорирование тарелки соусами**	**Содержание** Варианты оформления блюд и декорирование тарелки соусами. Правила подачи соусов к блюдам. **Домашняя работа №11** В рабочей тетради подготовить три варианта эскизов с декорированием тарелки соусом для разных блюд.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.3
12	**Тема 2.12 Создание вкуса и аромата сложных горячих соусов**	**Содержание** Создание вкуса и аромата для сложных горячих соусов. Ассортимент пряностей, вкусовых добавок, правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации и создания вкуса горячих соусов. Тенденции в приготовлении, использовании и подаче соусов к блюдам. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов, вариантов сочетания продуктов для создания гармоничных соусов. **Домашняя работа №12** Разработать рецептуру соуса с использованием ароматных трав и	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.3

<table>
<tr><td></td><td></td><td>алкогольного напитка по заданию преподавателя</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>13</td><td>Тема 2.13
ПР №3. Расчет массы сырья для сложных соусов.</td><td>Содержание
Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих соусов.
Расчет массы сырья для приготовления заданного количества сложных горячих соусов, для заданного количества блюд.
Домашняя работа №13
Изучить материал с 90-91 учебника Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].</td><td>2</td><td>ОК 1
ОК 2
ОК 3
ОК 5
ОК 9
ПК 2.1
ПК 2.3</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Тема 2.14
Методы приготовления горячих блюд из овощей и грибов</td><td>Содержание
Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Варианты сочетания овощей, грибов, с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Подбор пряностей и приправ для блюд из овощей.
Домашняя работа №15
Изучить определение слова Turned</td><td>2</td><td>ОК 1
ОК 2
ОК 5
ПК 2.1
ПК 2.4</td></tr>
<tr><td>15</td><td>Тема 2.15
Особенности методов приготовления блюд из овощей и грибов</td><td>Содержание
Выбор методов приготовления в соответствии с видом овощей и грибов.
Особенности методов приготовления блюд из овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в WOK, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, технология sous vide.
Домашняя работа №16
Изучить приготовление овощей по технологии sous-vide и оформить ее в в виде таблицы
<table>
<tr><td>Наименование овощей</td><td>Время приготовления</td><td>Температура</td></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1
ОК 2
ОК 5
ПК 2.1
ПК 2.4</td></tr>
</table>

16	**Тема 2.16 Ассортимент блюд из овощей и грибов**	**Содержание** Ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов (овощное ризотто, гратен из овощей, овощное соте, овощи глазированне, овощи в тесте, овощи темпура, рататуй, овощи жульен, картофель дюшес, картофель кассероль, крокеты из картофеля, овощное суфле, овощи фаршированные, спагетти из кабачков, овощи томленые в горшочке, спаржа паровая, муссы паровые и запеченные; масса для суфле запеченная и паровая, сморчки со сливками, грибы шиитаке жареные др.). Оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос. **Домашняя работа №17** Изучить основные принципы обработки и приготовления блюд из каштанов.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.4
17	**Тема 2.17 Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, паст**	**Содержание** Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. **Домашняя работа №18** Изучить материал с 123 учебника *Пасько, О. В.* Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.4
18	**Тема 2.18 Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, паст**	**Содержание** Ассортимент и технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, паст: оладьи из дробленых круп, приготовление поленты, запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов), правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.4

		подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. **Домашняя работа №19** Изучить материал с 118 учебника *Пасько, О. В.* Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].		
19	**Тема 2.19 Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, паст**	**Содержание** Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. **Домашняя работа №20** Разработать два варианта гарниров или блюд из бобовых с различными наполнителями, Оформить технологическую карту.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.4
20	**Тема 2.20 Методы приготовления блюд из яиц**	**Содержание** Методы приготовления блюд из яиц: варка яиц без скорлупы (пашот), жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц, суфле из яиц, приготовление пирогов с омлетной заливкой (киш). **Домашняя работа №22** Самостоятельно изучить способ приготовления яиц с использованием технологии Sous-vide.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.5
21	**Тема 2.21 Методы приготовления блюд из сыра**	**Содержание** Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1

		создания гармоничных блюд. Методы приготовления блюд из сыра: жарка во фритюре, фондю, копчение сыра. **Домашняя работа №23** В рабочей тетради записать требования к качеству блюд из сыра.		ПК 2.5
22	**Тема 2.22 Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и сыра**	**Содержание** Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и сыра: яйца пашот, яйца Бенедикт, яйца жареные во фритюре, изделия из сыра и сырной массы, жареные во фритюре, сырные гренки, овощи в жидком фондю из сыра, копченый сыр, сыр жаренный во фритюре. **Домашняя работа №24** Изучить требования к санитарной обработке яиц.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.5
		Самостоятельная работа Изучить темы «Технологический процесс приготовления десертных овощей» и «Использование съедобных цветов в кулинарии» Разработать одну технико-технологическую карту на сложное блюдо из десертных овощей с использованием съедобных цветов в качестве оформления. Оформить технико-технологическую карту с учетом требований к заполнению нормативно-технологической документации Предоставить расчеты сырья и энергетической ценности к технико-технологической карте. Выполнить технологическую схему приготовления разработанного блюда. Работа должна состоять из: -титульного листа (образец 1); - одной разработанной технико-технологической карты на авторские блюда по заданию (образец 2); -расчетов сырья и энергетической ценности к каждой технико-технологической карте; -технологической схемы приготовления разработанного блюда.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.5
2 семестр				
1	**Тема 2.23 ПР №1. Адаптация и разработка**	**Содержание** Разработать авторский соус на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5

	авторских соусов производных от основных	каждым студентом определенный ингредиент, который обязательно должен входить в состав соуса). Оформить технико-технологическую карту на разработанный соус **Домашняя работа №14** Изучить материал учебника *Пасько, О. В.* Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с 91-98		ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.3
2	**Тема 2.24 ПР №2. Адаптация и разработка блюд из овощей и круп**	**Содержание** Разработать авторские блюда из овощей и круп на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенные ингредиенты, которые обязательно должны входить в состав блюд). Оформить технико-технологические карты на разработанные блюда **Домашняя работа №21** Расчет пищевой и энергетической ценности разработанного блюда	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.4
3	**Тема 2.25 Варианты оформления и подачи блюд из яиц и сыра**	**Содержание** Декорирование блюд из яиц. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП **Домашняя работа №25** Представить варианты оформления двух блюд из яиц на выбор.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.5
4	**Тема 2.26 Ассортимент и технология приготовления блюд из муки**	**Содержание** Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент и технология приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием	**2**	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1

		гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блины, оладьи, блинчики, пирог блинчатый, блинница, курник из пресного слоеного теста, штрудель с различными фаршами, пельмени, равиоли, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении изделий из теста. **Домашняя работа №26** Разработать три варианта блинчиков с различными начинками		ПК 2.5
5	**Тема 2.27 ПР №3. Адаптация рецептур блюд из яиц, сыра, муки**	**Содержание** Разработать авторское блюдо из яиц, сыра или муки на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенные ингредиенты, которые обязательно должны входить в состав блюд). Оформить технико-технологические карты на разработанные блюда Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП/ **Домашняя работа №27** Изучить материал с 177-183 учебника *Пасько, О. В.* Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. С 145-146	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.5
6	**Тема 2.28 Варианты оформления и подачи блюд из муки**	**Содержание** Декорирование блюд из муки. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. **Домашняя работа №28** Разработать три варианта подачи блинчиков с соусом	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.5
7	**Тема 2.29**	**Содержание**		ОК 1

	Принципы формирования ассортимента горячих блюд из рыбы	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом и типом предприятия. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. **Домашняя работа №29** Изучить характеристику экзотических видов рыб (не менее трех наименований)	2	ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.6
8	**Тема 2.30 Методы приготовления сложных блюд из рыбы**	**Содержание** Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в WOK, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни, приготовление продукта по технологии sous-vide. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. **Домашняя работа №30** Изучить материал с 126 учебника *Пасько, О. В.* Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.6
9	**Тема 2.31 Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы**	**Содержание** Ассортимент и технология приготовления, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: рыба отварная в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), рыба припущенная (рулетиками,	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.6

		порционными кусками под соусом); рыба, жареная на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в WOK; рыба, запеченная в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге, под соусом с гарниром; рыба, тушеная в горшочке, рыба, приготовленная по технологии sous-vide. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. **Домашняя работа №31** В рабочей тетради указать последовательность операций по транширование рыбы		
10	**Тема 2.32 Особенности приготовления блюд из морепродуктов**	**Содержание**	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.6
		Ассортимент и технология приготовления, оформление, способы подачи и требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабы отварные, лангусты отварные, трепанги жареные, гребешки жареные, крабы, запеченные целиком, термидор из омаров, мидии, припущенные в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных.. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности **Домашняя работа №32** Изучить правила подготовки морских водорослей и сделать краткий конспект		
11	**Тема 2.33 Варианты оформления и подачи блюд из рыбы**	**Содержание**		ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.6
		Оформление блюд из рыбы. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. **Домашняя работа №33** На основе изученного материала подобрать гарнир и соус к блюду из рыбы по заданию преподавателя и оформить эскиз блюда в рабочей тетради.	2	
12	**Тема 2.34 ПР №4. Разработка блюд из рыбы и**	**Содержание**	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5
		Разработать авторское блюдо из рыбы или морепродуктов на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время		

	морепродуктов	занятия закрепляет за каждым студентом определенные ингредиенты, которые обязательно должны входить в состав блюд). Оформить технико-технологические карты на разработанные блюда Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП **Домашняя работа №34** Изучит материал с 128 учебника *Пасько, О. В.* Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].		ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.6
13	**Тема 2.35 Особенности подготовки говядины для сложных блюд**	**Содержание** Кулинарное использование частей туши говядины для приготовления сложных блюд. Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из говядины (формование, обвязывание перед тепловой обработкой, маринование, панирование, обертывание, шпигование, глазирование и др.). **Домашнее задание №35** Представить в рабочей тетради технологическую схему разделки говядины, на основании материала, изученного на теоретическом занятии	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.7
14	**Тема 2.36 Методы приготовления блюд из мяса**	**Содержание** Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в WOK, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературный режим приготовления по технологии Sous vide, томление, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.7

		при приготовлении. **Домашняя работа №36** Изучить материал с 129 учебника *Пасько, О. В.* Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].		
15	**Тема 2.37 Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса**	**Содержание** Ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из свинины, баранины, телятины: приготовление кармашков из мяса, приготовление рулетов из мяса, приготовление мяса в WOK, приготовление блюд из субпродуктов, приготовление блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы), копчение мяса, томление мяса, приготовление мяса по технологии sous-vide. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). **Домашняя работа №37** Указать факторы, влияющие на размягчение мяса при тепловой обработке	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.7
16	**Тема 2.38 Правила приготовления стейков**	**Содержание** Характеристика мраморной говядины Ассортимент и характеристика технологических особенностей приготовления стейков. Степени прожарки стейков. Временной режим приготовления в соответствии со степенью прожарки. Требования к качеству готовых стейков. **Домашняя работа №38** Изучить вопрос «Стейки в разных странах мира»	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.7
17	**Тема 2.39 Создание гармоничного блюда из мяса**	**Содержание** Значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента Создание вкуса блюд из мяса: правила и варианты подбора пряностей и приправ, подбор алкогольных напитков для приготовления блюд из мяса.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.7

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.
Домашняя работа №39
Разработать проект рецептуры фаршированного жареного блюда из мяса с гарниром и соусом</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>18</td><td>Тема 2.40
Варианты оформления и подачи блюд из мяса</td><td>Содержание
Оформление сложных блюд из мяса
Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование: приготовление и подача на горячем камне.
Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из мяса для отпуска на вынос.
Домашняя работа №40
Заполнить таблицу «Технологические параметры приготовления блюд из разных видов мяса по технологии sous-vide»
<table>
<tr><td>Часть туши</td><td>Время приготовления</td><td>Температура</td></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1
ОК 2
ОК 5
ПК 2.1
ПК 2.7</td></tr>
<tr><td>19</td><td>Тема 2.41
ПР №5. Расчет сырья для приготовления блюд из мяса</td><td>Содержание
Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций сложных горячих блюд из мяса с учетом вида, кондиции сырья, включая сырье на гарнир и соус. Работа с нормативными документами.
Домашняя работа №41
Изучить материал с 131 учебника Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].</td><td>2</td><td>ОК 1
ОК 2
ОК 3
ОК 5
ОК 9
ПК 2.1
ПК 2.7</td></tr>
<tr><td>20</td><td>Тема 2.42
Особенности приготовления блюд из мяса</td><td>Содержание
Особенности разделки туш животных и приготовления полуфабрикатов из них. Особенности приготовления блюд из мяса диких животных
Ассортимент горячих блюд из мяса диких животных. Способы тепловой</td><td>2</td><td>ОК 1
ОК 2
ОК 3</td></tr>
</table>

	диких животных	обработки и современные технологии приготовления, эффективность. Требования к качеству блюд из мяса диких животных. **Домашнее задание №42** Разработать рецептуру блюда из мяса диких животных по заданию преподавателя		ОК 5 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.7
21	**Тема 2.43 Принципы формирования ассортимента горячих блюд из птицы**	**Содержание** Значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента сложных горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом и типом предприятия. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. **Домашняя работа №43** Указать определение слова «Сюпрем»	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.7
22	**Тема 2.44 Методы приготовления птицы и кролика**	**Содержание** Современные и классические методы приготовления горячих блюд из домашней птицы, кролика сложного ассортимента: техники молекулярной кухни, технология sous-vide, отваривание целыми тушками, фарширование, приготовление на вертеле, томление, запекание в тесте, жарка целиком, копчение, завяливание **Домашняя работа №44** Изучить материал с 134 учебника *Пасько, О. В.* Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.7
23	**Тема 2.45 Методы приготовления пернатой дичи**	**Содержание** Особенности использования и подготовки пернатой дичи для приготовления сложных горячих блюд. Современные и классические методы приготовления горячих блюд из пернатой дичи сложного ассортимента: техники молекулярной кухни,	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1

		технология sous-vide, жарка целиком, копчение, завяливание, запекание в соли, в глине, томление. **Домашняя работа №45** В рабочей тетради оформить технологическую схему обработки пернатой дичи (перепелок)		ПК 2.7
24	**Тема 2.46 Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы**	**Содержание** Ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: индейка отварная, гусь, фаршированный яблоками, куры, запеченные на вертеле, утки, томленой в горшочке, курица, запеченная в тесте целиком, утка, запеченной целиком, индейка, жаренная целиком, утка фаршированная, жаренная целиком, утиная ножка конфи, жаренная утиная грудка, вяленая утка, утка горячего копчения, фрикасе, фуа-гра, суфле, рулеты из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. **Домашняя работа №46** В рабочей тетради оформить технологическую схему приготовления одного из блюд, пройденных на теоретическом занятии по заданию преподавателя	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.7
25	**Тема 2.47 Варианты оформления и подачи блюд из птицы**	**Содержание** Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования **Домашняя работа №47** Разработать рецептуру блюда из птицы в горшочке.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 2.1 ПК 2.7
26	**Тема 2.48 ПР № 6. Адаптация и разработка блюд из птицы**	**Содержание** Разработать авторское блюдо из птицы на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенные ингредиенты, которые обязательно	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5

		должны входить в состав блюд). Оформить технико-технологические карты на разработанное блюдо **Домашняя работа №48** Изучить материал с 135 учебника *Пасько, О. В.* Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].		ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.7
		Самостоятельная работа Повторить темы «Технологический процесс приготовления блюд из диких животных и пернатой дичи» Разработать 1 технико-технологическую карту на сложное блюдо из диких животных или пернатой дичи Оформить технико-технологическую карту с учетом требований к заполнению нормативно-технологической документации Предоставить расчеты сырья и энергетической ценности к технико-технологической карте Выполнить технологическую схему приготовления разработанного блюда и приложить к работе. Работа должна состоять из: -титульного листа (образец 1) -1 разработанной технико-технологической карты на авторские блюда по заданию (образец 2) -расчетов сырья и энергетической ценности к каждой технико-технологической карте -технологической схемы приготовления разработанного блюда	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.7
Консультации				
1	**Расчет сырья для приготовления блюд из рыбы**	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций сложных горячих блюд из рыбы с учетом вида, кондиции сырья, включая сырье на гарнир и соус. Работа с нормативными документами.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.6

2	**Расчет сырья для приготовления блюд из мяса**	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций сложных горячих блюд из мяса с учетом вида, кондиции сырья, включая сырье на гарнир и соус. Работа с нормативными документами.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.7
3	**Расчет сырья для приготовления блюд из птицы**	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций сложных горячих блюд из птицы с учетом вида, кондиции сырья, включая сырье на гарнир и соус. Работа с нормативными документами.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.7
4	**Консультация**	**В теорию**	2	
Курсовая работа **1 семестр**				
1	**Тема 1 Методические рекомендации и правила оформления курсовой работы**	Содержание учебного материала Изучение методических рекомендаций к курсовой работе. Изучение правила оформления курсовой работы. ektec.ru	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1
2	**Тема 2 Структура написания введения. Формулировка цели, задач и предмета курсовой работы.**	Содержание учебного материала Структура курсовой работы Правила написания введения Формулировка цели, задач и предмета курсовой работы.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1
2 семестр				
1	**Тема 1 Особенности описания**	Содержание учебного материала Особенности описания товароведной характеристики основного сырья. Особенности описания физико-химических изменений, происходящих в	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3

	товароведной характеристики основного сырья.	продуктах.		ОК 5 ОК 9 ПК 2.1
2	**Тема 2 Особенности описания технологического процесса**	Содержание учебного материала. Особенности описания технологического процесса приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1
3	**Тема 3 Разработка технико-технологических карт на авторские блюда**	Содержание учебного материала Разработка технико-технологических карт на авторские блюда или изделия.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1
4	**Тема 4 Структура написания заключения. Правила оформления приложений.**	Содержание учебного материала. Структура написания заключения. Правила оформления приложений.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1
5	**Тема 5 Подготовка к публичному выступлению. Создание презентации**	Содержание учебного материала. Подготовка к публичному выступлению. Создание презентации.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1
6	**Тема 6 Защита курсовой работы**	Содержание учебного материала. Защита курсовой работы.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1

Лабораторные работы				
1 семестр МДК.02.02				
1	**ЛР №1 Приготовление горячих бульонов и кремообразных супов**	Содержание учебного материала. Консоме из курицы с вонтоном из куриного фарша и тартаром из обожженных овощей. 1.Консоме из курицы с вонтоном из куриного фарша и тартаром из обожженных овощей. 2.Суп-пюре из цветной капусты «Дюбарри» с чипсом из семян. Органолептическая оценка качества блюд. Домашняя работа № 1 Составить технологическую схему приготовления блюд по заданию преподавателя.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2
2	**ЛР №2 Приготовление сложных горячих блюд из овощей**	Содержание учебного материала. Приготовление сложных горячих блюд из овощей 1. Картофельный Гратен. 2. Рататуй. 3. Рис жаренный по-китайски с овощами Органолептическая оценка качества блюд. Домашняя работа № 2 Составить технологическую схему приготовления блюд по заданию преподавателя.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2
3	**ЛР №3 Приготовление сложных горячих блюд из круп**	Содержание учебного материала. Приготовление сложных горячих блюд из круп. Булгур с овощами Киноа с овощами Кус кус с овощами Органолептическая оценка качества. Домашняя работа № 3 Составить технологическую схему приготовления блюд по заданию преподавателя.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
4	**ЛР №4 Приготовление сложных горячих блюд из**	Содержание учебного материала Приготовление сложных горячих блюд из запеченной птицы. Маффин из птицы с сотированными овощами и соусом апельсиновым с розмарином	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5

	запеченной птицы	Рулет из птицы с муслином и нори, со сливочной кукурузой и чипсами из петрушки Домашняя работа № 4 Составить технологическую схему приготовления блюд по заданию преподавателя.		ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5
5	**ЛР №5 Приготовление авторских сложных горячих блюд из птицы**	Содержание учебного материала Приготовление авторских блюд из птицы с использованием нетрадиционного сырья и сложных приемов механической кулинарной обработки продуктов по заданию преподавателя. Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля (Чемпионата по профессиональному мастерству "Профессионалы"). К блюду готовят два вида гарнира и соус. Органолептическая оценка готовности и качества сложных авторских блюд. Домашняя работа № 5 Составить технологическую схему приготовления блюд по заданию преподавателя.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.6
6	**ЛР №6 Приготовление авторских сложных горячих блюд из птицы с разными вариантами подачи**	Содержание учебного материала Приготовление авторских блюд из птицы с разными вариантами подачи с использованием нетрадиционного сырья и сложных приемов механической кулинарной обработки продуктов по заданию преподавателя. Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля (Чемпионата по профессиональному мастерству "Профессионалы"). К блюду готовят два вида гарнира и соус. Органолептическая оценка готовности и качества сложных авторских блюд. Домашняя работа № 6 Составить технологическую схему приготовления блюд по заданию преподавателя.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
2 семестр МДК.02.02				
1	**ЛР №1 Приготовление сложных горячих**	Содержание учебного материала Приготовление сложных горячих блюд из жареной птицы: 1. Котлета по-киевски из куриного филе с пюре из корня сельдерея и	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3

	блюд из жареной птицы	зеленым маслом. 2. Шницель из филе куриного «Кордон блю» с брокколи отварной и грибным соусом. Органолептическая оценка качества тушеных мясных блюд. Домашняя работа № 1 Составить технологическую схему приготовления блюд по заданию преподавателя.		ОК 5 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
2	**ЛР №2 Приготовление сложных горячих блюд из мяса**	Содержание учебного материала Приготовление сложных горячих блюд из мяса. Бургер с коул слоу и соусом чипотле Митболы с птитимом и томатным соусом Домашняя работа № 2 Составить технологическую схему приготовления блюд по заданию преподавателя.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
3	**ЛР №3 Приготовление сложных горячих блюд из рыбы**	Содержание учебного материала Приготовление сложных горячих блюд из рыбы. Рулет и красной и белой рыбы в нори, с муссом из жареного картофеля и лука, кули из петрушки. Рыба замеченная в слоеном тесте с грибами и омлетными блинчиками. Органолептическая оценка качества блюд Домашняя работа № 3 Составить технологическую схему приготовления блюд по заданию преподавателя.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7
4	**ЛР №4 Приготовление авторских сложных горячих блюд по теме курсового проекта**	Содержание учебного материала Приготовление авторских горячих блюд согласно теме курсового проекта. Органолептическая оценка готовности и качества сложных авторских блюд. Домашняя работа № 4 Составить технико-технологическую карту и технологическую схему приготовления авторского блюда.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.7

				ПК 2.8
5	**ЛР №5 Приготовление авторских сложных горячих блюд по теме курсового проекта**	Содержание учебного материала Приготовление авторских горячих блюд согласно теме курсового проекта. Органолептическая оценка готовности и качества сложных авторских блюд. Домашняя работа № 5 Составить технологическую схему приготовления блюд по заданию преподавателя.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ОК 9 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.8
	Производственная практика		180	
	Экзамен		6	
Всего			394	

2.4. Курсовой проект (работа)

№ п/п	Примерная тематика курсовых проектов (работ)
1	Организация процесса приготовления и приготовление заправочных супов в ресторане/кафе
2	Организация процесса приготовления и приготовление протертых супы в ресторане/кафе
3	Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов с различными гарнирами в ресторане/кафе
4	Организация процесса приготовления и приготовление супов национальных кухонь в ресторане/кафе
5	Организация процесса приготовления и приготовление супов с использованием технологии Sous vide в ресторане/кафе
6	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса (конкретизировать вид мяса) с использованием фруктов/ягод в ресторане/кафе
7	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из тушеного мяса (конкретизировать вид мяса) в ресторане/кафе
8	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из запечённого мяса (конкретизировать вид мяса) в ресторане/кафе
9	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса на гриле в ресторане/кафе
10	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса с использованием технологии Sous vide в

	ресторане/кафе
11	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рубленных мясных масс повышенной пищевой ценности в ресторане/кафе
12	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы в ресторане/кафе
13	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рубленных рыбных масс повышенной пищевой ценности в ресторане/кафе
14	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из морепродуктов в ресторане/кафе
15	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы с использованием технологии Sous vide в ресторане/кафе
16	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из тушёной (томленой) птицы (конкретизировать вид птицы) в ресторане/кафе
17	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из филе птицы (конкретизировать вид птицы) в ресторане/кафе
18	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из птицы (конкретизировать вид птицы) с использованием фруктов/ягод в ресторане/кафе
19	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из кролика в ресторане/кафе
20	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из птицы с использованием технологии Sous vide в ресторане/кафе
21	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из овощей/грибов в ресторане/кафе
22	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из круп/каш повышенной пищевой ценности в ресторане/кафе
23	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из круп/каш повышенной пищевой ценности в ресторане/кафе
24	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд постной кухни в ресторане/кафе
25	Организация процесса приготовления и приготовление сложных макаронных изделий и блюд из них в традициях разных кухонь в ресторане/кафе
26	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд по технологии WOK в ресторане/кафе

27	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд региональных кухонь (уральская кухня, башкирская, удмуртская и т.д.), адаптировать для ресторана/кафе
28	Тема, сформулированная студентом, с учетом современных тенденций в отрасли общественного питания, согласованная с ПЦК технологических дисциплин и социальными партнерами.

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

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория(и) *«Учебная кухня ресторана»,* оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Помещения профильных организаций, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Наименование:

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 102.01.2000 N 29-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 21 сентября 2020 г. № 1515].

3. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 11 с.

4. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 22 с.

6. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016–01–01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

7. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016–01–01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 15 с.

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

9. 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.

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

11. 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.

12. 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.

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

14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. No32 - Режим доступа: https://docs.cntd.ru

15. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 233 с.

16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. No32 - Режим доступа: https://docs.cntd.ru

17. *Пасько, О. В.* Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3.2.2 Дополнительные источники

1. 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. – 238 с

2. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с

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: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 167

4. 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. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-507-45791-5. — Текст : электронный

5. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 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.

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276437 (дата обращения: 23.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. 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.

8. 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.

9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode

10. 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.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 172 с.

12. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

13. 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.

14. Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебное издание / Бурчакова И. Ю., Ермилова С. В. - Москва : Академия, 2024. - 320 с. (Специальности среднего профессионального образования)

15. Васюкова, А. Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с.

16. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва : Академия, 2024. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования)

17. 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.

18. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник : в 2 ч. Ч. 2: учебное издание / Мартинчик А.Н. - Москва : Академия, 2024. - 240 с. (Специальности среднего профессионального образования

19. 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тесты, устные опросы

	демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей	

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

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

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

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

форм обслуживания	учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с	выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур горячих блюд,	

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, тесты, устные опросы
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	

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	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	· взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; · обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
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	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и	

ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
ПП.02	ПМ.02	Производственная практика	*технологическая*	6	180
		Всего ПП	X	X	**180**
		Итого практики	X	X	**180**

2025 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.2.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1 Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и реализуется в профессиональном цикле в процессе прохождения междисциплинарного курса (МДК 02.01, 02.02) в рамках профессионального модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК. 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК. 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК. 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК. 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК. 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК. 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК. 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по виду деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

1.2 Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Код ОК, ПК**	**Уметь**	**Владеть навыками**
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	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	-

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
	ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	-
	ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять	-

		бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	
	ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-
	ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-
	ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	-
	ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	-
	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	
	ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-
	ПК. 2.1	Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	Выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий

		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	ПК. 2.2	Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов,	Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;	

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

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

		обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
	ПК. 2.4	Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из	Выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из

		овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать,	

		контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
	ПК. 2.5	Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	

		организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость	

		горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
	ПК. 2.6	Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами	Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

		приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
	ПК. 2.7	Выполнять и контролировать приготовление,	Выполнения приготовление, творческое

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

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

		хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
	ПК. 2.8	Выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество	Выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд,

		продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем

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

2.1 Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП.02	180	Концентрированно	3/6	Дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
ПК. 2.1-2.8	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены в процессе работы. Соблюдение требований к внешнему виду.	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Идентификация типа, класса и формата предприятия. Изучение и анализ номенклатуры и ассортимента предприятия.	6
ПК. 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами и стандартами организации питания – базы практики.	6
		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
ПК. 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Приготовление и подготовка к реализации (презентации) супов сложного ассортимента, сервировка и творческое оформление супов, согласно меню предприятия	12
ПК. 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов	Приготовление и подготовка к реализации (презентации), сервировки и творческого оформления горячих соусов сложного ассортимента, согласно меню	12

	сложного ассортимента.	предприятия.	
ПК. 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Приготовление и подготовка к реализации (презентации) горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и гарниров из овощей сложного ассортимента, согласно меню предприятия.	12
		Приготовление и подготовка к реализации (презентации) горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и гарниров из круп, бобовых сложного ассортимента, согласно меню предприятия.	12
		Приготовление и подготовка к реализации (презентации) горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и гарниров из макаронных изделий сложного ассортимента, согласно меню предприятия.	12
ПК. 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Приготовление и подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (комплектования), сервировка и творческое оформления блюд из яиц сложного ассортимента, согласно меню предприятия.	6
		Приготовление и подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (комплектования), сервировка и творческое оформление блюд из творога и сыра сложного ассортимента, согласно меню предприятия.	12
		Приготовление и подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (комплектования), сервировка и творческое оформление блюд из муки сложного ассортимента, согласно меню предприятия.	12
ПК. 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Приготовление и подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (комплектования), сервировка и творческое оформление горячих блюд из рыбы сложного ассортимента, согласно меню предприятия.	12
		Приготовление и подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (комплектования), сервировка и творческое оформление блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента, согласно меню	12

		предприятия	
ПК. 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Приготовление и подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (комплектования), сервировка и творческое оформление горячих блюд из мяса сложного ассортимента, согласно меню предприятия	12
		Приготовление и подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (комплектования), сервировка и творческое оформление горячих блюд из домашней птицы сложного ассортимента, согласно меню предприятия	12
		Приготовление и подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (комплектования), сервировка и творческое оформление горячих блюд из дичи и кролика сложного ассортимента, согласно меню предприятия	12
ПК. 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	12

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

3.1 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Структурные подразделения образовательной организации, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Помещения профильных организаций, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или 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 102.01.2000 N 29-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 21 сентября 2020 г. № 1515].

3. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 11 с.

4. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 22 с.

6. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016–01–01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

7. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016–01–01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 15 с.

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

9. 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.

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

11. 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.

12. 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.

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

14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. No32 - Режим доступа: https://docs.cntd.ru

15. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 233 с.

16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. No32 - Режим доступа: https://docs.cntd.ru

17. *Пасько, О. В.* Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3.2.2 Дополнительные источники

1. 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. – 238 с

2. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с

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: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 167

4. 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. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-507-45791-5. — Текст : электронный

5. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 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.

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276437 (дата обращения: 23.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. 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.

8. 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.

9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode

10. 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.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 172 с.

12. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

13. 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.

14. Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебное издание / Бурчакова И. Ю., Ермилова С. В. - Москва : Академия, 2024. - 320 с. (Специальности среднего профессионального образования)

15. Васюкова, А. Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с.

16. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва : Академия, 2024. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования)

17. 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.

18. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник : в 2 ч. Ч. 2: учебное издание / Мартинчик А.Н. - Москва : Академия, 2024. - 240 с. (Специальности среднего профессионального образования

19. 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.

3.3 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в структурных подразделениях образовательной организации, в профильных организациях на основе договоров между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

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

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

4.1 Результаты освоения производственной практики

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.02	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Правильно подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 2. Правильно соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и правилами безопасности. 3. Правильно обеспечивает наличие на рабочем месте технологического оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 4. Правильно оценивает качество и безопасность сырья, продуктов и материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 5. Правильно соблюдает температурный режим и товарное соседство в холодильном оборудовании. 6. Правильно соблюдает требования к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		и регламентами. 7. Правильно выбирает технологическое оборудование, производственный инвентарь и посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации. 8. Правильно соблюдает правила утилизации непищевых отходов. 9. Правильно соблюдает установленные нормативы времени выполнения работ. 10. Правильно демонстрирует умение пользоваться технологическими картами при подготовке рабочих мест, оборудования, сырья и материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПП.02	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1.Правильно готовит, творчески оформляет, презентует и подготавливает к реализации супы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2.Правильно соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и правилами безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента. 3.Правильно выбирает температурный режим при приготовлении супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания. 4.Правильно соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		техники безопасности. 5.Правильно выявляет дефекты и определяет способы их устранения. 6. Правильно контролирует соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам. 7. Правильно обеспечивает соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т. д.) требованиям заказа. 8. Правильно подбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания. 9.Правильно определяет условия и сроки хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов. 10.Правильно соблюдает установленные нормативы времени выполнения работ. 11.Правильно демонстрирует умение пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, презентации и подготовке к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 12.Правильно презентует супы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПП.02	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	1. Правильно готовит и организует непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. 2. Правильно соблюдает	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы,

		требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и правилами безопасности. 3. Правильно выбирает способы и техники приготовления горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания. 4. Правильно подбирает температурный режим при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей. 5. Правильно соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности. 6. Правильно контролирует соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам. 7. Правильно обеспечивает соответствие горячих соусов (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход) требованиям заказа. 8. Правильно подбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей. 9. Правильно определяет условия и сроки хранения горячих соусов сложного ассортимента в соответствии с действующими регламентами. 10. Правильно соблюдает установленные нормативы времени выполнения работ. 11. Правильно демонстрирует умение работать с технологическими картами приготовления и	подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		краткосрочного хранения горячих соусов сложного ассортимента. 12. Правильно презентует горячие соусы сложного ассортимента.	
ПП.02	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Правильно готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2. Правильно соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и правилами безопасности. 3. Правильно выбирает температурный режим при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 4. Правильно соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности. 5. Правильно соблюдает установленные нормативы времени выполнения работ. 6. Правильно выявляет дефекты и определяет способы их устранения. 7. Правильно контролирует соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента установленным на предприятии нормам. 8. Правильно обеспечивает	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа. 9. Правильно определяет условия и сроки хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов и потребностей различных категорий потребителей. 10. Правильно презентует горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.	
ПП.02	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1.Правильно готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2.Правильно соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и правилами безопасности. 3.Правильно выбирает температурный режим при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания. 4.Правильно соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности. 5.Правильно выявляет дефекты и определяет способы их устранения. 6.Правильно контролирует соответствие потерь при приготовлении	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		установленным на предприятии нормам. 7.Правильно обеспечивает соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход) требованиям заказа. 8. Правильно подбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей. 9. Правильно определяет условия и сроки хранения с учетом действующих регламентов. 10. Правильно соблюдает установленные нормативы времени выполнения работ. 11. Правильно демонстрирует умение работать с технологическими картами приготовления. 12. Правильно презентует горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей.	
ПП.02	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Правильно готовит горячие блюда из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. 2. Правильно соблюдает нормы персональной гигиены согласно требованиям системы ХАССП и правилам безопасности. 3. Правильно подбирает температурные режимы обработки рыбы и нерыбного сырья в соответствии с видами обслуживания. 4. Правильно обеспечивает соблюдение санитарных стандартов и норм охраны труда. 5. Правильно выявляет и устраняет производственные дефекты.	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		6. Правильно контролирует нормы потерь при приготовлении в соответствии с установленными стандартами. 7. Правильно гарантирует соответствие готовых блюд требованиям по органолептическим показателям. 8. Правильно подбирает сервировочную посуду с учетом особенностей подачи блюд. 9. Правильно определяет условия и сроки хранения согласно технологическим регламентам. 10. Правильно использует технологические карты при приготовлении блюд. 11. Правильно соблюдает установленные временные нормативы. 12. Правильно презентует готовые блюда с учетом требований различных форм обслуживания.	
ПП.02	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Правильно готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда из мяса, птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий гостей и форм обслуживания. 2. Правильно соблюдает нормы личной гигиены и требования безопасности согласно стандартам ХАССП. 3. Правильно выбирает оптимальные техники и методы обработки мясных продуктов в зависимости от вида сырья и формата обслуживания. 4. Правильно устанавливает температурные режимы приготовления с учетом особенностей каждого вида мясного сырья.	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		5. Правильно поддерживает санитарные нормы и соблюдает правила охраны труда на рабочем месте. 6. Правильно выявляет и оперативно устраняет возможные технологические дефекты. 7. Правильно соблюдает установленные временные нормативы приготовления. 8. Правильно контролирует нормы потерь при обработке мясного сырья согласно утвержденным стандартам. 9. Правильно обеспечивает соответствие готовых блюд установленным органолептическим и количественным показателям. 10. Правильно подбирает сервировочную посуду и аксессуары в соответствии с концепцией подачи. 11. Правильно определяет условия и сроки хранения готовой продукции согласно технологическим регламентам. 12. Правильно применяет технологические карты в процессе приготовления блюд. 13. Правильно презентует готовые блюда с учетом особенностей целевой аудитории и формата заведения.	
ПП.02	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1. Правильно разрабатывает и адаптирует рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (включая авторские, брендовые и региональные) с учетом потребностей различных категорий потребителей. 2. Правильно подбирает рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (включая авторские, брендовые и региональные) в	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		соответствии с видами и формами обслуживания. 3. Правильно выбирает продукты, вкусовые, ароматические и красящие вещества, обеспечивая их безопасность и соответствие стандартам качества. 4. Правильно подбирает дополнительные ингредиенты, гармонично сочетающиеся с основным сырьем. 5. Правильно соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов в готовых блюдах. 6. Правильно осуществляет расчеты с потребителями в соответствии с выполненными заказами. 7. Правильно соблюдает установленные нормативы времени выполнения работ. 8. Правильно использует технологические карты при разработке и адаптации рецептур, учитывая потребности различных категорий потребителей. 9. Правильно проводит мастер-классы и презентации для демонстрации разработанных рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	
ПП.02	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Самостоятельно обосновывает постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; Адекватно оценивает и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Аттестационный лист, характеристика
ПП.02	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для	Использует различные источники, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных	Аттестационный лист, характеристика

	выполнения задач профессиональной деятельности	задач. Эффективно использует информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ПП.02	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	Демонстрирует ответственность за принятые решения Обосновывает самоанализ и коррекцию результатов собственной работы; Эффективно использует знания по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Аттестационный лист, характеристика
ПП.02	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; Обосновывает анализ работы членов команды (подчиненных)	Аттестационный лист, характеристика
ПП.02	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Правильно осуществляет грамотную устную и письменной речи, Правильно осуществляет ясность формулирования и изложения мыслей	Аттестационный лист, характеристика
ПП.02	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-	Соблюдает нормы поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	Аттестационный лист, характеристика

	нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ПП.02	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдает правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; Правильно применяет знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	Аттестационный лист, характеристика
ПП.02	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Эффективно выполняет правила ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	Аттестационный лист, характеристика
ПП.02	ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Эффективно использует в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	Аттестационный лист, характеристика

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Никитина О.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Семухин А.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Стоянова О.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Хомутова М.М., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля……..…
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..……..
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……..……
2. Структура и содержание профессионального модуля……..……
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля……
2.2. Структура профессионального модуля……..……
2.3. Содержание профессионального модуля……..……..
2.4. Курсовой проект (работа)……..……...
3. Условия реализации профессионального модуля……..……...
3.1. Материально-техническое обеспечение……..……
3.2. Учебно-методическое обеспечение……..……...
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……...
4.1. Результаты обучения ……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 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 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	номенклатура	–

	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	информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	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	–

	презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	–
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	–
ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	–
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	–
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни	–

	приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	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 обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	–
ПК 3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,

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

	маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения		
ПК 3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять	оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый	

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

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

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

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

	особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе	промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	

	приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 3.5	Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	Процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей	Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы,

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного	нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.	
ПК 3.6	Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд	Выполнения приготовление, творческое оформление и

	реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор,	из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса,	

	продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.	
ПК 3.7	Выполнять и контролировать разработку,	Знать процессы разработки, адаптации рецептур	Выполнять разработку, адаптацию

	адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями

	сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры		

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	–	Знать и уметь современные способы оформления холодных блюд	Тема 1.2 Актуальные направления в оформлении холодных блюд	2	По запросу работодателей использовать при оформлении холодных блюд рекомендации шеф-поваров
2	–	Уметь адаптировать и разрабатывать новые рецептуры холодной кулинарной продукции	Тема 1.3 Правила адаптации и разработки рецептур холодных блюд	1	По запросу работодателей изучить современные правила адаптации и разработки рецептур холодной кулинарной продукции
3	–	Знать и уметь разрабатывать рецептуры холодной кулинарной продукции с учетом современных требований	Тема 1.4 ПР №1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции	1	По запросу работодателей изучить адаптацию рецептур холодной кулинарной продукции
Итого часов МДК 03.01				**4**	
4	–	Знать и уметь использовать	Тема 2.1 Характеристик	1	По запросу работодателей

		ассортимент вкусовых добавок, пряностей для сложных холодных соусов	а ассортимента сложных холодных соусов		изучить ассортимент вкусовых добавок, пряностей для сложных холодных соусов. Соусы промышленного производства
5	–	Знать правила соусной композиции сложных холодных соусов	Тема 2.2 Технология приготовления сложных холодных соусов	1	По запросу работодателей изучить правила соусной композиции сложных холодных соусов
6	–	Знать и уметь рассчитывать массу сырья с использованием современных электронных программ для приготовления холодных соусов	Тема 2.5 ПР №1. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов	2	Изучение методики расчете массы сырья для приготовления авторских холодных соусов
7	–	Знать и уметь разрабатывать рецептуры авторских холодных соусов с учетом сочетаемости сырья	Тема 2.6 ПР №2. Адаптация и разработка рецептур сложных холодных соусов	2	По запросу работодателей разработка авторских холодных соусов.
8	–	Знать современные технологии приготовления мини-закусок, канапе	Тема 2.7 Характеристика ассортимента мини-закусок, канапе	1	Изучить актуальные направления в приготовлении мини-закусок, канапе
9	–	Знать комбинирование различных способов и современных методов приготовления канапе	Тема 2.8 Технология приготовления канапе различных видов	1	Изучить современные технологии приготовления канапе
10	–	Знать и уметь рассчитывать	Тема 2.9 ПР №3. Расчет	2	Изучение методики

		массу сырья с использованием современных электронных программ для приготовления канапе	массы сырья для канапе		расчете массы сырья для приготовления авторских канапе
11	–	Знать и уметь разрабатывать рецептуры авторских канапе с учетом сочетаемости сырья	Тема 2.10 ПР №4. Адаптация и разработка рецептур канапе	2	По запросу работодателей разработка авторских канапе
12	–	Знать применение современных методов для приготовления холодных закусок	Тема 2.11 Методы приготовления холодных закусок	2	Изучить современные методы приготовления холодных закусок
13	–	Знать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления фуршетных закусок	Тема 2.12 Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	2	По запросу работодателей, изучить ассортимент фуршетных закусок из различного вида сырья
14	–	Знать комбинирование различных способов и современных методов приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов	Тема 2.13 Технология приготовления холодных блюд из рыбы	1	По запросу работодателей изучить варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента и современного оформления
15	–	Знать комбинирование различных способов и современных методов приготовления холодных блюд из мяса	Тема 2.14 Технология приготовления холодных блюд из мяса	1	По запросу работодателей изучить варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента и современного оформления
16	–	Знать технику приготовления	Тема 2.18 Техника	2	По запросу работодателей

		современных оформительских элементов	приготовления украшений для холодных блюд		изучить технику приготовления оформительских элементов при приготовлении сложных холодных блюд
Итого часов МДК 03.02				**20**	
17	–	Знать и применять инновационные технологии при приготовлении сложной кулинарной продукции	Промежуточная аттестация	12	По запросу работодателя контроль знаний и умений по инновационным технологиям приготовления сложной кулинарной продукции
Итого часов промежуточная аттестация				**12**	

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

2.1 Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Объем образовательной нагрузки	248	
Учебные занятия	80	34
В том числе		
Теоретические занятия	46	
Практические занятия	22	22
Лабораторные занятия	12	12
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Консультации	10	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	-	-
производственная	*144*	*144*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 03.01* *МДК 03.02* *ПП 03* *в форме дифференцированного зачета* *ПМ 03 в форме экзамена*	6	
Всего	**248**	**178**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультация	Экзамен	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ПК 3.1 – ПК 3.7 ОК 01 – 09	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**36**	10	**36**	22	10	-	-	4	-	-	-	-
ПК 3.2 – 3.7 ОК 01 – 09	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**56**	24	**56**	24	12	12	-	4	4	-	-	-
	Учебная практика	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ПК 3.1 – 3.7 ОК 01 – 09	Производственная практика	**144**	144	-	-	-	-	-	-	-	-	-	**144**
	Промежуточная аттестация	**12**	-	-	-	-	-	-	-	**6**	**6**	-	-
	Всего:	**248**	**178**	**92**	**46**	**12**	**12**	-	**8**	**10**	**6**		**144**

2.3. Содержание профессионального модуля

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

<table>
<tr><th>№ занятия</th><th>Наименование темы занятия</th><th>Содержание учебного материала, лабораторных и практических занятий, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)</th><th>Объем часов</th><th>ОК, ПК</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td colspan="3">МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</td><td>32</td><td></td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1
Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции</td><td>Содержание учебного материала
Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.
Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления
Домашнее задание № 1
Составить таблицу на тему «Ассортимент холодной кулинарной продукции»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название</td><td>Технология приготовления</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ОК 1
ОК 2
ОК 5
ПК 3.1</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2
Актуальные направления в оформлении холодных блюд</td><td>Содержание учебного материала
Актуальные направления в оформлении холодных блюд в ресторанах города. Советы и рекомендации по оформлению холодных блюд от известных шеф-поваров
Домашнее задание № 2
Рассмотреть и провести анализ 3-х вариантов оформления холодных блюд известными шеф-поварами. Выводы записать в рабочую тетрадь</td><td>2</td><td>ОК 1
ОК 2
ОК 5
ПК 3.1</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3
Правила адаптации и разработки рецептур холодных блюд</td><td>Содержание учебного материала
Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Домашнее задание № 3
Адаптировать любое холодное блюдо из интернета для возможного использования в ресторане</td><td>2</td><td>ОК 1
ОК 2
ОК 5
ПК 3.1
ПК 3.7</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 1.4
ПР № 1.
Адаптация рецептур</td><td>Содержание учебного материала
Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,</td><td>2</td><td>ОК 1
ОК 2
ОК 3</td></tr>
</table>

	холодной кулинарной продукции	изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания. Работу оформить на листе формата А4 **Домашнее задание № 4** Повторить правила адаптации рецептур холодных закусок.		ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.7
5	**Тема 1.5** Технологический цикл приготовления холодных блюд	**Содержание учебного материала** Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. **Домашнее задание № 5** Начертить технологическую схему приготовления холодного блюда	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1
6	**Тема 1.6** Комбинирование способов приготовления холодных блюд	**Содержание учебного материала** Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, -определение «контрольных точек», проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013) **Домашнее задание № 6** Повторить ключевые моменты из ГОСТ 30390-2013	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1
7	**Тема 1.7** Правила расчетов сырья для приготовления холодных блюд	**Содержание учебного материала** Правила расчетов количества сырья, необходимого для приготовления холодных блюд. Правила взаимозаменяемости продуктов и их расчет. Правила расчета потерь при обработке продуктов. **Домашнее задание № 7** Решить задачу: рассчитать количество моркови, необходимого для приготовления 5 порций винегрета, если на одну порцию приходится 110г. Сезон январь	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1 ПК 3.7
8	**Тема 1.8** ПР № 2. Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд	**Содержание учебного материала** Решение задач на расчет количества сырья для приготовления холодных блюд. Работу оформить на листе формата А. **Домашнее задание № 8** Повторить правила расчета количества сырья для приготовления холодных блюд.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9

				ПК 3.1 ПК 3.7
9	**Тема 1.9** Требования к качеству холодных блюд	**Содержание учебного материала** Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. **Домашнее задание № 9** Изучить материал учебника с 23-24. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1
10	**Тема 1.10** Техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд	**Содержание учебного материала** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. **Домашнее задание № 10** На формате А4 составить памятку по технике безопасности при работе на оборудование для приготовления бульонов, отваров, супов Перед началом работы. Во время работы. По окончанию работы.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1
11	**Тема 1.11** Виды оборудования для приготовления холодных блюд	**Содержание учебного материала** Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. **Домашнее задание № 11** Изучить материал учебника с 28 – 31. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1
12	**Тема 1.12** Организация отпуска	Содержание учебного материала Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом	2	ОК 1 ОК 2

	холодных блюд	различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос **Домашнее задание № 12** Повторить основные принципы ХАССП		ОК 5 ПК 3.1
13	**Тема 1.13** Санитарно-гигиенические требования в холодном цехе	**Содержание учебного материала** Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. **Домашнее задание № 13** Повторить санитарные требования к приготовлению и отпуску холодных блюд.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1
14	**Тема 1.14** ПР № 3. Организация рабочего места повара в холодном цехе	**Содержание учебного материала** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Работу оформить на листе формата А4. **Домашнее задание № 14** Повторить организацию рабочего места повара в холодном цехе.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК 3.1
15	**Тема 1.15** ПР № 4. Решение задач по подбору оборудования в холодном цехе	**Содержание учебного материала** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Работу оформить на листе формата А4. **Домашнее задание № 15** Повторить подбор оборудования в холодном цехе.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.7
16	**Тема 1.16** ПР № 5. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации оборудования	**Содержание учебного материала** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. **Домашнее задание № 16** Оформить памятку по безопасной эксплуатации оборудования	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК 3.1

				ПК 3.7
		Самостоятельная работа № 1 1. Изучить характеристику и правила безопасной эксплуатации современного оборудования для нарезки, взбивания, перемешивания.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.7
		Самостоятельная работа № 2 2.Составить аппаратную схему для приготовления холодного блюда.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.7
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			**48**	
1	**Тема 2.1** Характеристика ассортимента сложных холодных соусов	**Содержание учебного материала** Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Ассортимент вкусовых добавок, пряностей для сложных холодных соусов, варианты их использования. Технология приготовления холодных соусов промышленного производства. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. **Домашнее задание № 1** Изучить материал учебника с 147-153 Пасько О.В. Технология продукции общественного питания: учебник для	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1 ПК 3.2

		среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].		
2	**Тема 2.2** Технология приготовления сложных холодных соусов	**Содержание учебного материала** Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Варианты подачи холодных соусов. Оформление (декорирование) тарелки и блюд сложными холодными соусами. Создание разработка и испытание новых рецептов холодных соусов. **Домашнее задание № 2** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления сложных холодных соусов	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1 ПК 3.2
3	**Тема 2.3** Технология приготовления салатных заправок	**Содержание учебного материала** Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. **Домашнее задание № 3** Изучить материал учебника с 155-157. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1 ПК 3.2
4	**Тема 2.4** Требования к качеству сложных холодных соусов	**Содержание учебного материала** Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1 ПК 3.2

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.
Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
Домашнее задание № 4
Составить таблицу на тему «Условия хранения холодных соусов»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название</td><td>Условия хранения</td><td>Температурный режим</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 2.5
ПР № 1. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов</td><td>Содержание учебного материала
Расчет массы сырья для приготовления холодных соусов.
Расчет массы сырья для приготовления заданного количества холодного соуса.
Домашняя работа № 5
Изучить материал с 145 учебника Пасько О.В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].</td><td>2</td><td>ОК 1
ОК 2
ОК 3
ОК 5
ПК 3.2
ПК 3.7</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 2.6
ПР № 2. Адаптация и разработка рецептур сложных холодных соусов</td><td>Содержание учебного материала
Разработать рецептуру авторского холодного соуса на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенный ингредиент, который обязательно должен входить в состав соуса). Оформить технико-технологическую карту
Домашняя работа № 6
Изучить материал с 103 – 106 учебника Пасько О.В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].</td><td>2</td><td>ОК 1
ОК 2
ОК 3
ОК 5
ПК 3.2
ПК 3.7</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 2.7
Характеристика ассортимента мини-</td><td>Содержание учебного материала
Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность мини-закусок, канапе. Правила выбора основных гастрономических продуктов и</td><td>2</td><td>ОК 1
ОК 2
ОК 3</td></tr>
</table>

	закусок, канапе	дополнительных ингредиентов для канапе. Актуальные направления в приготовлении мини-закусок, канапе. Характеристика ассортимента легких закусок: закуски на шпажке, мини-запеканки, мини-закуски из муссов и паштетов, закуски в тестовых заготовках. **Домашнее задание № 7** Разработать рецептуры канапе для фуршета. (3 наименования) Разработать рецептуры мини-закусок для фуршета. (3 наименования)		ОК 5 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4
8	**Тема 2.8** Технология приготовления канапе различных видов	**Содержание учебного материала** Правила приготовления канапе различных видов. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления канапе. Сочетаемость хлебобулочных изделий, выпеченных полуфабрикатов из пресного слоеного, заварного и других видов теста с ингредиентами для приготовления канапе. Рецептуры, варианты подачи канапе. Правила оформления и отпуска канапе: творческое оформление и эстетичная подача. Использование масляных смесей, рисовальных масс, желе при приготовлении канапе. Правила сервировки стола и подачи Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Требования к качеству канапе: Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). **Домашнее задание № 8** Разработать рецептуры канапе на основе хлебобулочных изделий	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.2 ПК 3.4
9	**Тема 2.9** ПР № 3. Расчет массы сырья для канапе	**Содержание учебного материала** Расчет массы сырья для приготовления канапе. Расчет массы сырья для приготовления заданного количества канапе. **Домашняя работа № 9** Изучить материал с 90 – 91 учебника Пасько О.В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 3.2 ПК 3.7

10	**Тема 2.10** ПР № 4. Адаптация и разработка рецептур канапе	**Содержание учебного материала** Разработать авторские канапе на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенный ингредиент, который обязательно должен входить в состав канапе). Оформить технико-технологическую карту на разработанное канапе. **Домашняя работа № 10** Изучить материал учебника Пасько О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с 91-98	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 3.2 ПК 3.7
11	**Тема 2.11** Методы приготовления холодных закусок	**Содержание учебного материала** Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок Комбинирование различных способов и современных методов приготовления холодных закусок. Методы приготовления холодных закусок: маринование, вырубка, насаживание на шпажки, порционирование. **Домашнее задание № 11** Изучить материал учебника с 141 – 143. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3
12	**Тема 2.12** Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	**Содержание учебного материала** Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы: закуски из малосольной рыбы, из рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения, карпаччо из рыбы, гребешков, осьминогов, террина из гусиной печени, паштетов из кур, утиной или говяжьей печени, муссов из семги и крабов. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.5 ПК 3.6

		блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и птицы сложного ассортимента. Ассортимент фуршетных закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы сложного ассортимента. Требования к качеству холодных закусок. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Домашнее задание № 12 Разработать рецептуру сложных холодных блюд с оформлением ТТК		
13	**Тема 2.13** Технология приготовления холодных блюд из рыбы	**Содержание учебного материала** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов: рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, творческое оформление и эстетичная подача. Требования к качеству холодных блюд из рыбы **Домашнее задание № 13** Составить 3 технологические схемы приготовления холодных блюд из рыбы	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.5
14	**Тема 2.14** Технология приготовления холодных блюд из мяса	**Содержание учебного материала** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов: баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.6

		оформления и отпуска холодных блюд из мяса, творческое оформление и эстетичная подача Требования к качеству холодных блюд из мяса **Домашнее задание № 14** Составить 3 технологические схемы приготовления холодных блюд из мяса		
15	**Тема 2.15** Технология приготовления холодных блюд из птицы	**Содержание учебного материала** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов: галантин из птицы, курица, индейка фаршированная, рулетики из птицы. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска холодных блюд из домашней птицы, дичи, творческое оформление и эстетичная подача. Требования к качеству холодных блюд из птицы **Домашнее задание № 15** Составить 3 технологические схемы приготовления холодных блюд из птицы	2	ОК 1 ОК 2 ОК 5 ПК 3.6
16	**Тема 2.16** ПР № 5. Расчет массы сырья для холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	**Содержание учебного материала** Расчет массы сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Расчет массы сырья для приготовления заданного количества холодных закусок. **Домашняя работа № 16** Изучить материал с 109 – 112 учебника Пасько О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 3.5 ПК 3.6
17	**Тема 2.17** ПР №6. Адаптация и разработка рецептур холодных блюд из	**Содержание учебного материала** Разработать авторские холодные закуски из рыбы, мяса, птицы на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5

	рыбы, мяса, птицы.	каждым студентом определенный ингредиент, который обязательно должен входить в состав холодной закуски). Оформить технико-технологическую карту на разработанную холодную закуску. **Домашняя работа № 17** Изучить материал учебника Пасько О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование) — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с191-198		ПК 3.5 ПК 3.6
18	**Тема 2.18** Техника приготовления украшений для холодных блюд	**Содержание учебного материала** Техника приготовления украшений, их сочетание с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. **Домашнее задание № 18** Оформить презентацию на тему «Декорирование холодных блюд и закусок»	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 5 ПК 3.2 ПК 3.3
		Самостоятельная работа № 1 1. Разработать рецептуры холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, с оформлением ТТК. 2. Разработать варианты оформления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. 3. Работу оформить в скоросшивателе. Для сдачи необходимо наличие: – титульного листа – 3 заполненных бланков ТТК – 3 листов с расчетами энергетической ценности – 3 листов с эскизами разработанных блюд	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.7
		Консультация	4	
		Лабораторные работы		
1	**ЛР № 1** Приготовление канапе и холодных закусок из различного сырья	Содержание учебного материала Приготовление канапе различных видов Органолептическая оценка канапе.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9

				ПК 3.1 ПК 3.4
2	**ЛР № 2** Приготовление холодных сложных блюд из рыбы	Содержание учебного материала Приготовление холодных сложных блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества блюд.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.5
3	**ЛР № 3** Приготовление холодных сложных блюд из птицы	Содержание учебного материала Приготовление холодных сложных блюд из мяса. Органолептическая оценка качества блюд.	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.6
	Производственная практика		144	
	Консультация к экзамену		6	
	Экзамен		6	
	Всего		248	

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

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 102.01.2000 N 29-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 21 сентября 2020 г. № 1515].

3. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 11 с.

4. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 22 с.

6. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016–01–01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

7. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016–01–01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 15 с.

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

9. 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.

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

11. 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.

12. 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.

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

14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. No32 - Режим доступа: https://docs.cntd.ru

15. Васюкова, А. Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с.

16. 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

17. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва: Академия, 2024. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования)

18. 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.

19. А. В. Куликовский Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 233 с.

20. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник: в 2 ч. Ч. 2: учебное издание / Мартинчик А.Н. - Москва: Академия, 2024. - 240 с. (Специальности среднего профессионального образования

21. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование)

22. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт

3.2.2. Дополнительные источники

1. 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. – 238 с

2. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с

3.2.3 Основные электронные издания:

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. No32 - Режим доступа: https://docs.cntd.ru

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5- 8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 167

3. 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. — СанктПетербург: 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.

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. 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.

6. 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.

7. 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.

8. 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.

9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

4.1. Результаты обучения

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Готовит рабочие места, оборудование, сырьё, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и безопасности. Размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырьё, материалы на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Оценивает соответствие качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Устанавливает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования. Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации. Соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Проводит маркировку ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Соблюдает правила утилизации непищевых отходов. Соответствует времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Готовит и хранит (непродолжительно) холодные соусы и заправки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Соблюдает требования персональной гигиены, системы ХАССП и безопасности при приготовлении полуфабрикатов. Применяет способы и техники подготовки холодных соусов и заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания. Контролирует температурный режим при подготовке холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Следит за соблюдением стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения. Соответствует нормам потерь при приготовлении холодных соусов и заправок сложного ассортимента, установленным на предприятии. Обеспечивает соответствие готовой продукции (внешний вид, вкус, текстура, выход) требованиям заказа. Подготавливает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов и заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей. Соблюдает условия и сроки хранения холодных соусов и заправок в соответствии с действующими регламентами. Использует технологические карты приготовления холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Следит за соответствием времени выполнения работ установленным нормативам. Осуществляет презентацию холодных соусов и заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Готовит, оформляет (творчески) и подготавливает к реализации салаты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	экзамен, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,

подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребителей, видов и форм обслуживания. Соблюдает требования персональной гигиены, системы ХАССП и безопасности при приготовлении полуфабрикатов. Применяет способы и техники подготовки салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; подготавливает рабочие места. Контролирует температурный режим при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей. Следит за соблюдением стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения. Обеспечивает соответствие потерь при приготовлении установленным на предприятии нормам. Контролирует соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход) требованиям заказа; выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов. Соблюдает условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента в соответствии с действующими регламентами. Демонстрирует умение работать с технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента. Следит за соответствием времени выполнения работ установленным нормативам. Осуществляет презентацию салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.	экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного	Готовит, оформляет (творчески) и подготавливает к реализации канапе и холодные закуски сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. Соблюдает требования персональной гигиены системы ХАССП и нормы безопасности при приготовлении	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач,

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	полуфабрикатов. Применяет соответствующие способы и техники приготовления канапе и холодных закусок с учетом видов обслуживания. Подготавливает рабочие места и контролирует соблюдение температурного режима. Обеспечивает соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности. Выявляет дефекты и определяет методы их устранения. Следит за соответствием производственных потерь установленным нормам. Контролирует соответствие готовой продукции (внешний вид, вкус, текстура) требованиям заказа. Обеспечивает подбор соответствующей посуды для сервировки и подачи закусок. Соблюдает установленные условия и сроки хранения продукции. Использует технологические карты при приготовлении закусок. Следит за соблюдением временных нормативов выполнения работ. Осуществляет презентацию канапе и холодных закусок с учетом требований потребителей.	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Готовит, оформляет (творчески) и подготавливает к презентации и реализации холодные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. Соблюдает требования персональной гигиены системы ХАССП и нормы безопасности при приготовлении полуфабрикатов. Применяет соответствующие способы и техники приготовления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом видов обслуживания. Подготавливает рабочие места в соответствии с технологическими требованиями. Контролирует соблюдение температурного режима при приготовлении блюд из водного сырья. Обеспечивает соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в

	техники безопасности. Следит за соответствием производственных потерь установленным нормам предприятия. Контролирует соответствие готовой продукции (внешний вид, вкус, текстура, выход) требованиям заказа. Обеспечивает подбор соответствующей посуды для сервировки и подачи блюд из рыбы и морепродуктов. Соблюдает установленные условия и сроки хранения готовой продукции. Использует технологические карты при приготовлении холодных блюд из водного сырья. Следит за соблюдением временных нормативов выполнения работ. Осуществляет презентацию холодных блюд из рыбы и нерыбного сырья с учетом требований потребителей.	олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Готовит, оформляет (творчески) и подготавливает к презентации и реализации холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей. Соблюдает требования персональной гигиены системы ХАССП и нормы безопасности при приготовлении полуфабрикатов. Применяет соответствующие способы и техники приготовления холодных блюд из мясного сырья с учетом видов обслуживания. Контролирует соблюдение температурного режима при приготовлении; подготавливает рабочие места. Обеспечивает соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности. Выявляет дефекты и определяет методы их устранения. Следит за соответствием производственных потерь установленным нормам предприятия. Контролирует соответствие готовой продукции (внешний вид, вкус, текстура, выход) требованиям заказа. Обеспечивает подбор соответствующей посуды для сервировки и подачи мясных	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	блюд. Соблюдает установленные условия и сроки хранения готовой продукции. Использует технологические карты при приготовлении холодных блюд из мясного сырья. Соблюдает временные нормативы выполнения работ. Проводит презентацию блюд из мяса, птицы, дичи и кролика с учетом требований потребителей.	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разрабатывает и адаптирует рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (включая авторские, брендовые и региональные) с учетом потребностей различных категорий потребителей. Соблюдает утвержденные рецептуры приготовления холодных блюд и закусок (включая авторские и региональные варианты). Подготавливает рабочие места в соответствии с технологическими требованиями. Контролирует качество и безопасность используемых продуктов, вкусовых, ароматических и красящих веществ. Следит за балансом жировых и вкусовых компонентов в готовых блюдах. Осуществляет презентацию холодных блюд и закусок (включая авторские и фирменные варианты). Производит расчеты с потребителями в соответствии с выполненными заказами. Соблюдает установленные временные нормативы выполнения работ. Использует технологические карты при разработке и адаптации рецептур. Проводит мастер-классы и презентации для демонстрации разработанных рецептур.	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Обосновывает постановку целей, выбор и применение методов решения профессиональных задач Оценивает и анализирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач (включая самооценку)	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и	-Использует различные информационные источники: электронные и интернет-ресурсы; профессиональные	

интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	медиаматериалы; специализированные периодические издания - эффективно использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	- практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
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	- демонстрирует ответственность за принятые решения - обосновывает самоанализ и корректирует результаты собственной работы; - эффективно использует знания по финансовой грамотности, планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обосновывает анализ работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотно применяет устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	

отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
ПП.03	ПМ.03	Производственная практика	*технологическая*	5	144
		Всего ПП	X	X	**144**
		Итого практики	X	X	**144**

2025 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.3.1
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 03 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1 Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и реализуется в профессиональном цикле в процессе прохождения междисциплинарного курса (МДК 03.01, 03.02) в рамках профессионального модуля ПМ 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

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

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по виду деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

1.2 Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Код ОК, ПК**	**Уметь**	**Владеть навыками**
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	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	–

видов и форм обслуживания		своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
	ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	–
	ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	–
	ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	–
	ОК 05	грамотно излагать свои мысли и	–

		оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	
	ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	–
	ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	–
	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	–
	ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	–
	ПК 3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и

		для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

		упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	
	ПК 3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	
	ПК 3.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое	выполнения приготовления,

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

		продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	
	ПК 3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей

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

		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	
	ПК 3.5	Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом	выполнения

		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных	

		холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	
	ПК 3.6	Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

		подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	
	ПК 3.7	Выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к	выполнения разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями

		безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;изменятьрецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	

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

2.1 Трудоемкость освоения производственной практики

Код УП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения учебной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
ПП.03	144	Концентрированно	3/5	Дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	**Виды работ**	**Содержание работ**	**Объем часов**
ПК 3.1 – 3.7	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены в процессе работы. Соблюдение требований к внешнему виду.	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием.	6
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	6
ПК3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок согласно меню предприятия	18
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента, согласно меню предприятия	18
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, согласно меню предприятия	18

	обслуживания.		
ПК3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы сложного ассортимента, согласно меню предприятия	18
		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента, согласно меню предприятия	18
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса сложного ассортимента, согласно меню предприятия	18
		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, согласно меню предприятия	12
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12

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

3.1 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Структурные подразделения образовательной организации, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Помещения профильных организаций, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
6. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
7. 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.
8. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

3.3 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в структурных подразделениях образовательной организации, в профильных организациях на основе договоров между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

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

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 03 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

4.1 Результаты освоения производственной практики

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.03	ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Правильно подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Правильно выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требованиями безопасности; 3. Правильно размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; 4. Правильно оценивает соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; 5. Правильно устанавливает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		6. Правильно соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; 7. Правильно проводит маркировку ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; 8. Правильно соблюдает правила утилизации непищевых отходов; 9. Создает условия времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПП.03	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Правильно выполняет технологических процесс приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Правильно выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Правильно соблюдает способы и техники при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; 4. Правильно соблюдает температурный режим при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; 5. Правильно соблюдает стандарты чистоты,	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		требования охраны труда и техники безопасности; 6. Правильно выявляет дефекты и определяет способы их устранения; 7. Правильно оценивает соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; 8. Правильно оценивает соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 9. Правильно соблюдает условия и сроки хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; 10. Правильно демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; 11. Правильно оценивает соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПП.03	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое	1. Правильно выполняет технологический процесс приготовления, творческое оформление и подготовку к	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие

	оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Правильно выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Правильно соблюдает способы и техники при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; 4. Правильно соблюдает температурный режим при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; 5. Правильно соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 6. Правильно выявляет дефекты и определяет способы их устранения; 7. Правильно оценивает соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 8. Правильно соблюдает условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; 9. Правильно демонстрирует	графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		умения пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 10. Правильно оценивает соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 11. Правильно выполняет презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.03	ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Правильно выполняет процесс приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Правильно соблюдает требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Правильно соблюдает способы и техники при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; 4. Правильно соблюдает температурный режим; 5. Правильно соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 6. Правильно выявляет дефекты и определяет способы их устранения;	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		7. Правильно оценивает соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; 8. Правильно оценивает соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; 9. Правильно обеспечивает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 10. Правильно соблюдает условия и сроки хранения с учетом действующих регламентов; 11. Правильно демонстрирует умение пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; 12. Правильно оценивает соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 13. Правильно выполняет презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.03	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей	1. Правильно выполняет процесс приготовления, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	обслуживания; 2. Правильно выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Правильно соблюдает способы и техники при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; 4. Правильно соблюдает температурный режим при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; 5. Правильно соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 6. Правильно оценивает соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 7. Правильно соблюдает условия и сроки хранения с учетом действующих регламентов; 8. Правильно демонстрирует умения пользоваться	

		технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; 9. Правильно оценивает соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 10. Правильно выполняет презентацию холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.03	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Правильно выполняет процесс приготовления, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Правильно выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Правильно соблюдает способы и техники при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; 4. Правильно соблюдает температурный режим при подготовке; подготовка рабочих мест; 5. Правильно соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 6. Правильно выявляет дефекты и определяет	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		способы их устранения; 7. Правильно оценивает соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; 8. Правильно оценивает соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 9. Правильно соблюдает условия и сроки хранения с учетом действующих регламентов; 10. Правильно демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; 11. Правильно оценивает соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 12. Правильно выполняет презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.03	ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд,	1. Правильно разрабатывает, адаптирует рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео

	кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Правильно соблюдает рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 3. Правильно подготавливает рабочие места; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; 4. Правильно соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; 5. Правильно ведет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом; 6. Правильно оценивает соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 7. Правильно демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 8. Правильно проводит мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,	материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.03	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Самостоятельно определяет задачи профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории	Аттестационный лист, характеристика
ПП.03	ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Самостоятельно осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Правильно применяет информационные технологии в профессиональной деятельности	Аттестационный лист, характеристика
ПП.03	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес. Правильно ставит профессиональные цели и организует трудовую деятельность	Аттестационный лист, характеристика
ПП.03	ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно общается с членами команды, руководством. Правильность и своевременность поэтапного самоконтроля деятельности в процессе работы.	Аттестационный лист, характеристика
ПП.03	ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	Правильно осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Аттестационный лист, характеристика

	социального и культурного контекста		
ПП.03	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Аттестационный лист, характеристика
ПП.03	ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Правильно организует рабочее место с соблюдением требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе приготовления кулинарной продукции	Аттестационный лист, характеристика
ПП.03	ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Правильно организует рабочее место в процессе приготовления кулинарной продукции с использованием здоровье сберегающих технологий	Аттестационный лист, характеристика
ПП.03	ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Правильно применяет профессиональную документацию на государственном и иностранном языках	Аттестационный лист, характеристика

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Гордеева Н.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Катаева Е.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля……..…
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..……..
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……..……
2. Структура и содержание профессионального модуля……..……
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля……
2.2. Структура профессионального модуля……..……
2.3. Содержание профессионального модуля……..……..
3. Условия реализации профессионального модуля……..……...
3.1. Материально-техническое обеспечение……..……
3.2. Учебно-методическое обеспечение……..……...
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……...
4.1. Результаты обучения ……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознаёт задачи и/или проблемы в профессиональном и/или социальном контексте анализирует задачи и/или проблемы и выделяет её составные части определяет этапы решения задачи выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составляет план действия определят необходимые ресурсы владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывает составленный план оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	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	определяет задачи для поиска информации определяет необходимые источники информации планировать процесс поиска;	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной	-

	структурирует получаемую информацию, выделяет наиболее значимое в перечне информации оценивает практическую значимость результатов поиска оформляет результаты поиска, применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач использует современное программное обеспечение использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач	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	определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применяет современную научную профессиональную терминологию определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентует бизнес-идею определяет источники финансирования	содержание актуальной нормативно-правовой документации современную научную и профессиональную терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-
ОК 04	организовывает работу коллектива и команды	психологические основы деятельности	-

	взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	описывает значимость своей специальности применяет стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07	соблюдает нормы экологической безопасности определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществляет работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывает 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	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применяет рациональные приемы двигательных	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни	-

	функций в профессиональной деятельности пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые) пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 4.1	выполняет и контролирует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивает наличие, контролирует хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролирует ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составляет заявку и обеспечивать получение продуктов для производства	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа,	выполняет подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивает наличие качественных сырья, материалов, продуктов для

	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределяет задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объясняет правила и демонстрирует приемы безопасной эксплуатации, контролирует выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролирует соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролирует своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрирует приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролирует, осуществляет упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом	оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы	приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

	требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 4.2	выполняет и контролирует приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролирует наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролирует, осуществляет выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетает основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролирует, осуществляет взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролирует, осуществляет выбор, комбинирует,	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристики региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическую ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	применяет различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптирует рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д; организовывает приготовление, готовит холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивает безопасность готовой продукции; определяет степень готовности, доводит до вкуса холодные десерты; оценивает качество органолептическим способом; предупреждает в процессе приготовления, выявляет и исправляет исправимые дефекты, отбраковывает недоброкачественные десерты; охлаждает и замораживает, размораживает отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывает, контролирует, выполняет порционирование,	ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного способы и формы инструктирования персонала в области	

	оформление сложных холодных десертов; сервирует для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролирует температуру подачи холодных десертов; организовывает хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждает и замораживает готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывает, контролирует процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.) рассчитывает стоимость холодных десертов; ведёт учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживает визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультирует потребителей; владеет профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывает им помощь в выборе	приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; технику порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на	

		иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 4.3	выполняет и контролирует приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролирует наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролирует, осуществляет выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетает основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролирует, осуществляет взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролирует, осуществляет выбор, комбинирует, применяет различные методы	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;	приготавливает, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменяет, адаптирует рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывает приготовление, готовит горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизирует потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивает безопасность готовой продукции; определяет степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивает качество органолептическим способом; предупреждает в процессе приготовления, выявляет и исправляет исправимые дефекты, отбраковывает недоброкачественные десерты; охлаждает и замораживает, размораживает отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролирует, выполняет порционирование, оформление сложных горячих	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного	

	десертов; сервирует для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролирует температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждает и замораживает готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывает, контролирует процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывает стоимость горячих десертов; ведёт учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживает визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультирует потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывает им помощь в выборе.	производства; техники порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температуры подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.	
ПК 4.4	выполняет и контролирует приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролирует наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	выполненяет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных

	контролирует, осуществляет выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетает основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролирует, осуществляет взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинирует, применяет различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменяет, адаптирует рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой обслуживания и т.д.; организовывает приготовление, готовит холодные напитки сложного	форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристики, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции,	категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизирует потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивает безопасность готовой продукции; определяет степень готовности, доводит до вкуса холодные напитки; оценивает качество органолептическим способом; предупреждает в процессе приготовления, выявляет и исправляет исправимые дефекты, отбраковывает недоброкачественные напитки; охлаждает и замораживает, размораживает отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывает, контролирует, выполняет порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировает для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролирует температуру подачи холодных напитков; организовывает хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждает и замораживает готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывает, контролирует процесс	коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков	

	подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывает стоимость холодных напитков; ведёт учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; консультировать потребителей; владеет профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывает им помощь в выборе	сложного ассортимента; температуры подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 4.5	выполняет и контролирует приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролирует наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролирует, осуществляет выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетает основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролирует, осуществляет взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая,	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролирует, осуществляет выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменяет, адаптирует рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывает приготовление, готовит горячие напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечиватбезопасность готовой продукции; определяет степень готовности, доводит до вкуса горячие напитки; оценивает качество органолептическим способом;	энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты и их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного	

	предупреждать в процессе приготовления, выявляет и исправляет исправимые дефекты, отбраковывает недоброкачественные напитки; охлаждает и замораживает, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывает, контролирует, выполняет порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировает для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролирует температуру подачи горячих напитков; организовывает хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждает и замораживает готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывает, контролируеть процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывает стоимость горячих напитков; ведёт учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживает визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультирует потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке,	ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температуры подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих	

	оказывает им помощь в выборе	напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 4.6	выполняет и контролирует разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирает тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирает форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинирует разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводит проработку новой или адаптированной рецептуры и анализирует результат, определяет направления корректировки рецептуры; изменяет рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа,	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	Выполняет разработку, адаптацию и презентацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведёт расчеты, оформление и презентацию результатов проработки

	сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывает количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформляет акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представляет результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводит мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков.	

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		*Знание:* Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов *Умение:* Устраняет недостатков в случае непредвиденных результатов *Навыки*: Оформляет технологические и технико-технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий, учитывая актуальные тенденции в индустрии питания	Тема 2.9 Пр №5 Адаптация рецептур десертов, напитков с учетом изменения кондиции сырья	2	Запрос работодателя по разработке авторских изделий для предприятий индустрии питания
2		*Знание:* Законодательства и лучших практик в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы *Умение:* Работает с	Самостоятельная работа	6	Запрос работодателя на освоение дополнительных знаний и умений

		соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание *Навыки:* Соблюдает правила безопасности и нормы гигиены на всех этапах технологического процесса			
		Знание: Широкий ряд классических и современных отделочных полуфабрикатов при производстве горячих, холодных и замороженных десертов, в том числе методику их изготовления, ингредиенты, альтернативные способы подачи, стоимость производства. *Умение:* Изготавливает широкий ряд отделочных полуфабрикатов для горячих, холодных и замороженных десертов неизменно высокого качества, содержащих или не содержащих аллергены, а также с учетом других диетических рекомендаций *Навыки:* осуществляетконтроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения отделочных полуфабрикатов	Тема 3.6 Современные тенденции в приготовлении отделочных полуфабрикатов	2	Запрос работодателя на освоение современных тенденций и направлений в индустрии питания
		Знание: Ингредиенты, используемые в приготовлении холодных соусов, условия их хранения, сезонность, доступность, стоимость *Умение:* Изготавливает холодные соусы с соблюдением высоких стандартов качества и	Тема 3.7 Инновационные методы приготовления холодных соусов для десертов	2	Запрос работодателя на освоение инновационных технологий и оборудования в процессе приготовления

		установленных сроков, обладающие высокими вкусовыми качествами, хорошей текстурой, отражающие новаторское видение и при этом сбалансированные *Навыки:* осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных соусов			
		Знание: Способы презентации и подачи холодных десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями *Умение:* Представляет холодные десерты для подачи в разных обстановках и обстоятельствах, включая идеи для уличной еды, буфетов, банкетов, высокой кухни *Навыки:* осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения при оформлении и подаче холодных десертов	Тема 3.8 Трендовые направления в оформлении и подаче холодных десертов	2	Запрос работодателя на освоение современных тенденций и направлений в индустрии питания
		Знание: Ингредиенты, используемые в приготовлении горячих соусов, условия их хранения, сезонность, доступность, стоимость *Умение:* Изготавливает горячие соусы с соблюдением высоких стандартов качества и	Тема 4.3 Инновационные методы приготовления горячих соусов для десертов	2	Запрос работодателя на освоение инновационных технологий и оборудования в процессе приготовления

		установленных сроков, обладающие высокими вкусовыми качествами, хорошей текстурой, отражающие новаторское видение и при этом сбалансированные *Навыки:* осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих соусов			
		Знание: Способы презентации и подачи горячих десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями *Умение:* Представлять горячие десерты для подачи в разных обстановках и обстоятельствах, включая идеи для уличной еды, буфетов, банкетов, высокой кухни *Навыки:* осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения при оформлении и подаче горячих десертов	Тема 4.4 Трендовые направления в оформлении и подаче горячих десертов	2	Запрос работодателя на освоение современных тенденций и направлений в индустрии питания
		Знание: Широкий ряд классических и современных напитков, методику их изготовления, ингредиенты, альтернативные способы подачи, стоимость производства. *Умение:* Изготовляет широкий ряд холодных и горячих напитков	Тема 5.2 Тенденции в сочетании компонентов для приготовления напитков	2	Запрос работодателя на освоение дополнительных знаний и умений

		неизменно высокого качества, содержащих или не содержащих аллергены, а также с учетом других диетических рекомендаций *Навыки:* осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих напитков			
		Знание: Способы презентации и подачи холодных и горячих напитков в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями *Умение:* Представлять холодные и горячие напитки для подачи в разных обстановках и обстоятельствах, включая идеи для уличной еды, буфетов, банкетов, высокой кухни *Навыки:* осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения при оформлении и подаче холодных и горячих напитков	Тема 5.3 Трендовые направления в оформлении и подаче холодных и горячих напитков	2	Запрос работодателя на освоение современных тенденций и направлений в индустрии питания
			Промежуточная аттестация	12	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Объем образовательной нагрузки	210	
Учебные занятия	78	26
В том числе		
Теоретические занятия	52	
Практические занятия	10	10
Лабораторные занятия	16	16
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Консультации	12	
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	-	-
производственная	*108*	*108*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 04.01* *МДК 04.02* *ПП 04* *В форме комплексного дифференцированного зачета* *ПМ 04 в форме экзамена*	6	-
Всего	**210**	**134**

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

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 4.1 ОК 01 - 09	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**36**	**10**	**32**	22	10	-	х	**2**	**2**		
ПК 4.2-4.6 ОК 01 - 09	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**54**	**16**	**46**	30	-	16	х	**4**	**4**		
	Учебная практика	**-**	**-**								**-**	
ОК 01-09 ПК 4.1-4.6	Производственная практика	**108**	**108**									**108**
	Промежуточная аттестация	**12**										
	Всего:	***210***	**134**		***52***	***10***	***16***	**-**	***6***	**6**	**-**	**108**

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

№ занятия	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
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			**36**	
Тема 1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков			**14/-/-/-**	
1	**Тема 1.1** Ассортимент сложных холодных десертов	**Содержание учебного материала** Классификации, ассортимент сложных холодных десертов. Требования к качеству холодных десертов. Особенности подачи холодных десертов.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.2**
		Домашнее задание № 1 Составить классификацию холодных десертов из фруктов.		
2	**Тема 1.2** Ассортимент сложных горячих десертов	**Содержание учебного материала** Классификации, ассортимент сложных горячих десертов. Требования к качеству горячих десертов. Особенности подачи горячих десертов.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.3**
		Домашнее задание №2 Составить классификацию горячих шоколадных десертов.		
3	**Тема 1.3** Ассортимент сложных холодных и горячих напитков	**Содержание учебного материала** Классификации, ассортимент напитков сложного ассортимента: холодные и горячие. Требования к качеству напитков сложного ассортимента. Особенности подачи напитков сложного ассортимента.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК4.4 ПК 4.5**
		Домашнее задание № 3 Составить классификацию напитков сложного ассортимента по температуре подачи.		

4	**Тема 1.4** Методы приготовления холодных десертов	**Содержание учебного материала** Методы приготовления сложных холодных десертов: карамелизация, взбивание с добавлением горячих ингредиентов, взбивания при нагревании, взбивание при охлаждении, взбивание с периодическим замораживанием, извлечение из форм замороженных смесей. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК4.2**
		Домашнее задание № 4 Подобрать дополнительные ингредиенты для приготовления холодного шоколадного десерта. Сделать обоснование выбора.		
5	**Тема 1.5** Методы приготовления горячих десертов	**Содержание учебного материала** Методы приготовления сложных горячих десертов: проваривание, варка на водяной бане, глазирование, фламбирование, темперирование шоколада, фондирование. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК4.3**
		Домашнее задание № 5 Подобрать дополнительные ингредиенты для приготовления горячего яблочного десерта. Сделать обоснование выбора.		
6	**Тема 1.6** Методы приготовления напитков сложного ассортимента	**Содержание учебного материала** Методы приготовления напитков сложного ассортимента: проваривание, варка, заваривание, выжимание. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.4 ПК 4.5**
		Домашнее задание № 6 Подобрать дополнительные ингредиенты для приготовления кофейного напитка. Сделать обоснование выбора.		
7	**Тема 1.7** Санитарные режимы приготовления десертов и	**Содержание учебного материала** Температурный и санитарный режимы приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Требования к безопасности хранения и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.1**

<table>
<tr><td></td><td>напитков</td><td>Домашнее задание № 7
Заполнить таблицу:<table><tr><td>Наименование десерта, напитка</td><td>Температурный режим приготовления</td><td>Температурный режим подачи</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td>ПК 4.2
ПК 4.3
ПК 4.4
ПК 4.5</td></tr>
<tr><td colspan="3">Тема 2. Организация производства приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</td><td>8/10/2/-</td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>Тема 2.1
Организация производства холодных десертов</td><td>Содержание учебного материала
Организация рабочих мест по приготовлению сложных холодных десертов.
Виды, назначение и безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления сложных холодных десертов.
Домашнее задание № 8
Составить технологическую схему производства сложного холодного десерта с выбранным оборудованием и инвентарём по заданным вариантам.</td><td>2</td><td>ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.1
ПК 4.2</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 2.2
Организация производства горячих десертов</td><td>Содержание учебного материала
Организация рабочих мест по приготовлению сложных горячих десертов.
Виды, назначение и безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления сложных горячих десертов.
Домашнее задание № 9
Составить технологическую схему производства сложного горячего десерта с выбранным оборудованием и инвентарём по заданным вариантам.</td><td>2</td><td>ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.1
ПК 4.3</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 2.3
Организация производства напитков сложного ассортимента</td><td>Содержание учебного материала
Организация рабочих мест по приготовлению напитков сложного ассортимента.
Виды, назначение и безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления напитков сложного ассортимента.</td><td>2</td><td>ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.1
ПК 4.4</td></tr>
</table>

		Домашнее задание № 10 Составить технологическую схему производства напитков сложного ассортимента с выбранным оборудованием и инвентарём по заданным вариантам.		**ПК 4.5**
11	**Тема 2.4** Санитарные режимы организации рабочих мест	**Содержание учебного материала** Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки реализации.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5**
		Домашнее задание № 11 Разработать инструкцию санитарного режима рабочего места.		
12	**Тема 2.5** **Пр. №1** Расчёт рецептур сложных холодных десертов	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных десертов сложного ассортимента. Расчет основных и дополнительных компонентов для приготовления сложных холодных десертов.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.1 ПК 4.6**
		Домашнее задание № 12 Подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты для приготовления замороженного десерта «Ягодное парфе». Произвести расчет компонентов необходимых для приготовления 10 порций десерта, если выход 1 порции 120г.		
13	**Тема 2.6** **Пр. № 2** Расчёт рецептур сложных горячих десертов	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов сложного ассортимента. Расчет основных и дополнительных компонентов для приготовления сложных горячих десертов.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.1 ПК 4.6**
		Домашнее задание № 13		

		Подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты для приготовления горячего десерта «Вишневый крамбл». Произвести расчет компонентов необходимых для приготовления 10 порций десерта, если выход 1 порции 130г.		
14	**Тема 2.7** **Пр. № 3** Расчёт рецептур напитков сложного ассортимента	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Расчет основных и дополнительных компонентов для приготовления сложных холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.1 ПК 4.6**
		Домашнее задание № 14 Подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты для приготовления напитков «Безалкогольный глинтвейн», «Молочный коктейль». Произвести расчет компонентов необходимых для приготовления 20 порций каждого напитка, выход 1 порции определить самостоятельно.		
15	**Тема 2.8** **Пр. № 4** Составление технологических карт на приготовление сложных десертов, напитков	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Составление технологических карт на холодные и горячие десерты. Составление технологических карт на напитки сложного ассортимента. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, хранения, подачи.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.6**
		Домашнее задание № 15 Составить технологическую карту на холодный или горячий десерт авторского приготовления.		
16	**Тема 2.9** **Пр. № 5** Адаптация рецептур десертов, напитков с учетом	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.6**

	изменения кондиции сырья	**Домашнее задание № 16** Составить технологическую карту на холодный или горячий напиток авторского приготовления.		
	Самостоятельная работа	**Содержание учебного материала:** Сделать доклад по особенностям приготовления сложного холодного или горячего десерта согласно индивидуального задания.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 4.6**
	Консультация Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов для десертов	**Содержание учебного материала:** 1. Правила проведения расчета массы сырья каждого полуфабриката с учетом вида и кондиции сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков 2. Расчёт потери массы основного полуфабриката (сырья) в ходе приготовления холодных и горячих десертов, напитков	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 4.6**
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			**54**	
Тема 3. Технология приготовления холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента			**16/-/-/-**	
1	**Тема 3.1** Приготовление салатов из фруктов, терринов	**Содержание учебного материала** Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов; терринов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении сладких салатов, террина. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.2**
		Домашнее задание № 1 Составить схему приготовления сложного холодного десерта с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.		
2	**Тема 3.2** Приготовление муссов, кремов, суфле	**Содержание учебного материала** Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов, бланманже миндального, крема ванильного, заварного молочно-шоколадного крема, холодного суфле молочного, шоколадного, с фруктами.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.2**

		Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении муссов, кремов, холодного суфле. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
		Домашнее задание № 2 Составить схему приготовления сложного холодного десерта с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.		
3	**Тема 3.3** Приготовление замороженных десертов	**Содержание учебного материала** Технология приготовления замороженных десертов: парфе из ягод, кофейного, из белого и темного шоколада; сорбе и граните (сорбе лимонного, грейпфрутового, шоколадного, граните из апельсинов, ягод). Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении замороженных десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**	**ОК 01-07** **ОК 09** **ПК 4.2**
		Домашнее задание № 3 Описать два способа подачи замороженного десерта. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.		
4	**Тема 3.4** Приготовление сырных и творожных десертов	**Содержание учебного материала** Технология приготовления холодных десертов с сыром и творогом: тирамису, чизкейки, сырные кексы с ягодами и орехами, сырные пироги с ягодами, пасха с фруктами и орехами. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении сырных и творожных десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**	**ОК 01-07** **ОК 09** **ПК 4.2**
		Домашнее задание № 4 Составить схему приготовления сырного, творожного десерта с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.		

5	**Тема 3.5** Приготовление комбинированных десертов	**Содержание учебного материала** Приготовление холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулеты, мешочки, корзиночки из теста фило с фруктами и ягодами, пай с фруктами и миндальным кремом, пай с лимонными меренгами, брушетон и хрустиньи. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении комбинированных десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**	**ОК 01-07** **ОК 09** **ПК 4.2**
		Домашнее задание № 5 Составить рецептуру комбинированного десерта, опираясь на лекционный материал.		
6	**Тема 3.6** Современные тенденции в приготовлении отделочных полуфабрикатов	**Содержание учебного материала** Виды, способы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления холодных десертов. Технология приготовления тулипного теста и изделий из него. Технология использования отделочных полуфабрикатов: глазурей, кремов, украшений из шоколада и карамели, меренги. Способ приготовления и техника использования рисовальной массы, айсинга, тюиля. Современные тенденции в способах приготовления отделочных полуфабрикатов с учётом применения новых технологий и оборудования.	**2**	**ОК 01-07** **ОК 09** **ПК 4.2** **ПК 4.6**
		Домашнее задание № 6 Привести варианты декорирования с использованием глазурей при приготовлении десертов.		
7	**Тема 3.7** Инновационные методы приготовления холодных соусов для десертов	**Содержание учебного материала** Инновационные методы приготовления холодных соусов: легкие, пенные, «Быстрые» соусы, ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи соусов, создание контрастов по вкусу, цвету и текстуре соуса с отдельными компонентами холодного десерта, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	**2**	**ОК 01-07** **ОК 09** **ПК 4.2** **ПК 4.6**

		Домашнее задание № 7 Предложить варианты декорирования холодного десерта соусами (3 варианта).		
8	**Тема 3.8** Трендовые направления в оформлении и подаче холодных десертов	**Содержание учебного материала** Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.2 ПК 4.6**
		Домашнее задание № 8 Описать требования к качеству готового изделия и полуфабрикатов, упаковке, хранению и сроку реализации при приготовлении сложного комбинированного десерта по индивидуальному заданию.		
Тема 4. Технология приготовления горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента			**8/-/-/-**	
9	**Тема 4.1** Приготовление горячих десертов с фруктами	**Содержание учебного материала** Технология приготовления горячих десертов с фруктами: пироги из фруктов, фрукты жаренные в тесте, фрукты печённые, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом». Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов с фруктами. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). **Домашнее задание № 9**	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.3 ПК 4.6**
		Составить схему приготовления горячего десерта с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.		

10	**Тема 4.2** Приготовление горячего суфле, пудингов	**Содержание учебного материала** Технология приготовления горячего суфле: ванильного, шоколадного, орехового, из фруктов и ягод, суфле на манной крупе. Технология приготовления фондана, брауни, воздушного пирога, снежков из шоколада. Технология приготовления пудингов: шоколадно-фруктового, абрикосового глазированного. Технология приготовления каши «Гурьевской»	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.3 ПК 4.6**
		Домашнее задание № 10 Составить схему приготовления горячего десерта с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.		
11	**Тема 4.3** Инновационные методы приготовления горячих соусов для десертов	**Содержание учебного материала** Инновационные методы приготовления горячих соусов: легкие, пенные, «Быстрые» соусы, на основе алкильных напитков, шоколада. Варианты подачи соусов, создание контрастов по вкусу, цвету и текстуре соуса с отдельными компонентами горячего десерта, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.3 ПК 4.6**
		Домашнее задание № 11 Предложить варианты декорирования горячего десерта соусами (2 варианта).		
12	**Тема 4.4** Трендовые направления в оформлении и подаче горячих десертов	**Содержание учебного материала** Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.3 ПК 4.6**

		Домашнее задание № 12 Описать требования к качеству готового изделия и полуфабрикатов, упаковке, хранению и сроку реализации при приготовлении сложного горячего десерта по индивидуальному заданию.		
Тема 5. Технология приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента			**6/16/4/4**	
13	**Тема 5.1** Приготовление холодных и горячих напитков	**Содержание учебного материала** Технология приготовления холодных напитков сложного ассортимента: свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас. Технология приготовления горячих напитков сложного ассортимента: (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Варианты подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.4 ПК 4.6**
		Домашнее задание № 13 Составить схему приготовления холодного и горячего напитка сложного приготовления с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.		
14	**Тема 5.2** Тенденции в сочетании компонентов для приготовления напитков	**Содержание учебного материала** Современные тенденции в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учётом гармоничного сочетания компонентов, а также использования новых технологий и оборудования. Использование алкогольных ингредиентов для получения новых вкусовых вариаций.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.5 ПК 4.6**
		Домашнее задание № 14 Составить рецептуру холодного или горячего напитка с использованием алкогольного компонента. Указать технологию приготовления и обосновать использованное оборудование.		

15	**Тема 5.3** Трендовые направления в оформлении и подаче холодных и горячих напитков	**Содержание учебного материала** Правила оформления и отпуска холодных и горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных и горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных и горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6**
		Домашнее задание № 15 Описать требования к качеству готового напитка и полуфабрикатов, упаковке, хранению и сроку реализации при приготовлении сложного холодного напитка по индивидуальному заданию.		
16	**Лабораторная работа № 1** Приготовление муссов, замороженных десертов	**Содержание учебного материала** **Лабораторная работа** Приготовление муссов и замороженных десертов. Отработка рецептур. Составление технологической карты. Органолептическая оценка качества.	**4**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.1 ПК 4.2**
17	**Лабораторная работа № 2** Приготовление десертов с сыром и творогом	**Содержание учебного материала** **Лабораторная работа** Приготовление десертов с сыром и творогом. Отработка рецептур. Составление технологической карты. Органолептическая оценка качества.	**4**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.1 ПК 4.2**
18	**Лабораторная работа № 3** Приготовление горячего суфле, фруктового крамбола	**Содержание учебного материала** **Лабораторная работа** Приготовление горячего суфле, фруктового крамбола. Отработка рецептур. Составление технологической карты. Органолептическая оценка качества.	**4**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.1 ПК 4.3**
19	**Лабораторная работа № 4** Приготовление	**Содержание учебного материала** **Лабораторная работа** Приготовление горячих десертов: штрудель, блинчики.	**4**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06,**

	горячих десертов с тестовыми полуфабрикатами	Отработка рецептур. Составление технологической карты. Органолептическая оценка качества		**ОК07, ОК09, ПК 4.1 ПК 4.3**
	Самостоятельная работа	**Содержание учебного материала** 1. Составить схему (алгоритм) приготовления и адаптации холодного или горячего десерта согласно индивидуального задания. 2. Составить схему (алгоритм) приготовления и адаптация холодного или горячего напитка согласно индивидуального задания.	**4**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ПК 4.1 ПК 4.3**
	Консультация Решение производственных ситуаций по разработке рецептур на холодные и горячие десерты, напитки	**Содержание учебного материала** 1. Правила составление проекта рецептуры на десерт, напиток с учетом наличия определенного вида сырья. 2. Способы внедрения разработанных рецептур в меню предприятия.	**4**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 4.6**
Производственная практика			**108**	**ОК 01-09 ПК 4.1-4.6**
Промежуточная аттестация			**12**	
Итого			**210**	

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

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная 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. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
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. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019, 8 с.
4. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
6. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016–01–01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. 266
7. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016–01–01. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
8. ГОСТ 31986–2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.: Стандартинформ, 2021, 11 с.
9. 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.
10. ГОСТ 31988–2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. 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.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. Павлов А. В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Издательство: Мини Тайп, 2024. – 300с.

15. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов /под ред. Могильный М.П., Тутельян В.А., Никитюк Д.Б., Погожева А.В. - М.: ДеЛи, 2022г. – 402с.

16. Сборник технологических нормативов. Новейший Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство ООО «Дом славянской книги». Москва – 2022г

17. Васюкова А. Т., Славянский А.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. (СПО). Учебник. Издательство КноРус 2023. – 182с.

18. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 179 с.

19. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 384 с

20. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с.

21. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с.

22. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.

23. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 233 с.

24. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

25. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для Профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2025 — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

26. 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.

27. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Дюпюи Мелани Большая книга кондитера. Торты, пирожные, десерты. Учимся готовить шедевры. Издательство: КоЛибри, 2022. – 288с.

2. Дюпюи Мелани, де Борегар Эммануэль Большая книга шоколатье: Конфеты, выпечка, десерты, антреме. Учимся готовить шедевры. Издательство: КоЛибри, 2022. – 288с.

3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.

4. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024 — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode

5. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

4.1. Результаты обучения

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Подготавливает рабочие места, оборудование, сырьё, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Обеспечивает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с видом выполняемых работ; 4. Размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырьё, материалы на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 5. Обеспечивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 6. Соблюдает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; 7. Обеспечивает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; 8. Соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 9. Проводит маркировку ингредиентов для приготовления холодных и	- тестирование, - устный опрос, - компьютерное моделирование технологического процесса организации рабочего места, - экспертная оценка выполнения схем расчетов, практического задания, решения ситуационных задач. - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	горячих сладких блюд, десертов, напитков; 10. Соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Осуществляет приготовление десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; 3. Выбирает способы и техники при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; 4. Выбирает температурный режим при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; 5. Соблюдает стандарты чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; 6. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения; 7. Определяет соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; 8. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 9. Выбирает условия и сроки хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих	- тестирование, - устный опрос, - компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных десертов сложного ассортимента, - экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	регламентов; 10. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов сложного ассортимента; 11. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 12. Презентует холодные десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; 3. Выбирает температурный режим при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; 4. Выбирает способы и техники при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; 5. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 6. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения; 7. Определяет соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; 8. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; 9. Выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; 10. Выбирает условия и сроки хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих	- тестирование, - устный опрос, - компьютерное моделирование технологического процесса приготовления горячих десертов сложного ассортимента, - экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	регламентов; 11. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента; 12. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 13. Презентует горячие десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; 3. Выбирает температурный режим при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 4. Выбирает способы и техники при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 5. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 6. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения; 7. Определяет соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; 8. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; 9. Выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки холодных напитков;	- тестирование, - устный опрос, - компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных напитков сложного ассортимента, - экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	10. Выбирает условия и сроки хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; 11. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; 12. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 13. Презентует холодные напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; 3. Выбирает способы и техники при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; 4. Выбирает температурный режим при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; 5. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 6. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения; 7. Определяет соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; 8. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; 9. Выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента;	- тестирование, - устный опрос, - компьютерное моделирование технологического процесса приготовления горячих напитков сложного ассортимента, - экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	10. Выбирает условий и сроков хранения горячих напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; 11. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 12. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 13. Презентует горячие напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Разрабатывает и адаптирует рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выбирает рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; 3. Выбирает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки; 4. Выбирает дополнительные ингредиенты к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; 5. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 6. Ведёт расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом; 7. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с	тестирование, - устный опрос, - компьютерное моделирование технологического процесса приготовления новых рецептур холодных и горячих десертов, напитков, - экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	учетом потребностей различных категорий потребителей; 8. Презентует холодные и горячие десерты, напитки, в том числе авторские, брендовые, региональные с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознаёт задачи и/или проблемы в профессиональном и/или социальном контексте анализирует задачи и/или проблемы и выделяет её составные части определяет этапы решения задачи выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составляет план действия определят необходимые ресурсы владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывает составленный план оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определяет задачи для поиска информации определяет необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурирует получаемую информацию, выделяет наиболее значимое в перечне информации оценивает практическую значимость результатов поиска оформляет результаты поиска, применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач использует современное программное обеспечение использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач	- экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике Экзамен
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применяет современную научную профессиональную терминологию определяет и выстраивает траектории профессионального развития и	

профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	самообразования выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентует бизнес-идею определяет источники финансирования
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывает работу коллектива и команды взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе
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	описывает значимость своей специальности применяет стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	соблюдает нормы экологической безопасности определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществляет работу с соблюдением принципов бережливого

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	производства организовывает профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы участвовает в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые) пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

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

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
ПП.04	ПМ.04	Производственная практика	*технологическая*	7	108
		Всего ПП	X	X	**108**
		Итого практики	X	X	**108**

2025 г.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1 Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и реализуется в профессиональном цикле в процессе прохождения междисциплинарного курса (МДК 04.01, 04.02) в рамках профессионального модуля ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по виду деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.2 Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Код ОК, ПК**	**Уметь**	**Владеть навыками**
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	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	-

обслуживания		последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
	ОК 02	Определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	-
	ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	-
	ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды	-

		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
	ОК 05	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-
	ОК 06	Описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	-
	ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	-
	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	-
	ОК 09	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	-

		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
	ПК 4.1	Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять	Подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; Обеспечения наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; Контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

		ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	
	ПК 4.2	Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для	Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

		способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.) рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	
	ПК 4.3	Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных	Приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и	

		исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.	
	ПК 4.4	Выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного

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

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

		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	
	ПК 4.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,	Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать	

		процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	
	ПК 4.6	Выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления	Выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

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

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

2.1 Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП.04	108	концентрированно	4/7	Дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
ПК 4.1-4.6	Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности. Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы. Соблюдать требования к внешнему виду.	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами.	6
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами.	6
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с меню предприятия	12
		Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных десертов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировка и творческого оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи в соответствии с меню предприятия	6

		Упаковка готовых холодных десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	6
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента в соответствии в соответствии с меню предприятия	12
		Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих десертов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи в соответствии с меню предприятия	6
		Упаковка готовых горячих десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих десертов на раздаче	6
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных напитков сложного ассортимента в соответствии меню предприятия.	6
		Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных напитков сложного ассортимента	6
		Упаковка готовых холодных десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных напитков на раздаче	6
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих напитков сложного ассортимента в соответствии меню предприятия.	6

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи в соответствии с меню предприятия	6
		Упаковка готовых горячих десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих напитков на раздаче	6
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	6
		Контроль наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве.	6

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

3.1 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Структурные подразделения образовательной организации, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Помещения профильных организаций, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
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. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019, 8 с.
4. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
6. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016–01–01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. 266
7. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016–01–01. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
8. ГОСТ 31986–2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.: Стандартинформ, 2021, 11 с.
9. 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.
10. ГОСТ 31988–2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. 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.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. Павлов А. В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Издательство: Мини Тайп, 2024. – 300с.

15. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов /под ред. Могильный М.П., Тутельян В.А., Никитюк Д.Б., Погожева А.В. - М.: ДеЛи, 2022г. – 402с.

16. Сборник технологических нормативов. Новейший Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство ООО «Дом славянской книги». Москва – 2022г

17. Брийя-Саварен, Ж. Физиология вкуса / Ж. Брийя-Саварен. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 284 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-20530-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. с. 4 — URL: https://urait.ru/bcode/569291/p.4.

18. Васюкова А. Т., Славянский А.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. (СПО). Учебник. Издательство КноРус 2023. – 182с.

19. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 179 с.

20. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 384 с

21. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с.

22. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с.

23. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.

24. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 233 с.

25. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

26. 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.

27. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Дюпюи Мелани Большая книга кондитера. Торты, пирожные, десерты. Учимся готовить шедевры. Издательство: КоЛибри, 2022. – 288с.

2. Дюпюи Мелани, де Борегар Эммануэль Большая книга шоколатье: Конфеты, выпечка, десерты, антреме. Учимся готовить шедевры. Издательство: КоЛибри, 2022. – 288с.

3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.

4. Тарасова Н. А. Десерты родом из детства. Любимая классика в современном исполнении. Москва: ХлебСоль, 2023. ISBN 978-5-699-98634-7.

5. Хохлова К. Будет сладко. Корпусные десерты, тарты, муссовые торты и пирожные. Серия: Приятного аппетита. Москва: ИД Комсомольская правда, 2024.

6. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 160 с.

3.3 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в структурных подразделениях образовательной организации, в профильных организациях на основе договоров между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

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

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

4.1 Результаты освоения производственной практики

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.04	ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	1. Подготавливает рабочие места, оборудование, сырьё, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3.Обеспечивает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с видом выполняемых работ; 4. Размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырьё, материалы на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 5. Обеспечивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 6. Соблюдает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; 7. Обеспечивает технологическое оборудование и производственный инвентарь,	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; 8. Соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 9. Проводит маркировку ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 10. Соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПП.04	ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1. Осуществляет приготовление десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; 3. Выбирает способы и техники при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; 4. Выбирает температурный режим при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; 5. Соблюдает стандарты чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; 6. Выявляет дефекты и	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		определяет способы их устранения; 7. Определяет соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; 8. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 9. Выбирает условия и сроки хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; 10. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов сложного ассортимента; 11. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 12. Презентует холодные десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.04	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1. Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		3. Выбирает температурный режим при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; 4. Выбирает способы и техники при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; 5. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 6. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения; 7. Определяет соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; 8. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; 9. Выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; 10. Выбирает условия и сроки хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; 11. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента; 12. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 13. Презентует горячие десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.04	ПК 4.4	1. Готовит, творчески	аттестационный лист,

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	оформляет и подготавливает к реализации холодные напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; 3. Выбирает температурный режим при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 4. Выбирает способы и техники при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 5. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 6. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения; 7. Определяет соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; 8. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; 9. Выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки холодных напитков; 10. Выбирает условия и сроки хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; 11. Демонстрирует умения	дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; 12. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 13. Презентует холодные напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.04	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1. Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; 3. Выбирает способы и техники при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; 4. Выбирает температурный режим при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; 5. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 6. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения; 7. Определяет соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; 8. Определяет соответствие готовой продукции (внешний	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; 9. Выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента; 10. Выбирает условий и сроков хранения горячих напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; 11. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 12. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 13. Презентует горячие напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.04	ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1. Разрабатывает и адаптирует рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выбирает рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; 3. Выбирает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества с учетом требований по безопасности и	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		способов их последующей обработки; 4. Выбирает дополнительные ингредиенты к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; 5. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 6. Ведёт расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом; 7. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; 8. Презентует холодные и горячие десерты, напитки, в том числе авторские, брендовые, региональные с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ПП.04	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Самостоятельно определяет задачи профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории	Аттестационный лист, характеристика
ПП.04	ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Самостоятельно осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Правильно применяет информационные технологии в профессиональной деятельности	Аттестационный лист, характеристика
ПП.04	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый	Аттестационный лист, характеристика

	личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	интерес. Правильно ставит профессиональные цели и организует трудовую деятельность	
ПП.04	ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно общается с членами команды, руководством. Правильность и своевременность поэтапного самоконтроля деятельности в процессе работы.	Аттестационный лист, характеристика
ПП.04	ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Правильно осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Аттестационный лист, характеристика
ПП.04	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Аттестационный лист, характеристика
ПП.04	ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы	Правильно организует рабочее место с соблюдением требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в	Аттестационный лист, характеристика

	бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	процессе приготовления кулинарной продукции	
ПП.04	ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Правильно организует рабочее место в процессе приготовления кулинарной продукции с использованием здоровье сберегающих технологий	Аттестационный лист, характеристика
ПП.04	ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Правильно применяет профессиональную документацию на государственном и иностранном языках	Аттестационный лист, характеристика

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Гордеева Н.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Катаева Е.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Тупоногова Н.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля……..…
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..……..
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……..……
2. Структура и содержание профессионального модуля……..……
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля……
2.2. Структура профессионального модуля……..……
2.3. Содержание профессионального модуля……..……..
3. Условия реализации профессионального модуля……..……...
3.1. Материально-техническое обеспечение……..……
3.2. Учебно-методическое обеспечение……..……...
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……...
4.1. Результаты обучения ……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

	помощью наставника)		
ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой	-

	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	грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по	-

		специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную 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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные	-

	известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного

	заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны	управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

	труда на рабочем месте	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.2	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

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

	промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество		

	готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения		
ПК 5.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции

	продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности	

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

	требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью		

	средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по		

	безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и		

	праздничного хлеба		
ПК 5.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика,	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

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

	по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
ПК 5.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных

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

	для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и	ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	

	кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации,		

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

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

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

	продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления		

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		*Знание:* Ингредиенты, используемые в кондитерском производстве, их доступность, стоимость, условия хранения и способы применения *Умение:* Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита *Навыки:* Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы	Тема 1.5 Требования качества к дополнительному сырью	2	Запрос работодателя на освоение дополнительных знаний и умений
2		*Знание:* Основные принципы сочетания ингредиентов для	Тема 3.10 Пр №6 Адаптация	2	Запрос работодателя по разработке

		получения оптимальных результатов *Умение:* Устранения недостатков в случае непредвиденных результатов *Навыки*: Оформлять технологические и технико-технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий, учитывая актуальные тенденции в индустрии питания	рецептур изделий с учетом изменения выхода		авторских изделий для предприятий индустрии питания
3		*Знание:* Законодательства и лучших практик в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы *Умение:* Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание *Навыки:* Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены на всех этапах технологического процесса	Самостоятельная работа	2	Запрос работодателя на освоение дополнительных знаний и умений
			Промежуточная аттестация	12	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки	246	
Учебные занятия	84	32
В том числе		
Теоретические занятия	52	
Практические занятия	12	
Лабораторные занятия	20	
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Консультации	8	
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	-	-
производственная	*144*	*144*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 05.01* *МДК 05.02* *ПП 05* *В форме комплексного дифференцированного зачета* *ПМ 05 в форме экзамена*	12	12
Всего	**246**	**176**

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

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 5.1–5.2 ОК 01 - ОК 09	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**38**	**12**	**36**	24	12	-	х	**2**			
ПК 5.3. - 5.6. ОК 01 – ОК 09	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**52**	**20**	**50**	28	-	20	х	**2**			
	Учебная практика	-	-								-	
ПК 5.1-5.6 ОК 01-09	Производственная практика	**144**	**144**									**144**
	Промежуточная аттестация	**12**										
	Всего:	***246***	**176**	***86***	***54***	***12***	***20***	**-**	***4***		**-**	**144**

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

№ занятия	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
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**36**	
Тема 1. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, основные требования к качеству сырья и полуфабрикатов			**10/-/-/-**	
1	**Тема 1.1 Ассортимент хлебобулочных изделий**	**Содержание учебного материала**: Ассортимент хлебобулочных изделий сложного ассортимента. Основное сырьё и дополнительные ингредиенты, и их характеристика, для приготовления хлебобулочных изделий.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.1**
		Домашнее задание № 1: Изучить актуальный ассортимент хлебобулочных изделий (на примере любой действующей кафе-пекарни). Записать наименование хлебобулочных изделий и используемые для их приготовления полуфабрикаты (не менее 10 наименований).		
2	**Тема 1.2 Ассортимент мучных кондитерских изделий**	**Содержание учебного материала:** Ассортимент мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Основное сырьё и дополнительные ингредиенты, и их характеристика, для приготовления мучных кондитерских изделий.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.1**
		Домашнее задание № 2: Изучить актуальный ассортимент мучных кондитерских изделий (на примере любого действующего кафетерия). Записать наименование изделий и используемые для их приготовления дополнительные ингредиенты (не менее 10 наименований).		

<table>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3
Требования к качеству сырья</td><td>Содержание учебного материала:
Назначение различных видов сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</td><td>2</td><td>ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.1</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Домашнее задание № 3:
Изучить показатели качества муки и их влияние на приготовление мучных кондитерских изделий. Оформить в виде таблице. (Рекомендуемая литература: учебник - «Приготовление мучных кондитерских изделий» - под редакцией Бутейкис Н.Г.; учебник – «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» - под редакцией Чижикова, О. Г. , электронная библиотека «Юрайт»).
<table>
<tr><td>Показатели качества муки</td><td>Характеристика теста в зависимости от качества муки (подходящие виды изделий)</td></tr>
<tr><td>Запах, вкус, влажность, клейковина (содержание, качество), газообразующая способность</td><td></td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 1.4
Требования к качеству отделочных полуфабрикатов</td><td>Содержание учебного материала:
Назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</td><td>2</td><td>ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.1</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Домашнее задание № 4:
Предложить варианты использования отделочных полуфабрикатов для приготовления булочки из слоеного теста (три варианта).</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 1.5
Требования качества к дополнительному сырью</td><td>Содержание учебного материала:
Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских</td><td>2</td><td>ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>изделий сложного ассортимента. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.
Домашнее задание № 5:
Изучить современные кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства и оформить таблицу:<table><tr><td>Наименование смеси / полуфабриката</td><td>Назначение смеси / полуфабриката</td><td>Цель использования</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Тема 2. Виды технологического оборудования для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</td><td></td><td>6/-/-/-</td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 2.1
Виды оборудования для хлебобулочного производства</td><td>Содержание учебного материала:
Виды технологического оборудования для приготовления хлебобулочных изделий.
Разделение оборудования по основным технологическим операциям: просеивание сырья, завешивание сырья, замес теста, формование тестовых заготовок, расстойка тестовых заготовок, выпечка готовых изделий. Производительность оборудования.
Домашнее задание № 6:
Изучить современное оборудование разных фирм для хлебобулочного производства. Оформить таблицу с наименованиями оборудования с разделением по технологическим операциям и с характеристиками технологических параметров. (Рекомендуемая литература: учебник - Оборудование предприятий общественного питания, Чаблин, Б. В, И. А. Евдокимов., электронная библиотека «Юрайт»).</td><td>2</td><td>ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.1</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 2.2
Виды оборудования для производства мучных кондитерских изделий</td><td>Содержание учебного материала:
Виды технологического оборудования для приготовления мучных кондитерских изделий.
Разделение оборудования по основным технологическим операциям: просеивание сырья, замес теста, формование тестовых заготовок, выпечка готовых изделий. Производительность</td><td>2</td><td>ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.1</td></tr>
</table>

		оборудования.		
		Домашнее задание № 7 : Изучить современное оборудование разных фирм для производства мучных кондитерских изделий. Оформить таблицу с наименованиями оборудования с разделением по технологическим операциям и с характеристиками технологических параметров. (Рекомендуемая литература: учебник - Оборудование предприятий общественного питания, Чаблин, Б. В, И. А. Евдокимов., электронная библиотека «Юрайт»).		
8	**Тема 2.3** **Охрана труда. Правила эксплуатации оборудования**	**Содержание учебного материала:** Охрана труда. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Правила работы с оборудованием: начало работы, окончание работы, зачистка и мойка.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.1 ПК 5.6**
		Домашнее задание № 8: Составить таблицу: «Количество изделий для отбора в лабораторию для проведения анализов» при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских.		
Тема 3. Организация производства приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**8/12/2/-**	
9	**Тема 3.1** **Организация производства приготовления хлебобулочного цеха**	**Содержание учебного материала:** Организация и техническое оснащение хлебобулочного цеха. Виды, назначение технологического производственного инвентаря, инструментов. Правила их подбора, техника безопасности, правила ухода за ними.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.1**
		Домашнее задание № 9: Подобрать оборудование для хлебобулочного цеха по вариантам. Оформить работу схематически.		
10	**Тема 3.2** **Организация производства приготовления**	**Содержание учебного материала:** Организация и техническое оснащение кондитерского цеха. Виды, назначение технологического производственного инвентаря, инструментов. Правила их подбора, техника	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.1**

	кондитерского цеха	безопасности, правила ухода за ними. **Домашнее задание № 10:** Подобрать оборудование для кондитерского цеха по вариантам. Оформить работу схематически.		
11	**Тема 3.3** **Пр №1 Подбор оборудования для кондитерского цеха**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие:** Подбор оборудования для кондитерского цеха по технологическим операциям: 1) для приготовления пресного теста, слоеного теста, песочного теста: для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления, для формования тестовых заготовок, для выпечки готовых изделий. 2) для приготовления бисквитного и воздушного теста: для взбивания теста, для формования тестовых заготовок, для выпечки готовых изделий.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.1**
12	**Тема 3.4** **Санитарно-гигиенические требования к работе кондитерского цеха**	**Содержание учебного материала:** Санитарно-гигиенические требования работ в хлебобулочном и кондитерском цехах. Требования к организации рабочих мест. **Домашнее задание № 12:** Описать действия при работе с оборудованием по вариантам. Оформить письменно в произвольной форме. Правила работы с оборудованием: начало работы, окончание работы, зачистка и мойка. Охрана труда и безопасная эксплуатация технологического оборудования.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.1**

13	**Тема 3.5 Технологическая документация, порядок ее разработки**	**Содержание учебного материала:** Техническая документация, порядок её разработки. Адаптация, разработка авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера, сборник рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. **Домашнее задание № 13:** Составить таблицу: «Количество изделий для отбора в лабораторию для проведения анализов» при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.1**
14	**Тема 3.6 Пр №2 Расчёт рецептур на изделия из дрожжевого теста**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие:** Расчёт рецептур на изделия из дрожжевого теста	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.1 ПК 5.6**
15	**Тема 3.7 Пр №3 Расчет рецептур на торты и мелкоштучные кондитерские изделия**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие:** Расчёт рецептур на торты и мелкоштучные мучные кондитерские изделия.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.6**
16	**Тема 3.8 Пр №4 Составление технологической документации на приготовление тортов**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие:** Составление технологических и технико-технологических карт на торты с учетов современных тенденций в сочетании цвета, вкуса и текстур, расчет пищевой и энергетической ценности.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.1 ПК 5.6**
17	**Тема 3.9 Пр №5 Составление технологической документации на приготовление мелкоштучных кондитерских изделий**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие:** Составление технологических и технико-технологических карт на мелкоштучные мучные кондитерские изделия с учетов современных тенденций в сочетании цвета, вкуса и текстур, расчет пищевой и энергетической ценности.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.6**
18	**Тема 3.10**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК01, ОК02,**

	Пр №6 Адаптация рецептур изделий с учетом изменения выхода	**Практическое занятие:** Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.		**ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.6**
	Самостоятельная работа	**Содержание учебного материала:** Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по обработки продуктов и приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий. Составить карточки по основным требованиям санитарно-гигиенических норм и требованиям в кондитерском цеху, техническому оснащению по обработки продуктов и приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий На формате А4 составить памятку «Санитарно-гигиенические требования в кондитерском цеху». Расписать по пунктам санитарные условия работы с начала рабочего дня до окончания рабочего дня.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.1**
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**52**	
Тема 4. Технология приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента			8/-/-/-	
1	**Тема 4.1 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов**	**Содержание учебного материала:** Технология приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок. Рецептуры. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.2**
		Домашнее задание № 1: Подобрать сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для праздничного хлеба.		
2	**Тема 4.2 Способы приготовления хлебобулочных изделий**	**Содержание учебного материала:** Способы приготовления хлебобулочных изделий. Способы разрыхления теста. Безопарный способ, опарный способ приготовления дрожжевого теста. Замес теста на закваскаx, замес пресного теста для отделки.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.3**
		Домашнее задание № 2:		

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Составить схемы приготовления дрожжевого теста безопарным и опарным способом с описанием процессов, происходящих на этапах замеса и выпечки изделий. (Рекомендуемая литература: учебник - «Технология приготовления пищи» - под редакцией Н.И. Ковалёв и др.; учебник – «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» - под редакцией Чижикова, О. Г. , электронная библиотека «Юрайт»).</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">3</td><td rowspan="2">Тема 4.3
Приготовление сдобных хлебобулочных изделий</td><td>Содержание учебного материала:
Технология и этапы приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Органолептические способы определения степени готовности сдобных хлебобулочных изделий.
Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий.</td><td rowspan="2">2</td><td rowspan="2">ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.3</td></tr>
<tr><td>Домашнее задание № 3:
Изучить дефекты сдобных хлебобулочных изделий. Оформить таблицу. (Рекомендуемая литература: учебник - учебник - «Приготовление мучных кондитерских изделий» - под редакцией Бутейкис Н.Г.)
<table><tr><td>Дефекты</td><td>Причины</td><td>Способы предупрежде</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td rowspan="2">4</td><td rowspan="2">Тема 4.4
Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста</td><td>Содержание учебного материала:
Технология приготовление слоеного дрожжевого теста.
Способы слоения теста.
Способы разделки теста: «конвертик», «треугольник», «плетенка».
Органолептические способы определения степени готовности и качества изделий из слоеного дрожжевого теста</td><td rowspan="2">2</td><td rowspan="2">ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.3</td></tr>
<tr><td>Домашнее задание № 4:
Изучить особенности приготовления слоеного теста бездрожжевого и ассортимент изделий из слоеного теста. Составить схему приготовления. (Рекомендуемая литература: учебник - «Приготовление мучных кондитерских изделий» - под редакцией Бутейкис Н.Г.)</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="2">Тема 5. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и тортов разнообразного ассортимента</td><td></td><td>20/20/2/2</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">5</td><td rowspan="2">Тема 5.1
Виды сложных мучных кондитерских изделий и тортов</td><td>Содержание учебного материала:
Виды сложных мучных кондитерских изделий.
Требования к качеству ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.</td><td rowspan="2">2</td><td rowspan="2">ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.4</td></tr>
<tr><td>Домашнее задание № 5:
Изучить современный ассортимент тортов.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">6</td><td rowspan="2">Тема 5.2
Технология приготовления тортов</td><td>Содержание учебного материала:
Классификация тортов по выпеченным полуфабрикатам, по сложности приготовления, праздничные торты.
Технология и этапы приготовления тартов.
Технология и этапы приготовления тортов.</td><td rowspan="2">2</td><td rowspan="2">ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.5</td></tr>
<tr><td>Домашнее задание № 6:
Составить схему приготовления тартов по этапам: приготовление выпеченного полуфабриката (совместно с отделочным полуфабрикатом или без отделочного полуфабриката), отделка поверхности, украшение, охлаждение, упаковка</td></tr>
<tr><td rowspan="2">7</td><td rowspan="2">Тема 5.3
Виды выпеченных полуфабрикатов</td><td>Содержание учебного материала:
Виды выпеченных полуфабрикатов.
Операции приготовления выпеченных полуфабрикатов.
Технология приготовления полуфабриката из песочного теста.</td><td rowspan="2">2</td><td rowspan="2">ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.5</td></tr>
<tr><td>Домашнее задание № 7:
Изучить виды брака полуфабрикатов: из песочного теста.
Оформить таблицу. (Рекомендуемая литература: учебник - «Приготовление мучных кондитерских изделий» - под редакцией Бутейкис Н.Г.).
<table><tr><td>Виды брака</td><td>Причины возникновени</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td rowspan="2">8</td><td rowspan="2">Тема 5.4
Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов. Часть</td><td>Содержание учебного материала:
Технология приготовления полуфабриката из бисквитного теста.
Технология приготовления воздушного полуфабриката.
Технология приготовления вафельного полуфабриката.</td><td rowspan="2">2</td><td rowspan="2">ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.5</td></tr>
<tr><td>Домашнее задание № 8:</td></tr>
</table>

	1	Изучить виды брака полуфабрикатов: из бисквитного теста. Оформить таблицу. (Рекомендуемая литература: учебник - «Приготовление мучных кондитерских изделий» - под редакцией Бутейкис Н.Г.). Виды брака | Причины возникновени |		
9	**Тема 5.5 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов. Часть 2**	**Содержание учебного материала:** Технология приготовления орехового полуфабриката. Технология приготовления пряничного полуфабриката. Технология приготовления полуфабриката из заварного теста. Технология приготовления слоеного полуфабриката. Требования к качеству готовых выпеченных полуфабрикатов **Домашнее задание № 9:** Изучить виды брака полуфабрикатов: из заварного теста, из слоеного теста. Оформить таблицу. (Рекомендуемая литература: учебник - «Приготовление мучных кондитерских изделий» - под редакцией Бутейкис Н.Г.). Виды брака | Причины возникновени |	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.5**
10	**Тема 5.6 Виды отделочных полуфабрикатов**	**Содержание учебного материала:** Виды отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления различных кремов: «Глясссе», «Шарлотт», «Птичье молоко».2 Технология приготовления заварного крема. Технология приготовления сметанного крема. Технология приготовления крема из сливок. **Домашнее задание № 10:** Изучить способы отделки поверхности тортов: украшение из крема, из марципана, украшение из желе и геля, украшение фруктами. Выписать способы отделки и раскрыть суть каждого способа. (Рекомендуемая литература: учебник - «Приготовление мучных кондитерских изделий» - под редакцией Бутейкис Н.Г.).		**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.2**

11	**Тема 5.7 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов**	**Содержание учебного материала:** Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления суфле. Технология приготовления крема из творожных продуктов (сыра, творога). Технология приготовления крема с наполнителями (с джемом, кондитерскими пастами и прочее).	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.2**
		Домашнее задание № 11: Изучить способы отделки поверхности тортов: украшение из мастики, из карамели, из шоколада, из кондитерской глазури. Выписать способы отделки и раскрыть суть каждого способа. (Рекомендуемая литература: учебник - «Приготовление мучных кондитерских изделий» - под редакцией Бутейкис Н.Г.).		
12	**Тема 5.8 Виды мелкоштучных кондитерских изделий**	**Содержание учебного материала:** Виды сложных мелкоштучных кондитерских изделий. Требования к качеству ингредиентов и полуфабрикатов для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий. Методы изготовления и презентации пирожных, маленьких тортов, печенья, пряников, выпечки и птифур. Виды выпечки, тортов, спонжей и т.п., их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифур. Технология и этапы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.4**
		Домашнее задание № 12: Изучить технологию приготовления маффинов. Составить поэтапную схему приготовления. (Рекомендуемая литература: учебное пособие – «Кондитер» под редакцией Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В.)		
13	**Тема 5.9 Отделка мелкоштучных кондитерских изделий.**	**Содержание учебного материала:** Виды отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09,**

		Особенности отделки мелких пирожных для фуршетов, комбинированных наборов пирожных. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мелкоштучных кондитерских изделий.		**ПК 5.4**
		Домашнее задание № 13: Изучить современные способы декорирования пирожных. Выписать способы декорирования и раскрыть суть каждого способа. (Рекомендуемая литература: учебное пособие – «Кондитер» под редакцией Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В.).		
14	**Тема 5.10 Технология приготовления пирожных**	**Содержание учебного материала:** Специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифур. Технология приготовления корзиночки, тарталеток с кремом, бисквитных пирожных, заварных пирожных. Требования к безопасности хранения готовых изделий.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.4**
		Домашнее задание № 14: По вариантам рассчитать рецептуры для приготовления пирожных (количество 100 шт.). Варианты: песочное «Корзиночка с белковым кремом» весом 150 гр., заварное «Эклер с заварным кремом» весом 100 гр., бисквитное с кремом весом 100 гр.		
1	**Лабораторная работа №1 Приготовление изделий из дрожжевого теста**	**Лабораторная работа:** Приготовление изделий из дрожжевого теста. Отработка рецептуры. Органолептическая оценка качества	**4**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, 1 ПК 5.3**
2	**Лабораторная работа №2 Приготовление сдобных хлебобулочных изделий**	**Лабораторная работа:** Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Отработка рецептуры. Органолептическая оценка качества.	**4**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК 5.3**
3	**Лабораторная работа**	**Лабораторная работа:**	**4**	**ОК01, ОК02,**

	№3 Приготовление мелкоштучных изделий из песочного теста	Приготовление мелкоштучных изделий из песочного теста. Отработка рецептуры. Органолептическая оценка качества.		**ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК 5.4**
4	**Лабораторная работа №4 Приготовление изделий из заварного теста**	**Лабораторная работа:** Приготовление изделий из заварного теста. Отработка рецептуры. Органолептическая оценка качества.	**4**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК 5.4**
5	**Лабораторная работа №5 Приготовление изделий из бисквитного теста**	**Лабораторная работа:** Приготовление изделий из бисквитного теста. Отработка рецептуры. Органолептическая оценка качества.	**4**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК 5.5**
	Самостоятельная работа	**Содержание учебного материала:** Сделать доклад по особенностям приготовления мучного кондитерского изделия согласно индивидуального задания.	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.6**
	Консультация Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов для изделий	**Содержание учебного материала:** 1. Правила проведения расчета массы сырья каждого полуфабриката с учетом вида и кондиции для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий заданной формы 2. Расчёт потери массы выпечного полуфабриката в ходе приготовления	**2**	**ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК07, ОК09, ПК 5.6**
Производственная практика			**144**	**ОК 01-09 ПК 5.1-5.6**
Промежуточная аттестация			**12**	
Всего			**246**	

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

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
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. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019, 8 с.
4. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
6. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016–01–01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. 266
7. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016–01–01. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
8. ГОСТ 31986–2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.: Стандартинформ, 2021, 11 с.
9. 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.
10. ГОСТ 31988–2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. 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.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. Павлов А. В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Издательство: Мини Тайп, 2024. – 300с.

15. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 384 с

16. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 233 с.

17. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 252 с.

18. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.

19. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

20. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для Профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва : Издательство Юрайт, 2025 — 220 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

21.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.

22. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Дюпюи Мелани Большая книга кондитера. Торты, пирожные, десерты. Учимся готовить шедевры. Издательство: КоЛибри, 2022. – 288с.

2. Ландмен Родольф Большая книга пекаря. Хлеб, бриоши, выпечка. Учимся готовить шедевры. КоЛибри, 2023. – 288с.

3. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024 — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

4.1. Результаты обучения

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	1. Подготавливает рабочие места, оборудование, сырьё, материалы для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Обеспечивает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с видом выполняемых работ; 4. Размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырьё, материалы на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; 5. Оценивает соответствие качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; 6. Устанавливает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; 7. Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; 8. Соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; 9. Проводит маркировку ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	- тестирование, - устный опрос, - компьютерное моделирование технологического процесса организации рабочего места, - экспертная оценка выполнения схем расчетов, практического задания, решения ситуационных задач. - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	ассортимента; 10. Соблюдает правила утилизации непищевых отходов; 11. Выполняет работу соответствии с временем, установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Готовит, хранит и презентует отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Соблюдает способы и техники для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 4. Подготавливает рабочие места; 5. Соблюдает температурный режим приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 6. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 7. Выявляет дефекты и определяет способов их устранения; 8. Определяет соответствие потерь действующим на предприятии нормам; 9. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; 10 Обеспечивает посуду для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 11. Соблюдает условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; 12. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 13. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 14. Презентует отделочные полуфабрикаты	- тестирование, - устный опрос, - компьютерное моделирование технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, - экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Готовит, творчески оформляет, подготавливает к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; 4. Выбирает температурный режим при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; 5. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 6. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения; 7. Определяет соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; 8. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; 9. Обеспечивает посуду для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 10. Соблюдает условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; 11. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 12. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации	- тестирование, - устный опрос, - компьютерное моделирование технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, - экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; 13. Выполняет презентацию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Готовит, творчески оформляет, подготавливает к реализации мучные кондитерские изделия сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 4. Подготавливает рабочие места; 5. Соблюдает температурный режим приготовления, творческое оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 6. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 7. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения; 8. Определяет соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; 9. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; 10. Обеспечивает посуду для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 11. Соблюдает условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; 12. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 13. Демонстрирует умения пользоваться	- тестирование, - устный опрос, - компьютерное моделирование технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий, - экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 14. Выполняет презентацию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1. Готовит, творчески оформляет, подготавливает к реализации пирожные и торты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; 4. Подготавливает рабочие места; 5. Выбирает температурный режим при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; 6. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 7. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения; 8. Определяет соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; 9. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; 10. Выбирает посуду для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 11. Выбирает условия и сроки хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; 12. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;	- тестирование, - устный опрос, - компьютерное моделирование технологического процесса приготовления пирожных и тортов, - экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

	13. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 14. Выполняет презентацию пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	1. Разрабатывает, адаптирует рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; 2. Выбирает рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; 3. Подготавливает рабочие места; 4. Выбирает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности; 5. Обеспечивает дополнительные ингредиенты к виду основного сырья; 6. Соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов; 7. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 8. Ведет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом; 9. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; 10. Проводит мастер-классы и презентации для представления результатов разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	- тестирование, - устный опрос, - компьютерное моделирование технологического процесса приготовления новых рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, - экзамен, - экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, - экспертное наблюдение выполнения практических работ, - оценка решения ситуационных задач, - оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике

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)	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося процессе освоения профессионального модуля
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	- экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике Экзамен
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею	

	определять источники финансирования
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной 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
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
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 специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	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	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	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)	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
ПП.05	ПМ.05	Производственная практика	*технологическая*	6	144
		Всего ПП	X	X	**144**
		Итого практики	X	X	**144**

2025 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.5.1
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 05 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1. 1.1 Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется в профессиональном цикле в процессе прохождения междисциплинарного курса (МДК 05.01, 05.02) в рамках профессионального модуля ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по виду «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

1.2 Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Код ОК, ПК	Уметь	Владеть навыками
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	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)	-
	ОК 02	определять задачи для поиска	-

видов и форм обслуживания		информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
	ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	-
	ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-
	ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-
	ОК 06	описывать значимость своей специальности	-

		применять стандарты антикоррупционного поведения	
	ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	-
	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	-
	ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-
	ПК 5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,

		оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.2	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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

		процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	
	ПК 5.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой

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

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

		хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
	ПК 5.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

		рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
	ПК 5.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты,	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления	

		мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
	ПК 5.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов,	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том

		вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки

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

2.1 Трудоемкость освоения производственной практики

Код УП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения учебной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
ПП.05	144	Концентрированно	3/6	Дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	**Виды работ**	**Содержание работ**	**Объем часов**
ПК 5.1-5.6	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены в процессе работы. Соблюдение требований к внешнему виду.	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Идентификация типа, класса и формата предприятия. Изучение номенклатуры и ассортимента предприятия	6
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6
		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
		Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	12
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Приготовление, организация хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствия с производственной программой кондитерского цеха предприятия	24
ПК 5.3	Осуществлять приготовление,	Приготовление, творческое	24

	творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствия с производственной программой кондитерского цеха предприятия	
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий в соответствия с производственной программой кондитерского цеха предприятия	24
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствия с производственной программой кондитерского цеха предприятия	24
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Разработка и адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей и в соответствии с производственной программой кондитерского цеха предприятия	18

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

3.1 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Структурные подразделения образовательной организации, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Помещения профильных организаций, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
6. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
7. 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.
8. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

3.3 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в структурных подразделениях образовательной организации, в профильных организациях на основе договоров между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

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

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3. 3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 05 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

4.1 Результаты освоения производственной практики

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.05	ПК5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	1. Подготавливает рабочие места, оборудование, сырьё, материалы для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Обеспечивает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с видом выполняемых работ; 4. Размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырьё, материалы на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; 5. Оценивает соответствие качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; 6. Устанавливает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки,	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		складирования; 7. Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; 8. Соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; 9. Проводит маркировку ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; 10. Соблюдает правила утилизации непищевых отходов; 11. Выполняет работу соответствии с временем, установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	
ПП.05	ПК5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1. Готовит, хранит и презентует отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Соблюдает способы и техники для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 4. Подготавливает рабочие места;	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		5. Соблюдает температурный режим приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 6. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 7. Выявляет дефекты и определяет способов их устранения; 8. Определяет соответствие потерь действующим на предприятии нормам; 9. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; 10 Обеспечивает посуду для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 11. Соблюдает условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; 12. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 13. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 14. Презентует отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изде	
ПП.05	ПК5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	.1. Готовит, творчески оформляет, подготавливает к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы,

	реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; 4. Выбирает температурный режим при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; 5. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 6. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения; 7. Определяет соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; 8. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; 9. Обеспечивает посуду для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		10. Соблюдает условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; 11. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 12. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; 13. Выполняет презентацию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПП.05	ПК5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	1. Готовит, творчески оформляет, подготавливает к реализации мучные кондитерские изделия сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 4. Подготавливает рабочие места; 5. Соблюдает температурный режим приготовления, творческое оформление мучных кондитерских	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		изделий сложного ассортимента; 6. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 7. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения; 8. Определяет соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; 9. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; 10. Обеспечивает посуду для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 11. Соблюдает условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; 12. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 13. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 14. Выполняет презентацию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПП.05	ПК5.5 Осуществлять приготовление,	1. Готовит, творчески оформляет, подготавливает к	аттестационный лист, дневник, отчет и

	творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	реализации пирожные и торты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; 4. Подготавливает рабочие места; 5. Выбирает температурный режим при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; 6. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 7. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения; 8. Определяет соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; 9. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; 10. Выбирает посуду для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 11. Выбирает условия и сроки хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; 12. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; 13. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 14. Выполняет презентацию пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПП.05	ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	1. Разрабатывает, адаптирует рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; 2. Выбирает рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; 3. Подготавливает рабочие места; 4. Выбирает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности; 5. Обеспечивает дополнительные ингредиенты	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		к виду основного сырья; 6. Соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов; 7. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 8. Ведет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом; 9. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; 10. Проводит мастер-классы и презентации для представления результатов разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ПП.05	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Самостоятельно определяет задачи профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории	Аттестационный лист, характеристика
ПП.05	ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Самостоятельно осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Правильно применяет информационные технологии в профессиональной деятельности	Аттестационный лист, характеристика
ПП.05	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый	Аттестационный лист, характеристика

	личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	интерес. Правильно ставит профессиональные цели и организует трудовую деятельность	
ПП.05	ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно общается с членами команды, руководством. Правильность и своевременность поэтапного самоконтроля деятельности в процессе работы.	Аттестационный лист, характеристика
ПП.05	ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Правильно осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Аттестационный лист, характеристика
ПП.05	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Аттестационный лист, характеристика
ПП.05	ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы	Правильно организует рабочее место с соблюдением требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в	Аттестационный лист, характеристика

	бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	процессе приготовления кулинарной продукции	
ПП.05	ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Правильно организует рабочее место в процессе приготовления кулинарной продукции с использованием здоровье сберегающих технологий	Аттестационный лист, характеристика
ПП.05	ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Правильно применяет профессиональную документацию на государственном и иностранном языках	Аттестационный лист, характеристика

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет» 2023.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Бахтиярова Н.П., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Павлова Н.Д., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля……..…
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..……..
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……..……
2. Структура и содержание профессионального модуля……..……
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля……
2.2. Структура профессионального модуля……..……
2.3. Содержание профессионального модуля……..……..
2.4. Курсовой проект (работа)……..……...
3. Условия реализации профессионального модуля……..……...
3.1. Материально-техническое обеспечение……..……
3.2. Учебно-методическое обеспечение……..……...
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……...
4.1. Результаты обучения ……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 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 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	номенклатура информационных источников,	-

	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	применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи	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	-

	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	продукты	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07	соблюдать нормы	правила экологической	-

	экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к	-

	профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 6.1.	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции,	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики классификация организаций питания стиль ресторанного меню взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню основные типы меню, применяемые в настоящее время принципы, правила	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

	оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	разработки, оформления ресторанного меню сезонность кухни и ресторанного меню основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции правила и техники общения,	

		ориентированные на потребителя базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания	
ПК 6.2.	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания составлять графики работы с учетом потребности организации питания управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями дисциплинарные процедуры в организации питания методы эффективного планирования работы бригады/команды методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы методы эффективной организации работы бригады/команды способы получения информации о работе бригады/команды со стороны способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды личные обязанности и ответственность бригадира на производстве принципы разработки должностных обязанностей,	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями координации деятельности подчиненного персонала

	вести утвержденную учетно-отчетную документацию	графиков работы и табеля учета рабочего времени правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат	
ПК 6.3.	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов рассчитывать потребность и оформлять	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования изменения, происходящие в продуктах при и хранении сроки и условия хранения	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов проведение инвентаризации запасов

	документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности определять потребность для выполнения производственной программы контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	скоропортящихся продуктов возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее) способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве процедура и правила инвентаризации запасов продуктов порядок списания продуктов (потерь при хранении) современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания	
ПК 6.4.	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей	формы и методы организации и контроля текущей деятельности	организации и контроля текущей деятельности подчиненного

	деятельности подчиненного персонала контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства организовывать рабочие места различных зон кухни оценивать работу подчиненного персонала	подчиненного персонала особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана отраслевые стандарты правила внутреннего трудового распорядка ресторана правила, нормативы учета рабочего времени персонала стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания структуру организации питания принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров,	персонала планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)

		пекарей и других категорий работников кухни методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей схемы, правила проведения производственного контроля основные производственные показатели подразделения организации питания правила первичного документооборота, учета и отчетности формы документов, порядок их заполнения контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства правила составления графиков выхода на работу	
ПК 6.5.	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения выбирать методы обучения, инструктирования составлять программу обучения оценивать результаты обучения координировать	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников) способы и формы инструктирования персонала формы и методы профессионального обучения на рабочем месте виды инструктажей, их назначение роль наставничества в обучении на рабочем	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников

	обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	месте методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения правила составления программ обучения способы и формы оценки результатов обучения персонала методики обучения в процессе трудовой деятельности принципы организации тренингов, масстер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения	поварского и кондитерского дела на рабочем месте

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
		Умения: разрабатывать ассортиментный перечень в зависимости от типа предприятия общественного питания	**Тема 1.11** Пр № 4 Правила разработки ассортиментного перечня и плана-меню столовой	2	По запросу работодателя в связи с разнообразием типов предприятий питания в структуре компаний
		Умения: составлять план меню в зависимости от типа предприятия общественного питания	**Тема 1.12** Пр № 5 Составление плана-меню для общедоступной соловой	2	По запросу работодателя в связи с разнообразием типов предприятий питания в структуре компаний
		Умения: разрабатывать плановое меню для комплексных обедов	**Тема 1.13** Пр № 6 Разработка планового меню для комплексных обедов	2	По запросу работодателя в связи с разнообразием типов предприятий питания в структуре компаний
		Умения: разрабатывать план-меню скомплектованных рационов питания	**Тема 1.14** Пр № 7 Разработка плана-меню скомплектованных рационов питания	2	По запросу работодателя в связи с разнообразием типов предприятий питания в структуре компаний
		Навыки: работы с нормативной документацией в сфере питания	**Тема 1.15** Пр № 8 Оформление требования-накладной на получения сырья на склад	2	Получение производственных навыков в работе с нормативной документацией в сфере питания
		Знания: правила разработки дневных рационов	**Тема 1.16** Пр № 9 Правила разработки меню дневного рациона	2	По запросу работодателя в связи с разнообразием

					типов предприятий питания в структуре компаний
		Знания: правила разработки меню бизнес-ланча	**Тема 1.17** Пр № 10 Правила разработки меню бизнес-ланча	2	По запросу работодателя в связи с разнообразием типов предприятий питания в структуре компаний
		Знания: правила составления ассортиментного перечня специализированной закусочной	**Тема 1.18** Пр № 11 Правила составления ассортиментного перечня специализированной закусочной	2	По запросу работодателя в связи с разнообразием типов предприятий питания в структуре компаний
		Умения: составлять меню для различных категорий потребителей	**Тема 1.20** Пр № 13 Составление меню для детского кафе	2	Получение навыков в разработке меню здорового питания для различных возрастных категорий потребителей
		Навыки: разработки меню для предприятий общественного питания различных концепций	**Тема 1.22** Пр № 15 Меню в предприятиях питания г. Екатеринбурга	2	Получение навыков в разработке меню для предприятий питания различных концепций
		Умения: расставлять технологическое оборудование в соответствии с ходом технологического процесса	**Тема 1.29** Пр № 18 Принципы расстановки оборудования в горячем цехе	2	По запросу работодателя в связи с обновлением технологического оборудования и замены его в функционирующем предприятии
		Умения: компоновать цеха предприятий общественного	**Тема 1.30** Пр № 19 Правила компоновки цехов	2	Получение навыков в чтении технической документации

		питания различного типа	предприятий питания		(чертежей планировки производственных помещений и умение выполнения расстановки оборудования в проектируемых предприятиях)
		Уметь: рассчитывать количество персонала, исходя из производственной программы предприятия	**Тема 1.32** Пр № 20 Порядок расчета рабочей силы	2	По запросу работодателя в связи с оптимизацией технологических процессов и применением современного оборудования применяемого в предприятиях питания
		Знать: факторы, влияющие на внешнюю и внутреннюю среду организации	**Тема 2.3** Внешняя и внутренняя среда организации	2	По запросу работодателя с целью проведения анализа факторов влияющих на внешнюю и внутреннюю среду организации
		Знать: принципы управления производственными процессами	**Тема 2.4** Принципы управления в организации	2	По запросу работодателя с целью подбора оптимальных принципов управления в процессе производства
		Навыки: формирования, разработки целей на различных уровнях управления	**Тема 2.5** Пр № 1 Применение системы SMART -анализ в предприятии питания	2	Получение навыков в формировании, разработке целей на различных уровнях управления
		Знания: основные функции управления	**Тема 2.6** Основные функции управления производственны	2	По запросу работодателя - знание основных функций управления как

			м подразделением организации питания.		фактора обеспечивающего эффективность предприятия питания
		Знания: виды, формы и методы мотивации персонала Умения: определять потребности персонала в профессиональном развитии	**Тема 2.8** Виды, формы и методы мотивации персонала	2	По запросу работодателя: умение определять потребности и побуждения персонала для повышения его лояльности к предприятию питания
		Умения: взаимодействовать с различными структурными подразделениями предприятия	**Тема 2.10** Пр № 2 Координация персонала производства с другими службами	2	Получение навыков во взаимодействии различных структурных подразделений в предприятии питания
		Навыки: разработки мероприятий по повышению мотивации персонала	**Тема 2.11** Пр № 3 Разработка мероприятий мотивации персонала на предприятии	2	Получение навыков в разработке мероприятий по мотивации персонала на предприятии
		Знания: методы управления персоналом Умения: подбирать эффективные методы управления с учетом возникающих производственных ситуаций	**Тема 2.12** Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе	2	По запросу работодателя знание определять и подбирать эффективные методы управления с учетом возникающих производственных ситуаций
		Навыки: подбора актуальных методов принятия решений с учетом возникающих производственных ситуаций	**Тема 2.13** Пр № 4 Решение производственных ситуаций (Решение ситуационных задач по подбору методов управления в	2	Получение навыков в подборе актуальных методов принятия решений с учетом возникающих производственных ситуаций

			конкретных ситуациях. Применение методов управления в ситуациях реальной производственной деятельности)		
		Навыки: разработки алгоритма принятия решений с применением различных методов	**Тема 2.16** Пр № 5 Метод «Платежная матрица», «Дерево решений»	2	Получение навыков разработке алгоритма принятия решений с применением различных методов
		Навыки: применения конкретных методов командообразования и взаимодействия структур при принятии решений	**Тема 2.17** Метод мозгового штурма	2	По запросу работодателя отработка навыков в применении метода «мозговой штурм» как элемента командообразования и взаимодействия структур при принятии решений
			Курсовая работа	6	По запросу работодателя отработка навыков в определении структуры предприятия с учетом типа предприятия питания и структуры управления в проектируемом предприятии
			Промежуточная аттестация	12	
			Итого	66	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Объем образовательной нагрузки	234	
Учебные занятия	138	66
В том числе		
Теоретические занятия	56	
Практические занятия	66	66
Лабораторные занятия		
Курсовая работа (проект)	16	16
Самостоятельная работа	6	-
Консультации	12	
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	-	-
производственная	*72*	*72*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 06.01* *ПП 06* *В форме дифференцированного зачета* *ПМ 06 в форме экзамена*	6	
Всего	**234**	**154**

2.2. Структура профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 6.1- 6.3 ОК 01-05, 09	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**90**	**60**	**90**	24	46		14	**2**	**4**		
ПК 6.4, 6.5 ОК 01-05, 09	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	**60**	**22**	**60**	32	20		2	**4**	**2**		
	Учебная практика											
	Производственная практика	**72**	**72**									**72**
	Промежуточная аттестация	**12**										
	Всего:	***234***	**154**		***56***	***66***		***16***	***6***	**6**		**72**

2.3 Содержание профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
	МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			
	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала			
1.	**Тема 1.1** Роль общественного питания в в сфере услуг	**Содержание учебного материала** Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей. Нормативная база предприятия питания **Домашнее задание № 1** изучить сайт **https://docs.cntd.ru**, составить список нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий питания изучать учебник Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с, стр 8-10, 13-14	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2
2.	**Тема 1.2** Классификация предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала** Принципы классификации предприятий общественного питания: по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питании различного типа правила размещения. **Домашнее задание № 2** изучить ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» читать учебник Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с, стр 14-15, 15-26	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2

3.	**Тема 1.3** Характеристика основных типов предприятий питания: определение, классы, специализация	**Содержание учебного материала** Характеристика различных типов предприятий в соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»:ресторан, бар, кафе, закусочная, столовая **Домашнее задание № 3** изучить ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» читать учебник Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с, стр 15-26	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2
4.	**Тема 1.4** Виды услуг предприятий питания	**Содержание учебного материала** Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования) **Домашнее задание № 4** изучить ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2
5.	**Тема 1.5** Структура предприятия питания	**Содержание учебного материала** Анализ производственной и организационной структуры организации питания различных типов **Домашнее задание № 5** конспект	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2
6.	**Тема 1.6** Пр № 1 Экскурсия на предприятие питания г. Екатеринбург	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №1** Ознакомление с деятельностью предприятия общественного питания конкретного типа и класса в г.Екатеринбург. **Домашнее задание № 6** оформить отчет по итогам экскурсии	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2
7.	**Тема 1.7** Пр № 2 Анализ рынка услуг г. Екатеринбурга по различным показателям	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №2** По заданию преподавателя проанализировать сегмент рынка услуг питания по разным типам и концепциям **Домашнее задание № 7** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2

8.	**Тема 1.8** Оперативное планирование	**Содержание учебного материала** Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Сущность, этапы оперативного планирования. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции различных видов меню общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. **Домашнее задание № 8** изучить презентацию Комитета по товарному г. Екатеринбург	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1
9.	**Тема 1.9** Пр № 3 Оперативное планирование работы производства	**Содержание учебного материала** Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Документальное сопровождение оперативного планирования **Домашнее задание № 9** читать учебник Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с, стр 53–59,62-66	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1
10.	**Тема 1.10** Виды меню, их характеристика	**Содержание учебного материала** Виды меню, их характеристика, принципы составления. Сезонность кухни и меню. Формирование ассортиментного перечня выпускаемой и реализуемой продукции. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом, классом организации питания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания **Домашнее задание №10** изучать учебник Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с, стр 59-62	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1
11.	**Тема 1.11** Пр № 4 Правила разработки ассортиментного	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 4** Составление ассортиментного перечня общедоступной столовой на определенное количество посетителей в день (по заданию преподавателя)	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1

	перечня и плана-меню столовой	**Домашнее задание № 11** оформить ассортиментный перечень столовой		
12.	**Тема 1.12** Пр № 5 Составление плана-меню для общедоступной соловой	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №5** Составление плана-меню общедоступной столовой на определенное количество посетителей в день (по заданию преподавателя) **Домашнее задание № 12** составить план меню в соответствии с заданием	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1
13.	**Тема 1.13** Пр № 6 Разработка планового меню для комплексных обедов	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 6** Подбор блюд и разработка планового меню для организации питания по меню комплексных обедов. **Домашнее задание № 13** подобрать блюда для составления меню комплексного обеда	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1
14.	**Тема 1.14** Пр № 7 Разработка плана-меню скомплектованных рационов питания	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 7** Составление плана-меню скомплектованных рационов питания столовой для различных контингентов питающихся (по заданию преподавателя) **Домашнее задание № 14** составить план-меню скомплектованных рационов питания столовой для различных контингентов питающихся	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1
15.	**Тема 1.15** Пр № 8 Оформление требования-накладной на получения сырья на склад	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 8** Составить сырьевую ведомость для выполнения производственной программы. Составить требование-накладную на склад. **Домашнее задание № 15** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1
16.	**Тема 1.16** Пр № 9 Правила разработки меню дневного рациона	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 9** Составление меню дневного рациона для различных контингентов питающихся (по заданию преподавателя) **Домашнее задание № 16** оформить отчет Оформить меню скомплектованных рационов питания.	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1

17.	**Тема 1.17** Пр № 10 Правила разработки меню бизнес-ланча	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 10** Составление меню бизнес-ланча (предприятие и период определяется индивидуальным заданием) **Домашнее задание № 17** доработать и оформить меню бизнес-ланча	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1
18.	**Тема 1.18** Пр № 11 Правила составления ассортиментного перечня специализированной закусочной	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №11** Составление ассортиментного перечня для специализированных предприятий общественного питания **Домашнее задание № 18** оформить ассортиментный перечень специализированной закусочной	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1
19.	**Тема 1.19** Пр № 12 Составление меню для специализированного предприятия	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №12** Составление меню для специализированного предприятия **Домашнее задание № 19** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11
20.	**Тема 1.20** Пр № 13 Составление меню для детского кафе	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №13** Разработка ассортиментного перечня для детского кафе. Составление меню для детского кафе **Домашнее задание № 20** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1
21.	**Тема 1.21** Пр № 14 Разработка дегустационного меню	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №14** Составление и презентация дегустационного меню для предприятия питания **Домашнее задание № 21** оформить презентацию дегустационного меню для предприятия питания	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1
22.	**Тема 1.22** Пр № 15 Меню в предприятиях питания	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 15** Анализ меню конкурирующих и наиболее популярных предприятий питания г. Екатеринбурга	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1

	г. Екатеринбурга	**Домашнее задание № 22**: выполнить анализ меню ресторана, по заданию преподавателя		
23.	**Тема 1.23** Структура производства предприятия питания	**Содержание учебного материала** Структура производства, требования к рациональной организации производства и производственным помещениям. Принципы организации технологического процесса **Домашнее задание № 23** изучать учебник Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с, стр 67-69	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2
24.	**Тема 1.24** Заготовочные цехи предприятия с полным циклом производства	**Содержание учебного материала** Классификация, назначение, размещение, оснащение, режим работы заготовочных цехов предприятий с полным циклом производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Организации технологического процесса **Домашнее задание № 24** изучать учебник Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с, стр 69-73	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2,6.3
25.	**Тема 1.25** Доготовочные цехи в предприятиях питания	**Содержание учебного материала** Организация работы доготовочных цехов: классификация, назначение, размещение, оснащение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции. Организации технологического процесса. **Домашнее задание № 25** изучать учебник Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с, стр 92-118	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2,6.3
26.	**Тема 1.26** Организация работы специализированных цехов в предприятиях питания	**Содержание учебного материала** Организация работы специализированных цехов: назначение, оснащение оборудованием, рабочие места Организация реализации готовой продукции. **Домашнее задание № 26** изучать учебник Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с, стр 118-120,120-129	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2,6.3

27.	**Тема 1.27** Пр № 16 Разработка производственной программы доготовочных цехов	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 16** Составление производственной программы, доготовочного цеха. **Домашнее задание № 27** подобрать оборудование и рассчитать площадь цеха	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2,6.3
28.	**Тема 1.28** Пр № 17 Расчет площади доготовочного цеха	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 17** Подбор и расчет оборудования на основании производственной программы, определение площади доготовочного цеха **Домашнее задание № 28** оформит отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2,6.3
29.	**Тема 1.29** Пр № 18 Принципы расстановки оборудования в горячем цехе	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 18** Выполнение планировки доготовочного цеха. Соблюдение основных и дополнительных проходов **Домашнее задание № 29** выполнить планировку горячего цеха в масштабе	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК
30.	**Тема 1.30** Пр № 19 Правила компоновки цехов предприятий питания	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 19** Выполнение компоновки предприятия питания с учетом требований к рациональному расположению помещений **Домашнее задание № 30** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2,6.3
31.	**Тема 1.31** Организация труда персонала на производстве	**Содержание учебного материала** Основные направления организации труда. Режим труда и отдыха персонала Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу) **Домашнее задание № 31** изучать учебник Радченко Л.А.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. (СПО). Учебник. 2023.-322с, стр136-148	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2,6.3,6.5
32.	**Тема 1.32** Пр № 20 Порядок расчета рабочей	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 20** Расчет численности производственного персонала предприятия	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2,

	силы	общественного питания в соответствии с установленными нормативами (тип предприятия определяется заданием). **Домашнее задание № 32** рассчитать рабочую силу в горячем цехе		6.4, 6.5
33.	**Тема 1.33** Пр № 21 Составление графиков выхода на работу	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 21** Расчет эффективного фонда рабочего времени. Составление линейного графика выхода работников производства (период, цех определяется в соответствии с заданием). **Домашнее задание №33** оформить график выхода на работу	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.4, 6.5
34.	**Тема 1.34** Пр № 22 Составление ступенчатых графиков выхода на работу	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 22** Составление Ступенчатого графика выхода работников производства (период, цех определяется всоответствии с заданием). **Домашнее задание № 34** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.4, 6.5
35.	**Тема 1.35** Пр № 23 Составление графиков выхода персонала производства на работу	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 23** Составление двухбригадного графика выхода работников производства (период, цех определяется в соответствии с заданием). **Домашнее задание № 35** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.4, 6.5
	Самостоятельная работа	Проанализировать эффективность графиков выхода на работу в предприятиях питания разного типа г. Екатеринбурга	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.4
	Курсовой проект	Структура и содержание : Анализ рынка услуг питания Характеристика организации: - концепция, - место расположения - режим работы, - количество мест, -услуги и т.д. Разработка производственной программы предприятиям Расчет рабочей силы	14	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.1-6.5

		Подбор оборудования, инвентаря Выполнение планировки доготовочногоцеха Требования к персоналу Организация управления на предприятии Оформление курсовой работы		
	Консультации		4	
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				
1.	**Тема 2.1** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Содержание учебного материала** Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. **Домашнее задание № 1** изучить учебник Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 289 с. , стр 11-13 изучать ГОСТ 30390-2013	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2-6.4
2.	**Тема 2.2** Организация как группа людей с общими целями	**Содержание учебного материала** Определение организации как : а) группы людей с общими целями; б) взаимосвязи различных подразделений; в) организационная структура управления. Этапы развития организации, жизненный цикл организации **Домашнее задание № 2** изучить учебник Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 289 с. , стр 45-47	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2-6.4
3.	**Тема 2.3** Внешняя и внутренняя	**Содержание учебного материала** Общие и отличительные черты организаций	2	ОК 01-05, 09, 11

	среда организации	Характеристика факторов внутренней среды организации, их взаимосвязь. Факторы внешней среды прямого воздействия Факторы внешней среды косвенного воздействия **Домашнее задание №3** изучить учебник Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 289 с. , стр 47-50		ПК6.2-6.4
4.	**Тема 2.4** Принципы управления в организации	**Содержание учебного материала** Понятие объекта и субъекта в процессе управления, их взаимосвязь Общие и частные принципы управления **Домашнее задание №4** изучить учебник Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 289 с. , стр 39-41,41-42	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2-6.4
5.	**Тема 2.5** Пр № 1 Применение системы SMART -анализ в предприятии питания	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №1** Провести анализ внутренней и внешней среды предприятия питания (по заданию преподавателя) **Домашнее задание № 5** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4
6.	**Тема 2.6** Основные функции управления производственным подразделением организации питания.	**Содержание учебного материала** Функции управления как вид деятельности. Определение функций управления. Функция планирования: стратегическое , тактическое, оперативное. Определение сильных и слабых сторон в процессе производства и обслуживания в предприятии питания **Домашнее задание №6** изучить учебник Одинцов, А. А. Основы менеджмента : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с., стр 78--90 Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 289 с. , стр 131-133,133-137	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4

7.	**Тема 2.7** Организация деятельности персонала	**Содержание учебного материала** Функция организации, определение, организационные структуры управления Определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания **Домашнее задание № 7** изучить учебник Одинцов, А. А. Основы менеджмента : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с., стр135-146 - Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 289 с. , стр 154-155,168-187;	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4
8.	**Тема 2.8** Виды, формы и методы мотивации персонала	**Содержание учебного материала** Функция мотивации: определение, содержательные и процессуальные теории мотивации. Первичные и вторичные потребности, побуждения Содержательные теории мотивации: теория Маслоу, теория МакКлелланда, теория Герцберга. Применение содержательных теорий мотивации в современном предприятии питания Современные теории мотивации. Теория ожидания (теория Врума), определение трех взаимосвязей Использование материального стимулирования: теория справедливости и теория Портера-Лоулера **Домашнее задание № 8** изучить учебник Одинцов, А. А. Основы менеджмента : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с.,стр 91-9, 94-96,96-103	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2-6.4
9.	**Тема 2.9** Контроль качества	**Содержание учебного материала** Объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля .	2	ОК 01-05, 09, 11

	продукции и услуг в предприятии питания	Виды контроля применяемые в предприятиях питания. Внедрение Стандартов предприятия как залог успешной работы предприятия **Домашнее задание № 9** изучить учебник Одинцов, А. А. Основы менеджмента : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с., стр 109-128		ПК6.2-6.4
10.	**Тема 2.10** Пр № 2 Координация персонала производства с другими службами	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 2** Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции **Домашнее задание № 10** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4
11.	**Тема 2.11** Пр № 3 Разработка мероприятий мотивации персонала на предприятии	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 3** Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения **Домашнее задание № 11** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11
12.	**Тема 2.12** Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе.	**Содержание учебного материала** Методы управления персоналом: определение, их роль в управлении персоналом. Классификация методов управления Экономические методы управления Методы дисциплинарного воздействия Организационно-распорядительные методы управления. Роль социально-психологических методов управления в формировании коллектива, их характеристика. Методы управления социально-массовыми процессами; Методы управления коллективами, органами, группами, внутригрупповыми явлениями и процессами; Методы управления индивидуально-личностным поведением. **Домашнее задание № 12** изучить учебник Одинцов, А. А. Основы менеджмента : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с., стр 27-41	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4

13.	**Тема 2.13** Пр № 4 Решение производственных ситуаций	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 4** Решение ситуационных задач по подбору методов управления в конкретных ситуациях. Применение методов управления в ситуациях реальной производственной деятельности. **Домашнее задание № 13** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4
14.	**Тема 2.14** Процесс принятия управленческих решений	**Содержание учебного материала** Понятие, сущность управленческого решения. Требования, предъявляемые к управленческим решениям. Классификация управленческих решений Процесс принятия управленческого решения, характеристика этапов. Характеристика этапов принятия управленческих решений **Домашнее задание № 14** изучить учебник Одинцов, А. А. Основы менеджмента : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с., стр 64–69, 69-72	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2-6.4
15.	**Тема 2.15** Эффективные управленческие решения	**Содержание учебного материала** Характеристика современных методов принятия управленческих решений в группе : мозговой штурм, платежная матрица, дерево решений, ожидание потребителей и т.д. Методы принятия управленческих решений по видам решений Правила принятия решений в менеджменте **Домашнее задание № 15** изучить учебник Одинцов, А. А. Основы менеджмента : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с., стр 27-41 стр 72-75	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2-6.4
16.	**Тема 2.16** Пр № 5 Метод «Платежная матрица», «Дерево решений»	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 5** Процедура принятие управленческих решений в производственных ситуациях по методу «платежная матрица»/дерево решений» **Домашнее задание № 16** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2-6.4

17.	**Тема 2.17** Метод мозгового штурма	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 6** Принятие управленческих решений в производственных ситуациях по методу Мозгового штурма (мозговой атаки) **Домашнее задание № 17** оформить отчет Читать учебник	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4
18.	**Тема 2.18** Пр № 6 Состав и структура групп в коллективе	**Содержание учебного материала** Психологические типы характеров работников. Понятие группы. Виды групп. Закономерности групповой деятельности Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. **Домашнее задание № 18** изучить учебник Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 289 с. , стр 227-240	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4
19.	**Тема 2.19** Власть и влияние. Стили управления	**Содержание учебного материала** Понятие власть и влияние. Соблюдение баланса власти. Виды власти. Классификация стилей управления. Правила выбора стиля управления Адаптивное руководство **Домашнее задание № 19** изучить учебник Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 289 с. , стр 253-264, Одинцов, А. А. Основы менеджмента : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Одинцов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с., стр 161-163, 163-167,1830-186	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4
20.	**Тема 2.20** Пр № 7 Работа в команде	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 7** Решение производственных ситуаций на производстве. Тема «Работа в команде». **Домашнее задание № 20** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4

21.	**Тема 2.21** Профессиональные стандарты сферы питания	**Содержание учебного материала** Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам **Домашнее задание № 21** изучить профессионального стандарта "Повар" ПРИКАЗ от 9 марта 2022 года N 113н	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4, 6.5
22.	**Тема 2.22** Пр № 8 Решение ситуационных задач	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №8:** Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник **Домашнее задание № 22** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4, 6.5
23.	**Тема 2.23** Пр № 9 Оценка эффективности работы персонала	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 9:** Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» **Домашнее задание № 23** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4,6.5
24.	**Тема 2.24** Инструктирование, обучение линейного персонала	**Содержание учебного материала** Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов **Домашнее задание № 24** изучить учебник Кязимов, К. Г. Управление персоналом: профессиональное обучение и развитие : учебник для среднего профессионального образования / К. Г. Кязимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 202 с., стр 74-111	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4,6.5
25.	**Тема 2.25** Обучение персонала на рабочем месте в	**Содержание учебного материала** Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте.	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-

	предприятии питания	Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, треннеги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов. **Домашнее задание № 25** изучить учебник Кязимов, К. Г. Управление персоналом: профессиональное обучение и развитие : учебник для среднего профессионального образования / К. Г. Кязимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 202 с. ,стр 118-126		6.4,6.5
26.	**Тема 2.26** Пр № 10 Разработка мероприятий с целью повышения квалификации персонала	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №10:** Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося) **Домашнее задание № 26** оформить отчет	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК6.2-6.4,6.5
	Самостоятельная работа	1. Проанализировать эффективность системы мотивации в предприятиях питания различных типов г. Екатеринбург 2. Проанализировать эффективность организационной структуры управления на примере предприятий питания г. Екатеринбург	2 2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.4
	Курсовая работа	Организационная структура управления проектируемого предприятия питания	2	ОК 01-05, 09, 11 ПК 6.2
	Консультации		**2**	
	Производственная практика		**72**	ОК 01-05, 09 ПК 6.1-6.5
	Консультации в рамках ПА		**6**	
	Экзамен		**6**	

	Итого	**234**	

2.4. Курсовой проект (работа)

1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).
2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).
3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).
4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).
5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).
6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).
7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.
8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.
9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.
10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.
11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.
12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.
13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.
14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.
15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.
16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.
17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.
18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.
19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.
20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.
21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.
22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.
23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).
25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).
26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.
27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.
28. Организация работы структурного подразделения домовой кухни

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Психологии и этики профессиональной деятельности/ Менеджмента и управления персоналом в организациях общественного питания», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенная в соответствии с с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Постановление правительства РФ от 15 апреля 2014 г. №328 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие промышленности и повышение ее конкурентоспособности» (последние изменения на дату публикации — от 2 июня 2022 года).
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 14.07.2022) "О защите прав потребителей"
3. Федеральный закон от 27.12.2002 №184 - ФЗ «О техническом регулировании» с изменениями от 18 июля 2009г. №189-ФЗ. (с изменениями на 2 июля 2021 года) (редакция, действующая с 1 сентября 2021 года)
4. Постановление правительства РФ от 21 сентября 2020 года № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);
6. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
7. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
8. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
9. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
10. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения
11. ГОСТ 31987-2012. Технологические документы на продукцию общественного питания
12. ГОСТ Р 55889-2013. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
13. Организация производства в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 376 с.
14. Организация производства: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 305 с.
15. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с.
16. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 14-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 423 с.

17. Иванова, И. А. Менеджмент: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 305 с.

18. Менеджмент. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 246 с.

19. Николюкин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Николюкин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 248 с.

20. Орлов Г.Ю., Пак Я.С. Рестомаркетинг: от хаоса к системе/ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости»,2021-216с.

21. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 352 с. (СПО.)

22. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Т. В. Козловская. — СПб.: Троицкий мост, 2018. — 232 с.

3.2.2. Основные электронные издания

екатеринбург.рф
https://mcxso.midural.ru/
https://restoved.ru/
https://restoranoff.ru/
https://pitportal.ru/
www.horeca.ru
www.hotres.ru
https://www.gastronom.ru/
https://www.rospotrebnadzor.ru/
https://www.garant.ru/
https://restoranoved.ru/categories/

3.3. Формы проведения занятий

Интерактивная учебная лекция
Метод учебных проектов (игровое проектирование)
Публичная презентация проекта
Деловая игра
Анализ конкретных ситуаций (кейс-метод)
Использование общественных ресурсов (приглашение специалиста, проведение экскурсии)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1.	разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
ПК 6.2.	Выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 6.3.	Выполнять:	тестирование, экзамен,

	обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 6.4.	Выполнять: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 6.5.	Выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; составление и актуализация программ	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения

	обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; бучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
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	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы - - эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	

ситуациях		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
ПП.06	ПМ.06	Производственная практика	*технологическая*	7	72
		Всего ПП	X	X	**72**
		Итого практики	X	X	**72**

2025 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.6.1
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

1.1 Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и реализуется в профессиональном цикле в процессе прохождения междисциплинарного курса (МДК 06.01) в рамках профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК.6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК.6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК.6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК.6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК.6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по виду деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

1.2 Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонал», предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Код ОК, ПК**	**Уметь**	**Владеть навыками**
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонал	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)	-
	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	
	ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	-
	ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-
	ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-
	ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	-
	ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности	-

		по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	
	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	-
	ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-
	ПК.6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса разрабатывать, презентовать	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в

		различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
	ПК.6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания составлять графики работы с учетом потребности организации питания	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями координации деятельности подчиненного персонала

		управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции вести утвержденную учетно-отчетную документацию	
	ПК.6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности определять потребность для выполнения производственной программы контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов проведение инвентаризации запасов
	ПК. 6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков органолептически оценивать	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)

		качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства организовывать рабочие места различных зон кухни оценивать работу подчиненного персонала	
	ПК.6.5	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения выбирать методы обучения, инструктирования составлять программу обучения оценивать результаты обучения координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

2.1 Трудоемкость освоения производственной практики

Код УП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения учебной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
ПП.06	72	Концентрированно	4/7	Дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	**Виды работ**	**Содержание работ**	**Объем часов**
ПК 6.1-6.5	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены. Соблюдение в процессе работы требований внутренних стандартов предприятия.	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами.	6
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Определение типа, класса и формата предприятия, общей характеристики предприятия: место расположения (адрес), формы собственности, режима работы, количества посадочных мест.	6
		Анализ номенклатуры предоставляемых услуг, и ассортимента продукции с разработкой предложений по совершенствованию ассортимента кулинарной и кондитерской продукции.	6
		Анализ представленных в предприятии видов меню с разработкой предложений по их совершенствованию с учетом потребностей различных категорий потребителей.	6
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Анализ видов и форм обслуживания различных категорий потребителей с разработкой предложений по их совершенствованию.	6
		Ознакомление со структурой штата предприятия и составление организационной структуры предприятия (в виде схемы). Анализ деятельности руководителя по разработке оперативного плана для подчиненного персонала, с дальнейшей разработкой мероприятий по координации	12

		деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Анализ организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала (продовольственного, материально-технического обеспечения на основе требований нормативно – технологической документации).	6
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация текущей деятельности подчиненного персонала и контроль выполнения производственных операций; постановка оперативных задач	6
		Анализ структуры управления в предприятии питания. Определение соответствия выполняемых работ должностным инструкциям для производственного персонала. Подготовка рекомендаций.	6
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Анализ обеспеченности предприятия в квалифицированных кадрах (в том числе обеспеченности рабочих мест поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на всех участках производства) с учетом требований профессиональных стандартов и с учетом специализации и мощности предприятия.	6
		Разработка программы обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни в соответствии со специализацией предприятия. Подготовка рекомендаций по выстраиванию плана обучения, переобучения и повышения квалификации персонала предприятия.	6

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

3.1 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Структурные подразделения образовательной организации, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Помещения профильных организаций, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» в действующей редакции.
3. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ от 02.01.00 №29-ФЗ
4. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения/ от 23.07.2008 №160-ФЗ).
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
8. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».
9. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».
10. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, и содержанию».
11. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
12. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению, Общие технические условия».
13. ГОСТ Р 55051-2012- «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу».
14. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации
15. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
16. Правила оказания услуг общественного питания. (от 15.08.1997 г. N 1036) (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N 1007).
17. Строительные нормы и правила РФ. Общественные здания и сооружения. СНиП 31-06-2009 (Актуализированная редакция СНиП 2.08.02-89*. Дата введения 2010-01-01).
18. Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 Проектирование предприятий общественного питания). Рекомендовано к изданию секцией научно-технического совета Института общественных зданий Минстроя России.
19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

Учебная литература:

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13047-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

2. Казначевская Г.Б. Менеджмент: учебник. – Ростов на Дону: Феникс, 2005.

3. Кабушкин Н.И. Основы менеджмента. Учебное пособие, изд.-Мн.: Новое знание, 2009.

4. Кязимов, К. Г. Управление персоналом: профессиональное обучение и развитие : учебник для среднего профессионального образования / К. Г. Кязимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10623-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

5. Лукашевич В.В., Астахова Н.И. Менеджмент – М.; ЮНИТИ – ДАНА, 2015.

6. Маслова, В. М. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. М. Маслова. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 431 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10222-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

7. Мехтиханова, Н. Н. Управление персоналом: психологическая оценка персонала : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Н. Мехтиханова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 195 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13047-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

Ресурсы Интернет-сайтов

https://nationalteam.worldskills.ru/skills/restorannyy-servis/- национальная сборная worldskills по компетенции «Ресторанный сервис»

http://hospitality.ru - Гостиница и ресторан: бизнес и управление;

http://otelier-restorator.com - Отельер и ресторатор;

http://www.horeca.ru – Портал индустрии гостеприимства «HoReCa»

http://www.restorator.com.ua – Ресторатор

http://restorator.name – Все о ресторанах

http://www.restus.ru – Ресторанный бизнес

3.3 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в структурных подразделениях образовательной организации, в профильных организациях на основе договоров между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

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

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится концентрированно по окончанию курса теоретического обучения.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

4.1 Результаты освоения производственной практики

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.06	ПК.6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разрабатывает ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; осуществляет анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполняет расчеты энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разрабатывает и предоставляет различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполняет расчет цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.06	ПК. 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Выполняет текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составляет графики выхода на работу персонала с учетом потребности организации питания; распределяет работы между членами подчиненного персонала, бригады;	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		регулирует конфликтные ситуации, мотивирует персонал на качество выполнения работ; осуществляет предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; участвует в проведении расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформляет учетно-отчетную документацию	
ПП.06	ПК. 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Выполняет: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; осуществляет контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; осуществляет подготовку рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; участвует в проведении инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.06	ПК.6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Выполняет: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража;	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	
ПП.06	ПК.6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Выполняет: инструктирование подчиненного персонала; оценку уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, устанавливает потребности в их обучении и профессиональной подготовке; осуществляет подбор образовательных программ; участвует в составлении и актуализации программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; выбирает методы инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; участвует в обучении поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; участвует в проведении тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания осуществляет оценку результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.06	ОК 1. Выбирать способы решения задач	Самостоятельно определяет задачи профессиональной деятельности и развитие в	Аттестационный лист, характеристика

	профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	профессиональной траектории	
ПП.06	ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Самостоятельно осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Правильно применяет информационные технологии в профессиональной деятельности	Аттестационный лист, характеристика
ПП.06	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес. Правильно ставит профессиональные цели и организует трудовую деятельность	Аттестационный лист, характеристика
ПП.06	ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно общается с членами команды, руководством. Правильность и своевременность поэтапного самоконтроля деятельности в процессе работы.	Аттестационный лист, характеристика
ПП.06	ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Правильно осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Аттестационный лист, характеристика
ПП.06	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Аттестационный лист, характеристика

	традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ПП.06	ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Правильно организует рабочее место с соблюдением требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе приготовления кулинарной продукции	Аттестационный лист, характеристика
ПП.06	ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Правильно организует рабочее место в процессе приготовления кулинарной продукции с использованием здоровье сберегающих технологий	Аттестационный лист, характеристика
ПП.06	ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Правильно применяет профессиональную документацию на государственном и иностранном языках	Аттестационный лист, характеристика

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Корнильцева А.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Феоктистова В.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Семенова В.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Семухин А.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Тупоногова Н.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля……..…
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..……..
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……..……
2. Структура и содержание профессионального модуля……..……
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля……
2.2. Структура профессионального модуля……..……
2.3. Содержание профессионального модуля……..……..
3. Условия реализации профессионального модуля……..……...
3.1. Материально-техническое обеспечение……..……
3.2. Учебно-методическое обеспечение……..……...
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……...
4.1. Результаты обучения ……..……

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 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 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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления	-

	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	результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли	особенности	-

	и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	-
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной 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	правила построения простых и сложных предложений на	-

	(профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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 7.1	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.	ассортимент полуфабрикатов из традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы, для простых и основных блюд; виды традиционных овощей и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд; виды рыб и требования к их качеству для приготовления простых и основных блюд; основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины, тушек домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы; методы обработки и подготовки традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для	подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд; хранения подготовленных полуфабрикатов.

		простых и основных блюд; способы минимизации отходов при подготовке традиционных видов овощей, рыбы, мяса, домашней птицы для простых и основных блюд; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, домашней птицы; требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде;	
ПК 7.2	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов; выбирать температурный режим при подаче и хранении супов; оценивать качество и безопасность готовых супов; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.	ассортимент супов; требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов; основные критерии оценки качества готовых супов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления супов; технологию приготовления супов; органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству супов;	приготовления супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления супов; хранения супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

		методы сервировки и подачи супов; варианты оформления простых и основных супов; температуру подачи простых и основных супов; требования к безопасности приготовления и хранения готовых супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.	
ПК 7.3	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении основных горячих и холодных соусов; выбирать температурный режим при подаче и хранении основных горячих и холодных соусов; оценивать качество и безопасность готовых основных горячих и холодных соусов; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.	ассортимент основных горячих и холодных соусов; требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления основных горячих и холодных соусов; основные критерии оценки качества готовых основных горячих и холодных соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных основных горячих и холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления основных горячих и холодных соусов; технологию приготовления основных горячих и холодных соусов;	приготовления основных горячих и холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления основных горячих и холодных соусов;

		органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству основных горячих и холодных соусов; методы сервировки и подачи супов; варианты оформления простых и основных горячих и холодных соусов; температуру подачи простых и основных горячих и холодных соусов; требования к безопасности приготовления и хранения готовых основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности; правила подбора соусов к различным группам блюд.	
ПК 7.4	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; обеспечивать безопасность при охлаждении,	ассортимент простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; варианты сочетания	приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; хранения простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

	замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.	основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; технологию приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; методы сервировки и подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; варианты оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; температуру подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к	в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

		безопасности; правила подбора гарниров к различным группам блюд	
ПК 7.5	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из рыбы; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы; оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из рыбы; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.	ассортимент простых и основных блюд из рыбы; требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из рыбы; основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из рыбы; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из рыбы; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из рыбы; технологию приготовления простых и основных блюд из рыбы; органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из рыбы; методы сервировки и подачи простых и основных блюд из рыбы; варианты оформления простых и основных блюд из рыбы; температуру подачи простых и основных	приготовления простых и основных блюд из рыбы, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления простых и основных блюд из рыбы; хранения простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

		блюд из рыбы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из рыбы; технику нарезки готовой рыбы в горячем и холодном виде; правила порционирования рыбных блюд.	
ПК 7.6	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из мяса; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из мяса; оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из мяса; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.	ассортимент простых и основных блюд из мяса; требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из мяса; основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из мяса; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из мяса; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из мяса; технологию приготовления простых и основных блюд из мяса; органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных	приготовления простых и основных блюд из мяса, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления простых и основных блюд из мяса; хранения простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

		блюд из мяса; методы сервировки и подачи простых и основных блюд из мяса; варианты оформления простых и основных блюд из мяса; температуру подачи простых и основных блюд из мяса; требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из мяса; технику нарезки готового мяса в горячем и холодном виде; правила порционирования мясных блюд.	
ПК 7.7	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из домашней птицы; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из домашней птицы; оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из домашней птицы; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.	ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы; требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы; основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из домашней птицы; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из домашней птицы; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для	риготовления простых и основных блюд из домашней птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления простых и основных блюд из домашней птицы; хранения простых и основных блюд из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

		приготовления простых и основных блюд из домашней птицы; технологию приготовления простых и основных блюд из домашней птицы; органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из домашней птицы; методы сервировки и подачи простых и основных блюд из домашней птицы; варианты оформления простых и основных блюд из домашней птицы; температуру подачи простых и основных блюд из домашней птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из домашней птицы; технику нарезки готовой домашней птицы в горячем и холодном виде; правила порционирования птицы.	
ПК 7.8	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из яиц, творога; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из яиц, творога; оценивать качество и	ассортимент простых и основных блюд из яиц, творога; требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога; основные критерии	приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления простых и основных блюд из яиц, творога; хранения простых и

	безопасность готовых простых и основных блюд из яиц, творога; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из яиц, творога в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.	оценки качества готовых простых и основных блюд из яиц, творога; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из яиц, творога; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога; технологию приготовления простых и основных блюд из яиц, творога; органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из яиц, творога; методы сервировки и подачи простых и основных блюд из яиц, творога; варианты оформления простых и основных блюд из яиц, творога; температуру подачи простых и основных блюд из яиц, творога; требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из яиц, творога;	основных блюд из яиц, творога в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.
ПК 7.9	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и	ассортимент простых и основных холодных блюд и закусок; требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных	приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

	основных холодных блюд и закусок; выбирать температурный режим при подаче и хранении холодных блюд и закусок; оценивать качество и безопасность готовых простых и основных холодных блюд и закусок; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных холодных блюд и закусок в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.	ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок; основные критерии оценки качества готовых простых и основных холодных блюд и закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных холодных блюд и закусок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок; технологию приготовления простых и основных холодных блюд и закусок; органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных холодных блюд и закусок; методы сервировки и подачи простых и основных холодных блюд и закусок; варианты оформления простых и основных холодных блюд и закусок; температуру подачи простых и основных холодных блюд и закусок; требования к безопасности приготовления и	сервировки и оформления простых и основных холодных блюд и закусок; хранения простых и основных холодных блюд и закусок в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

		хранения готовых простых и основных холодных блюд и закусок.	
ПК 7.10	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных десертов, холодных и горячих напитков; выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных десертов, холодных и горячих напитков; оценивать качество и безопасность готовых простых и основных десертов, холодных и горячих напитков; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании простых и основных десертов, холодных и горячих напитков с учетом требований к безопасности	ассортимент простых и основных десертов, холодных и горячих напитков; требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков; основные критерии оценки качества простых и основных десертов, холодных и горячих напитков; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных десертов, холодных и горячих напитков; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков; технологию приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков; органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных десертов, холодных и	приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков; хранения простых и основных десертов, холодных и горячих напитков с учетом требований к безопасности

		горячих напитков; методы сервировки и подачи простых и основных десертов, холодных и горячих напитков; варианты оформления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков; температуру подачи простых и основных десертов, холодных и горячих напитков; требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных десертов, холодных и горячих напитков;	
ПК 7.11	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мучных блюд и хлебобулочных изделий; выбирать температурный режим при подаче и хранении мучных блюд и хлебобулочных изделий; оценивать качество и безопасность готовых мучных блюд и хлебобулочных изделий; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании мучных блюд и хлебобулочных изделий	ассортимент мучных блюд и хлебобулочных изделий; требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий; основные критерии оценки качества мучных блюд и хлебобулочных изделий; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных мучных блюд и хлебобулочных изделий; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления мучных блюд и хлебобулочных	приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления мучных блюд и хлебобулочных изделий, холодных и горячих напитков; хранения мучных блюд и хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности

		изделий; технологию приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий; органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству мучных блюд и хлебобулочных изделий; методы сервировки и подачи мучных блюд и хлебобулочных изделий; варианты оформления мучных блюд и хлебобулочных изделий; температуру подачи мучных блюд и хлебобулочных изделий; требования к безопасности приготовления и хранения готовых мучных блюд и хлебобулочных изделий;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Объем образовательной нагрузки	662	
Учебные занятия	278	122
В том числе		
Теоретические занятия	156	
Практические занятия	38	38
Лабораторные занятия	84	84
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Консультации	12	
Практика, в т.ч.:	360	360
учебная	*144*	*144*
производственная	*216*	*216*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 07.01* *УП 07* *ПП 07* *В форме комплексного дифференцированного зачета* *ПМ 07 в форме экзамена*	6	
Всего	**662**	**482**

2.2. Структура профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 1-9 ПК 7.1	Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы	**42**	**8**	**40**	32	8	-	-	2	-	**-**	**-**
ОК 1-9 ПК 7.2 - 7.8	Раздел 2. Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции	**158**	**70**	**148**	78	14	56	-	4	6	**-**	**-**
ОК 1-9 ПК 7.9	Раздел 3. Приготовление простой и основной холодной кулинарной продукции	**20**	**14**	**20**	6	6	8	-	-	-	**-**	**-**
ОК 1-9 ПК 7.10	Раздел 4. Приготовление простых и основных десертов, холодных и горячих напитков	**30**	**10**	**30**	20	2	8	-	-	-	**-**	**-**
ОК 1-9 ПК 7.11	Раздел 5. Приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	**40**	**20**	**40**	20	8	12	-	-	-	**-**	**-**
ОК 1-9 ПК 7.1-7.11	Учебная практика	**144**	**144**	**-**	**-**					**-**	**144**	**-**
ОК 1-9 ПК 7.1-7.11	Производственная практика	**216**	**216**	**-**	**-**					**-**	**-**	**216**
ОК 1-9 ПК 7.1-	Промежуточная аттестация	**12**	**-**	**-**	**-**					-	**-**	**-**

7.11												
	Всего:	***662***	**482**	***278***	***156***	***38***	***84***	**-**	***6***	***6***	**144**	**216**

2.3. Содержание профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

<table>
<tr><th>№ занятия</th><th>Наименование темы занятия</th><th>Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий</th><th>Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.</th><th>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</th></tr>
<tr><td colspan="2">Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы.</td><td></td><td>32/8/2</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 1. Приготовления полуфабрикатов из овощей</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1 Ассортимент и основные характеристики традиционных видов овощей.</td><td>Содержание учебного материала
Методы обработки традиционных видов овощей: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи.
Виды обработанных овощей в соответствии с методами обработки и типом овощей и грибов: мытые в кожуре клубни картофеля и корнеплоды (морковь, сельдерей и свекла); мытые и очищенные от кожуры клубни картофеля и корнеплодов (морковь, сельдерей и свекла).
Виды и способы нарезки и формовки картофеля и корнеплодов для последующего приготовления блюд.
Способы минимизации отходов при обработке и нарезке картофеля и корнеплодов.
Правила хранения подготовленных овощей в свежем, охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
Домашнее задание № 1
Заполнить таблицу «Нарезка картофеля и корнеплодов»<table><tr><th>№ п\п</th><th>Форма нарезки</th><th>Наименование корнеплода</th><th>Размеры, см</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 7.1
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2 Подготовка</td><td>Содержание учебного материала
Виды обработанных овощей в соответствии с методами обработки и</td><td>2</td><td>ПК 7.1
ОК 1-9</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>овощных полуфабрикатов промышленного производства к использованию.</td>
<td>типом овощей: мытые и очищенные луковые овощи (зелень лука, репчатый лук, лук порей); мытые и зачищенные капустные овощи (белокочанная капуста, брокколи, кольраби, цветная и брюссельская капуста); белокочанная капуста с удаленной кочерыжкой; мытые и зачищенные соцветия, листья и стебли салатно-шпинатных, пряных и прочих овощей.
Виды и способы нарезки и формовки луковых, капустных, салатно-шпинатных и пряных овощей для последующего приготовления блюд.
Подготовка овощей для фарширования.
Способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей.
Правила хранения подготовленных овощей в свежем, охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
Домашнее задание №2
Заполнить таблицу «Нарезка луковых, капустных, салатно – шпинатных, пряных овощей»
<table>
<tr><th>№ п\п</th><th>Форма нарезки</th><th>Наименование овощей</th><th>Размеры, см</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Тема 1.3 Ассортимент и основные характеристики грибов.</td>
<td>Содержание учебного материала
Методы обработки грибов.
Виды обработанных грибов в соответствии с методами обработки и типом овощей и грибов: мытые и зачищенные грибы (с удалением кожицы со шляпки и без).
Виды и способы нарезки и формовки грибов для последующего приготовления блюд.
Подготовка грибов для фарширования.
Способы минимизации отходов при обработке и нарезке грибов.
Правила хранения подготовленных грибов в свежем, охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
Домашнее задание №3
Заполнить таблицу «Правила хранения грибов»</td>
<td>2</td>
<td>ПК 7.1
ОК 1-9</td>
</tr>
</table>

		<table><tr><th>№ п\п</th><th>Грибы</th><th>Особенности и правила хранения</th></tr><tr><td></td><td>Свежие</td><td></td></tr><tr><td></td><td>Охлажденные</td><td></td></tr><tr><td></td><td>Мороженые</td><td></td></tr></table>		
4	**Тема 1.4** **Пр№1** **Расчёт массы сырья при обработке овощей**	**Содержание учебного материала** Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, отходов при обработке овощей. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. **Домашнее задание № 4** Повторить процент отходов при механической обработке овощей в зависимости от сезона	2	**ПК 7.1** **ОК 1-9**
5	**Тема 1.5** **Обработка рыбы с костным скелетом.**	**Содержание учебного материала** Последовательность и правила разделки и обработки рыбы с костным скелетом для приготовления: обработанной рыбы в целом (с разрезанием брюшка и без разрезания) и пластованном виде, филе без кожи, филе с кожей, обработанной мелкой рыбы. Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом. Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом. **Домашнее задание №5** На формате А4 составить технологическую схему по разделке и обработке рыбы.	2	**ПК 7.1** **ОК 1-9**
6	**Тема 1.6** **Приготовление полуфабрикатов из рыбы.**	**Содержание учебного материала** Приготовление полуфабрикатов из рыбы для различных способов тепловой обработки: варки основным способом, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, запекания. Виды панировок для полуфабрикатов из рыбы. Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом. Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы с костным скелетом и правила хранения рыбы и полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде для последующего использования.	2	**ПК 7.1** **ОК 1-9**

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Домашнее задание № 6
Заполнить таблицу «Правила хранения рыбы»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Наименование вида рыбы</td><td>Вид обработки</td><td>Особенности и правила хранения</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Охлажденная</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>Мороженая</td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 1.7
Особенности обработки некоторых видов рыб.</td><td>Содержание учебного материала
Охарактеризовать особенности обработки бесчешуйчатой рыбы.
Указать последовательность операции при обработке угря, камбалы и др. видов рыб.
Домашнее задание №7
На формате А4 составить технологическую схему по обработке и разделке бесчешуйчатых рыб.</td><td>2</td><td>ПК 7.1
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Тема 1.8
Обработка субпродуктов из рыбы.</td><td>Содержание учебного материала
Последовательность и правила обработки рыбных субпродуктов. Способы минимизации отходов при обработке субпродуктов из рыбы. Условия и сроки хранения субпродуктов из рыбы.
Домашнее задание №8
Составить памятку на тему «Последовательность и правила обработки рыбных субпродуктов»
В памятке должен быть четкий алгоритм действия по последовательности и правилам обработки рыбных субпродуктов.</td><td>2</td><td>ПК 7.1
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 1.9
Пр№2
Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы.</td><td>Содержание учебного материала
Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях.
Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, отходов при обработке овощей. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.
Домашнее задание №9
Изучить таблицу №27 в Сборнике рецептур</td><td>2</td><td>ПК 7.1
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных субпродуктов.</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 2.1
Обработка четвертин</td><td>Содержание учебного материала
Размораживание, обмывание, обсушивание, разделка на отрубы, обвалка отрубов, жиловка, зачистка, охлаждение, замораживание.</td><td>2</td><td>ПК 7.1
ОК 1-9</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>говядины для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов.</td><td>Последовательность и правила приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Кулинарное использование частей говядины.
Способы минимизации отходов при разделке и обвалке туш говядины.
Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов для последующего использования.
Домашняя работа №10
На формате А4 составить схемы – памятки по обработки четвертин мяса на тему: «Обработки четвертин говядины для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов»</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11</td><td>Тема 2.2
Обработка полутуш телятины, баранины и свинины для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов.</td><td>Содержание учебного материала
Размораживание, обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка, охлаждение, замораживание.
Последовательность и правила приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из телятины, баранины и свинины. Кулинарное использование частей мяса. Способы минимизации отходов при разделке и обвалке туш мяса.
Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов для последующего использования.
Домашняя работа № 11
Заполнить таблицу на тему «Классификация полуфабрикатов из свинины»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Наименование полуфабриката</td><td>Способ нарезки</td><td>Применение</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 7.1
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Тема 2.3
Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов для жарки.</td><td>Содержание учебного материала
Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для жарки из говядины, телятины, баранины и свинины. Технология приготовления маринадов для мяса. Виды панировок для полуфабрикатов из рубленого мяса, правила панирования.
Домашняя работа №12
Составить таблицу на тему: «Приготовления порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов для жарки»</td><td>2</td><td>ПК 7.1
ОК 1-9</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table><tr><td>№ п\п</td><td>Наименование мяса (часть туши)</td><td>Название полуфабриката</td><td>Форма и размеры п/ф</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>13</td><td>Тема 2.4 Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов для тушения.</td><td>Содержание учебного материала
Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для тушения: из говядины, баранины и свинины.
Домашняя работа №13
Составить таблицу на тему: «Приготовления порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов для тушения»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Наименование мяса (часть туши)</td><td>Название полуфабриката</td><td>Форма и размеры п/ф</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 7.1
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Тема 2.5 Обработка мясных субпродуктов для кулинарного использования.</td><td>Содержание учебного материала
Обработка мясных субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них: размораживание, обмывание, вымачивание, маринование, очистка, ошпаривание, жиловка, зачистка, опаливание, измельчение, начинка оболочек, порционирование, панирование, охлаждение, замораживание.
Последовательность и правила обработки и приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов: обработанных языка, печени, почек, яичек, рулек, голяшек, легких, очищенных от пленки и панированных мозгов, вымоченных говяжьих почек, сердца, рубца и вымени, зачищенных черев и рубца, обработанных свиных ножек и телячьих хвостов, опаленных поросячьих ушей.
Технология приготовления маринадов для субпродуктов.
Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов.
Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов из мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования.
Домашнее задание №14
В рабочих тетрадях составить кроссворд на тему: «Правила обработки и приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов». В</td><td>2</td><td>ПК 7.1
ОК 1-9</td></tr>
</table>

		кроссворде должно быть 15ть слов по горизонтали и 15ть по вертикали, вопросы должны быть развернутые, в середине кроссворда ключевое слово.		
15	**Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из рубленных мясных масс.**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления рубленной и котлетной массы. Сходства и отличия. Измельчение на мясорубке, вымешивание, выбивание массы, формовка изделий из рубленной и котлетной массы. Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов: ромштекса, котлет отбивных, шницеля натурального; полуфабрикатов из рубленой и котлетной масс: бифштекса рубленного, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, люля-кебаб, зраз, фрикаделек. Виды панировок для полуфабрикатов из рубленого мяса, правила панирования. Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов: купат, колбасных изделий, зельца, стейков из печени, фарша для печеночных оладий. Технология приготовления рубленой массы из субпродуктов и мяса для приготовления купат, колбасных изделий и зельца. **Домашнее задание №15** В рабочих тетрадях написать сходства и различия рубленной и котлетной массы.	2	**ПК 7.1 ОК 1-9**
16	**Тема 2.7 Пр №3 Расчёт массы сырья, отходов при обработке мяса.**	**Содержание учебного материала** Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, отходов при обработке мяса. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. **Домашнее задание №16** Повторить правила расчета мясных продуктов для приготовления блюд	2	**ПК 7.1 ОК 1-9**
Тема 3. Приготовление полуфабрикатов из птицы и субпродуктов птицы.				
17	**Тема 3.1 Обработка домашней птицы и**	**Содержание учебного материала** Размораживание, промывание, обсушивание, опаливание, удаление голов, шеи и ножек, потрошение, доочистка, заправка в «кармашек»,	2	**ПК 7.1 ОК 1-9**

<table>
<tr><td></td><td>приготовление полуфабрикатов для варки и жарки.</td><td>«в одну нитку».
Последовательность и правила обработки и приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы: заправленных тушек в «кармашек», в одну и две нитки.
Домашнее задание №17
Заполнить таблицу на тему «Приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Наименование полуфабриката</td><td>Способ приготовления</td><td>Применение</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>18</td><td>Тема 3.2 Последовательность и правила обработки и приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы.</td><td>Содержание учебного материала
Методы обработки домашней птицы и приготовления основных полуфабрикатов: разруб на части, нарезка, порционирование, пластование цыплят, маринование, снятие мякоти, зачистка филе, удаление пленки с филе, формование филе. Последовательность и правила обработки и приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы. Отдельных частей домашней птицы, порционных и мелких кусков домашней птицы, мякоти домашней птицы, костей, выделенного филе с косточкой и без косточки, куриного филе с удаленной пленкой; котлет и шницелей из куриного филе.
Технология приготовления маринадов для домашней птицы.
Способы минимизации отходов при обработке и приготовлении основных полуфабрикатов из домашней птицы.
Домашнее задание №18
В рабочих тетрадях составить технологические схемы приготовления маринадов для домашней птицы.</td><td>2</td><td>ПК 7.1
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>19</td><td>Тема 3.3 Последовательность и правила приготовления котлетной массы и изделий из нее.</td><td>Содержание учебного материала
Методы обработки домашней птицы и приготовления основных полуфабрикатов: измельчение мякоти на мясорубке, вымешивание котлетной массы, формовка изделий из котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание. Последовательность и правила приготовления котлетной массы и изделий из нее (купат, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, фрикаделек).
Обработка субпродуктов. Последовательность и правила обработки</td><td>2</td><td>ПК 7.1
ОК 1-9</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>потрохов и пищевых отходов (головки, шейки, лапки, гребешки, крылышки, кожа, печень, желудок, сердце).
Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных основных полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенных для последующего использования.
Домашнее задание № 19
Заполнить таблицу на тему «Приготовление котлетной и рубленой массы из домашней птицы»
<table>
<tr><td></td><td>Способ приготовления</td><td>Наименование полуфабриката</td></tr>
<tr><td>Котлетная</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Рубленая</td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">20</td><td rowspan="2">Тема 3.4
Пр № 4
Расчёт массы домашней птицы, учитывая кондицию сырья.</td><td>Содержание учебного материала
Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях.
Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, отходов при обработке овощей. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.
Расчёт массы мякоти с кожей и мякоти без кожи.
Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.
Домашнее задание №20
Повторить таблицы №21, 23</td><td>2</td><td>ПК 7.1
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>Самостоятельная работа № 1
Выполнить презентацию на тему, обозначенную преподавателем:
Обработка овощей
Обработка мяса
Обработка птицы
Обработка рыбы</td><td>2</td><td>ПК 7.1
ОК 1, 2, 9</td></tr>
<tr><td colspan="3">Раздел 2. Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции</td><td>78/14/56/4/6</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 1. Технология приготовления основных супов.</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1
Классификация бульонов и отваров,</td><td>Содержание учебного материала
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, необходимого типа, качества и количества в соответствии с</td><td>2</td><td>ПК 7.2
ОК 1-9</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>супов</td>
<td>технологическими требованиями к бульонам и отварам.
Характеристика приемов приготовления бульонов: обжаривание костей мелкого скота, подпекание овощей, замачивание грибов, варка, доведение до кипения, варка на медленном огне.
Технология приготовления бульонов и отваров: бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства.
Требования к качеству готовых бульонов и отваров.
Ассортимент, характеристика основных супов.
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным супам.
Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов.
Технология приготовления гарниров к основным супам.
Технологический процесс приготовления основных заправочных супов: борщей мясных и вегетарианских; борща с грибами; борща с фасолью; борща украинского; борща флотского; борща сибирского.
Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.
Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи борщей.
Домашнее задание №1
Заполнить таблицу на тему «Классификация бульонов и отваров»
<table>
<tr><th>№ п\п</th><th>Наименование (бульона, отвара)</th><th>Сырье</th><th>Правила приготовления</th><th>Особенности</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Тема 1.2 Технологический процесс приготовления заправочных супов (щей, борщей)</td>
<td>Содержание учебного материала
Технологический процесс приготовления основных заправочных супов: щей зеленых; щей из квашеной капусты; щей из свежей капусты; щей суточных; щей по-уральски. Борща из свежей капусты с картофелем и без него, борща из квашеной капусты с картофелем и без него, борща флотского, борща сибирского. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.
Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи</td>
<td>2</td>
<td>ПК 7.2
ОК 1-9</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>заправочных супов.
Домашнее задание №2
На формате А4 составить таблицу «Сходства и отличия заправочных супов»
<table>
<tr><th>№ п\п</th><th>Наименование супа</th><th>Сходства</th><th>Отличия</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Борщ сибирский</td><td></td><td>Готовится с фасолью, подается с фрикадельками</td></tr>
<tr><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Тема 1.3 Технологический процесс приготовления заправочных супов (солянок, рассольников)</td>
<td>Содержание учебного материала
Технологический процесс приготовления основных заправочных супов: солянки домашней и сборной мясной. Рассольника ленинградского; рассольника домашнего. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.
Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи заправочных супов.
Домашнее задание№3
На формате А4 составить таблицу «Сходства и отличия заправочных супов»
<table>
<tr><th>№ п\п</th><th>Наименование супа</th><th>Сходства</th><th>Отличия</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Рассольник ленинградский</td><td></td><td>Готовится с перловой крупой</td></tr>
<tr><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>2</td>
<td>ПК 7.2
ОК 1-9</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Тема 1.4 Технологический процесс приготовления сладких и молочных супов.</td>
<td>Содержание учебного материала
Технологический процесс приготовления сладких и молочных супов: супа сладкого из свежих и сушеных овощей. Подготовка продуктов для сладких и молочных супов, правила заваривания крахмала. Ассортимент молочных супов. Правила варки молочных супов.
Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.
Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи рассольников.
Домашнее задание №4</td>
<td>2</td>
<td>ПК 7.2
ОК 1-9</td>
</tr>
</table>

		Повторить правила варки молочных супов		
5	**Тема 1.5 Технологический процесс приготовления картофельных и других супов.**	**Содержание учебного материала** Технологический процесс приготовления основных заправочных супов: супа овощного из замороженных овощных смесей; супа картофельного с крупой; супа картофельного с бобовыми; супа картофельного с макаронными изделиями; супа полевого; супа крестьянского; супа-харчо; супа-лапши домашней с курицей; супа-лапши домашней грибного; супа фасолевого; супа горохового; супа с макаронными изделиями. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи заправочных супов. Технологический процесс приготовления молочных супов: супа молочного с лапшой; супа молочного с рисом. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи молочных супов. **Домашнее задание №5** Повторить общие правила варки супов	2	**ПК 7.2** **ОК 1-9**
6	**Тема 1.6 Технологический процесс приготовления холодных супов.**	**Содержание учебного материала** Правила подготовки продуктов для холодных супов. Технологический процесс приготовления основных холодных супов: борща холодного; окрошки мясной и овощной; свекольника; ботвиньи. Варианты оформления супов для подачи. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сладких и холодных супов. **Домашнее задание №6** На формате А4 составить технологические схемы процесса приготовления одного из холодных супов: борща холодного; окрошки мясной и овощной; свекольника; ботвиньи	2	**ПК 7.2** **ОК 1-9**
7	**Тема 1.7**	**Содержание учебного материала**	2	**ПК 7.2**

	Пр №1 **Расчет массы сырья для приготовления супов.**	Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, отходов при обработке овощей. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. Расчёт массы сырья для приготовления супов. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. **Домашнее задание №7** Изучить таблицу «Нормы взаимозаменяемости сырья»		**ОК 1-9**
		Самостоятельная работа Выполнить презентацию на тему «Разновидности заправочных супов, сходства и отличия»	2	**ПК 7.2 ОК 1, 2, 9**
Тема 2. Технология приготовление основных горячих и холодных соусов.				
8	**Тема 2.1** **Классификация, характеристика горячих соусов.**	**Содержание учебного материала** Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов, соусным полуфабрикатам и к основным горячим соусам. Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: обжаривание костей, доведение до кипения, варка на медленном огне, уваривание бульонов, подпекание кореньев и лука, пассерование муки с жиром и без жира, смешивание, протирание, процеживание, прогревание. **Домашнее задание №8** Составить схему «Классификация соусов»	2	**ПК 7.3 ОК 1-9**
9	**Тема 2.3** **Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу: белого мясного бульона, белого рыбного бульона, грибного отвара, овощного отвара, коричневого мясного бульона, мясного	2	**ПК 7.3 ОК 1-9**

<table>
<tr><td></td><td>полуфабрикатов.</td><td>концентрированного бульона фюме, мясного концентрированного бульона гляс, белой мучной пассеровки (жировой и сухой), красной мучной пассеровки (жировой и сухой), соусных основ (овощных, фруктовых, ягодных, грибных), заготовок из овощей и грибов, соусов из мясного сочка, красного основного соуса, белого основного соуса, соуса красного пикантного (demi-glace), соуса бешамель.
Домашнее задание №9
На формате А4 составить технологические схемы процесса приготовления соусов: соус белый основной, соус красный основной, соус бешамель.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 2.4
Технология приготовления основных горячих соусов.</td><td>Содержание учебного материала
Методы приготовления основных горячих соусов: смешивание, взбивание, варка на медленном огне, процеживание, измельчение, растирание, настаивание, прогревание. Технология приготовления основных горячих соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: соуса белого основного, соуса красного основного, соуса молочного (bechamel), соуса сметанного и их производных. Соусов на сливочном масле: польского и сухарного. Соусов на основе концентратов промышленного производства.
Домашнее задание №10
Заполнить таблицу на тему «Горячие соусы»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Название соуса</td><td>Перечень продуктов</td><td>Способ приготовления</td><td>Особенности соуса</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 7.3 ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Тема 2.5
Технология приготовления основных холодных соусов.</td><td>Содержание учебного материала
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и к основным холодным соусам.
Технология приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок для салатов (винегрета, на основе уксуса, растительного масла и горчицы). Методы приготовления основных холодных соусов.
Порядок и последовательность введения компонентов при</td><td>2</td><td>ПК 7.3 ОК 1-9</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>приготовлении основных холодных соусов.
Технология приготовления основных холодных соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: маринада овощного, соуса-хрена, сладких соусов на основе фруктового пюре и сока, сиропов, соусов на основе готовых соусов промышленного производства, масляных смесей. Варианты оформления блюд основными холодными соусами.
Требования к качеству готовых основных холодных соусов, предназначенных для последующего использования.
Температурный режим и требования к безопасности хранения приготовленных отдельных компонентов для соусов и готовых основных холодных соусов.
Домашнее задание №11
Заполнить таблицу на тему «Холодные соусы»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Название соуса</td><td>Перечень продуктов</td><td>Способ приготовления</td><td>Особенности соуса</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>12</td><td>Тема 2.6
Пр №2
Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.</td><td>Содержание учебного материала
Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях.
Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, для приготовления соусов. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.
Расчёт массы мякоти с кожей и мякоти без кожи.
Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.
Домашнее задание №12
Повторить правила расчета сырья с учетом выхода соуса</td><td>2</td><td>ПК 7.3
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 3. Технология приготовление простых и основных горячих блюд, и гарниров из овощей и грибов.</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Тема 3.1
Технология приготовления простых и основных блюд из</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент простых и основных блюд из овощей. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным блюдам из</td><td>2</td><td>ПК 7.4
ОК 1-9</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>отварных овощей.</td>
<td>овощей.
Методы приготовления овощей: бланшированные, варка в воде и молоке, на пару, протирание, смешивание.
Технология приготовления простых и основных блюд из отварных овощей: овощей отварных (в кожуре и без); картофельного пюре; свекольного пюре, морковного пюре; картофеля отварного в молоке; капусты брокколи отварной с сыром;
Соусы и заправки для блюд из отварных овощей.
Температурный и санитарный режим приготовления блюд из отварных овощей.
Варианты оформления простых и основных блюд из овощей для подачи в виде блюда и гарнира.
Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров из отварных овощей.
Требования к качеству блюд и гарниров из отварных овощей.
Домашнее задание №13
В рабочей тетради заполнить таблицу на тему «Приготовление простых и основных блюд из отварных овощей». В таблице нужно будет указать не менее 10ти овощей, способ нарезки и блюдо, в котором они используются.
<table>
<tr><th>№ п\п</th><th>Название отварных овощей</th><th>Способ нарезки (использование)</th><th>Блюдо</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td>Тема 3.2
Технология приготовления простых и основных блюд из припущенных овощей.</td>
<td>Содержание учебного материала
Методы приготовления овощей: припускание. Технология приготовления простых и основных блюд из припущенных овощей: капусты брюссельской припущенной; капусты цветной припущенной; смеси овощей в молочном соусе.
Температурный и санитарный режим приготовления блюд из припущенных овощей.
Варианты оформления простых и основных блюд из овощей для подачи в виде блюда и гарнира.
Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров припущенных овощей.</td>
<td>2</td>
<td>ПК 7.4
ОК 1-9</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Требования к качеству блюд и гарниров из припущенных овощей.
Домашнее задание № 14
В рабочей тетради заполнить таблицу на тему «Приготовление простых и основных блюд из припущенных овощей». В таблице нужно будет указать не менее 10ти овощей, способ нарезки и блюдо в котором они потом используются.
<table>
<tr><th>№ п\п</th><th>Название припущенных овощей</th><th>Способ нарезки</th><th>Блюдо</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>15</td>
<td>Тема 3.3
Технология приготовления простых и основных блюд из жареных овощей.</td>
<td>Содержание учебного материала
Методы приготовления овощей: жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка во фритюре, жарка на гриле и плоской поверхности, протирание, смешивание, формовка, порционирование.
Технология приготовления простых и основных блюд из жареных овощей: картофеля жареного из отварного; перца сладкого жаренного; помидоров жареных; баклажанов жареных; кабачков жареных; жареных овощных изделий (котлеты, зразы, шницеля); котлет морковных (картофельных, свекольных) жареных; зраз картофельных; оладий из тыквы; оладий картофельных.
Технология приготовления простых и основных блюд из овощей, жареных во фритюре: картофель брусочками, дольки картофеля в панировке, лук кольцами.
Технология приготовления простых и основных блюд из овощей жареных на открытом огне: баклажаны, перец, кабачки.
Температурный и санитарный режим приготовления блюд из жареных овощей.
Варианты оформления блюд из жареных овощей для подачи в виде блюда и гарнира.
Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров.
Требования к качеству блюд и гарниров из жареных овощей.
Домашнее задание №15
В рабочих тетрадях заполнить таблицу на тему «Приготовление простых и основных блюд из жареных овощей». В таблице нужно</td>
<td>2</td>
<td>ПК 7.4
ОК 1-9</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>будет указать не менее 10ти овощей, способ нарезки и блюдо в котором они потом используются.<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название жареных овощей</td><td>Способ нарезки</td><td>Блюдо</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>16</td><td>Тема 3.4 Технология приготовления простых и основных блюд из тушёных овощей.</td><td>Содержание учебного материала
Методы приготовления овощей: тушение, запекание, прогревание, протирание, смешивание, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция.
Технология приготовления простых и основных блюд из тушёных овощей: капусты (свежей и квашеной) тушеной; свеклы тушеной в сметане; рагу из овощей.
Технология приготовления простых и основных блюд из запеченных овощей: помидоров фаршированных; перца фаршированного; кабачков фаршированных; голубцов с мясом; голубцов овощных; голубцов со шпинатом; картофельной запеканки; картофеля, запеченного с сыром; овощей, запеченных под соусом; солянки овощной; запеканки из тыквы.
Температурный и санитарный режим приготовления блюд из овощей.
Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров.
Требования к качеству простых и основных блюд и гарниров из овощей
Домашнее задание №16
В рабочих тетрадях заполнить таблицу на тему «Приготовление простых и основных блюд из отварных овощей». В таблице нужно будет указать не менее 10ти овощей, способ нарезки и блюдо в котором они потом используются.<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название тушеных овощей</td><td>Способ нарезки</td><td>Блюдо</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 7.4
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>17</td><td>Тема 3.5 Технология приготовления простых и</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент простых и основных блюд из грибов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с</td><td>2</td><td>ПК 7.4
ОК 1-9</td></tr>
</table>

	основных блюд из грибов.	технологическими требованиями к простым и основным блюдам из грибов. Технология приготовления простых и основных блюд из грибов: грибы жареные с картофелем; лисички жареные, грибы жареные в панировке; грибы тушёные в сметанном соусе; жульен из грибов; грибы, запеченные с сыром. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из грибов Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров. Требования к качеству блюд и гарниров из грибов. **Домашнее задание №17** На формате А4 составить технологическую схему приготовления блюд из грибов: грибы жареные с картофелем; лисички жареные, грибы жареные в панировке; грибы тушёные в сметанном соусе; жульен из грибов; грибы, запеченные с сыром.		
Тема 4 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.				
18	**Тема 4.1 Технология приготовления каш и простых гарниров из круп.**	**Содержание учебного материала** Виды каш, основных блюд и гарниров из круп. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из круп. Правила приготовления каш и гарниров из круп: нормы жидкости для приготовления разных видов каш. Методы приготовления риса: варка в воде с откидыванием и без, варка на пару, припускание. Технология приготовления каш и простых гарниров из круп в соответствии с методами приготовления и типом крупы и питания: рассыпчатых каш из риса, гречневой, пшеничной и манной крупы; вязких каш на воде и молоке из риса, пшена, перловой, ячневой, овсяной, кукурузной и дробленой гречневой крупы; жидких каш на воде и молоке из манной и ячневой крупы, овсяных хлопьев; риса отварного с откидыванием, риса отварного без откидывания; риса парового; смеси из разных видов риса, отварной в воде и на пару; риса жареного. Варианты оформления блюд из круп для подачи в виде основного блюда и гарнира.	2	**ПК 7.4** **ОК 1-9**

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Температура подачи блюд и гарниров из круп.
Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из круп, предназначенных для последующего использования.
Домашнее задание №18
Составить таблицу на тему «Гарниры из круп»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название гарнира</td><td>Способ приготовление</td><td>Требования к качеству</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>19</td><td>Тема 4.2
Технология приготовления основных блюд и гарниров из каш.</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовления основных блюд и гарниров из каш: запеканок и пудингов из различных круп (паровых и запеченных), крупеников, крупяных котлет и биточков из различных круп, клецок, начинок из круп, плова овощного; плова сладкого с сухофруктами.
Методы приготовления основных блюд и гарниров из круп: смешивание ингредиентов, формовка, панирование, разделка массы, варка в воде и на пару, жарка основным способом, заваривание, запекание, порционирование.
Варианты оформления простых и основных блюд из круп для подачи в виде основного блюда и гарнира.
Температура подачи простых и основных блюд и гарниров из круп.
Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных блюд из круп, предназначенных для последующего использования.
Домашнее задание №19
Составить таблицу на тему «Приготовление основных блюд из каш»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название блюда</td><td>Способ приготовление</td><td>Требования к качеству</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 7.4
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>20</td><td>Тема 4.3
Технология приготовления блюд из бобовых.</td><td>Содержание учебного материала
Подготовка бобовых к использованию. Ассортимент основных блюд и гарниров из бобовых. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам бобовых.</td><td>2</td><td>ПК 7.4
ОК 1-9</td></tr>
</table>

		Методы приготовления бобовых: варка в воде и молоке, варка на пару, тушение, паровая конвекция, протирание, смешивание, прогревание, порционирование. Технология приготовления блюд из бобовых в соответствии с методами приготовления, типом бобовых: чечевицы отварной на пару; фасоли тушеной; гороха с копченостями в соусе; пюре из чечевицы; стручковой фасоли с орехами и соусом. Варианты оформления простых и основных блюд из бобовых для подачи в виде основного блюда и гарнира. Температура подачи простых и основных блюд и гарниров из бобовых. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных блюд из бобовых, предназначенных для последующего использования. **Домашняя работа №20** Повторить правила подготовки и варки бобовых.		
21	**Тема 4.4 Технология приготовления основных блюд из макаронных изделий.**	**Содержание учебного материала** Ассортимент основных блюд и гарниров из макаронных изделий. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из макаронных изделий. Способы приготовления макаронных изделий: варка сливным и несливным способами, нормы жидкости и макаронных изделий. Технология приготовления основных блюд из макаронных изделий в соответствии с методами приготовления, видом макаронных изделий и типом питания: макарон отварных с грибами; макарон отварных с овощами; макаронника; лапшевника. Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из макаронных изделий. Варианты оформления простых и основных блюд из макаронных изделий для подачи в виде основного блюда и гарнира. Температура подачи простых и основных блюд и гарниров из	2	**ПК 7.4** **ОК 1-9**

<table>
<tr><td></td><td></td><td>макаронных изделий.
Требования к безопасности хранения приготовленных блюд и гарниров из макаронных изделий.
Домашнее задание №21
В рабочих тетрадях составить табличку на тему «Ассортимент основных блюд и гарниров из макаронных изделий»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Наименование и вид макаронных изделий</td><td>Название блюда или гарнира из макаронных изделий</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>22</td><td>Тема 4.5
Пр № 3
Расчет массы сырья для приготовления блюд и гарниров.</td><td>Содержание учебного материала
Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией
Домашнее задание №22
Правила расчета сухих макаронных изделий для приготовления блюд.</td><td>2</td><td>ПК 7.4
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 5 Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы.</td></tr>
<tr><td>23</td><td>Тема 5.1
Технология приготовления рыбы отварной и припущенной.</td><td>Содержание материала
Ассортимент простых и основных блюд из рыбы. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки для создания гармоничных блюд.
Температурный и санитарный режимы приготовления простых и основных горячих блюд из рыбы.
Методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы: варка основным способом, варка на пару, припускание.
Технология приготовления рыбы отварной и припущенной: судака отварного; филе трески припущенного; рыбы, припущенной в воде/бульоне с огуречным рассолом.
Варианты оформления и подачи простых и основных блюд из рыбы.
Температура подачи блюд из рыбы.
Требования к качеству блюд.
Домашнее задание № 23</td><td>2</td><td>ПК 7.5
ОК 1-9</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Составить таблицу на тему «Блюда из рыбы отварной и припущенной»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название блюда</td><td>Требование к оформлению и подаче</td><td>Сроки реализации</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>24</td><td>Тема 5.2
Технология приготовления рыбы жареной.</td><td>Содержание учебного материала
Методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы. Жарка основным способом и в замкнутом пространстве, доведение до готовности в жарочном шкафу. Технология приготовления рыбы жареной.
Варианты оформления и подачи блюд из рыбы жареной.
Температура подачи блюд из жареной рыбы.
Требования к качеству блюд.
Домашнее задание №24
Составить таблицу на тему «Блюда из рыбы жареной»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название блюда</td><td>Требования к оформлению и подаче</td><td>Сроки реализации</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 7.5
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>25</td><td>Тема 5.3
Технология приготовления рыбы жареной во фритюре.</td><td>Содержание учебного материала
Методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы: жарка в кляре. Технология приготовления рыбы, жареной во фритюре порционными кусками.
Варианты оформления и подачи блюд из рыбы, жаренной во фритюре.
Температура подачи блюд из рыбы, жаренной во фритюре.
Требования к качеству блюд.
Домашнее задание №25
Составить таблицу на тему «Рыба жареная во фритюре»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название блюда</td><td>Краткое описание</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 7.5
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>26</td><td>Тема 5.4
Технология приготовления</td><td>Содержание учебного материала
Методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы: обжаривание, тушение в жидкости и соусе.</td><td>2</td><td>ПК 7.5
ОК 1-9</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>простых и основных блюд из рыбы тушеной.</td><td>Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы тушеной.
Варианты оформления и подачи блюд из рыбы тушеной.
Температура подачи блюд из рыбы тушеной. Требования к качеству блюд.
Домашнее задание №26
Составить таблицу на тему «Рыба тушеная»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название блюда</td><td>Краткое описание</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>27</td><td>Тема 5.5
Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы запечённой.</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовления рыбы запеченной: рыбы, запеченной с картофелем по-русски; рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде.
Варианты оформления и подачи блюд из рыбы запеченной.
Температура подачи блюд из рыбы запеченной. Требования к качеству блюд.
Домашнее задание №27
Составить технологические схемы приготовления одного из блюд: рыбы, запеченной с картофелем по-русски; рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде.</td><td>2</td><td>ПК 7.5
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>28</td><td>Тема 5.6
Технология приготовления простых и основных блюд из рубленой рыбы.</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовления рубленой и котлетной массы из рыбы. Технология приготовления простых и основных блюд из рубленой рыбы: шницель рыбный, тельное из рыбы, зразы; котлеты и биточки рыбные; тефтели рыбные.
Варианты оформления и подачи блюд из рубленой рыбы.
Температура блюд из рубленой рыбы. Требования к качеству блюд.
Домашнее задание №28
Составить технологические схемы приготовления одного из блюд: котлет рыбных; зраз; тефтелей рыбных.</td><td>2</td><td>ПК 7.5
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>29</td><td>Тема 5.7
Пр № 4
Расчет массы сырья</td><td>Содержание учебного материала
Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из рыбы (включая гарнир и соус).</td><td>2</td><td>ПК 7.5
ОК 1-9</td></tr>
</table>

	для приготовления блюд из рыбы.	Расчет количества порций блюд в зависимости от кондиции рыбного сырья. **Домашнее задание №29** Повторить таблицу №27		
Тема 6. Технология приготовления простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов.				
30	**Тема 6.1 Технология приготовления отварных блюд из мяса и мясных продуктов.**	**Содержание учебного материала** Ассортимент простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов. Правила выбора мясных полуфабрикатов и мясных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требования к приготовлению отварных блюд из мяса и мясных продуктов. Методы приготовления отварного мяса: варка основным способом. Правила варки мяса для горячих блюд, порционирование. Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса и мясных продуктов. Органолептические способы определения степени готовности и качества, приготовленных отварных и припущенных блюд из мяса и мясных продуктов и соответствия стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Гарниры и соусы к отварным блюдам из мяса и мясных продуктов. Варианты оформления блюд из отварного мяса и мясных продуктов. Температура подачи блюд отварного мяса и мясных продуктов. Требования к качеству блюд из мяса отварного мяса и мясных продуктов. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из мяса, предназначенных для последующего использования. **Домашнее задание №30** Составить памятку на тему «Правила приготовления отварных блюд из мяса и мясных продуктов»	2	**ПК 7.6** **ОК 1-9**
31	**Тема 6.2 Ассортимент простых и основных блюд из жареного мяса и**	**Содержание учебного материала** Ассортимент простых и основных блюд из жареного мяса и мясных продуктов. Методы приготовления мяса, мясных продуктов: жарка основным способом, жарка в жарочном шкафу, жарка на гриле и плоской поверхности, жарка на открытом огне, доведение до	2	**ПК 7.6** **ОК 1-9**

<table>
<tr><td></td><td>мясных продуктов.</td><td>готовности в жарочном шкафу, порционирование.
Домашнее задание №31
Составить таблицу на тему «Блюда из жареного мяса и мясных продуктов»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название блюда</td><td>Краткое описание</td><td>Правила подачи</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>32</td><td>Тема 6.3
Технология приготовления жареных блюд из мяса и мясных продуктов.</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовления жареных блюд из мяса и мясных продуктов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из различных видов мяса.
Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса и мясных продуктов.
Органолептические способы определения степени готовности и качества, приготовленных жареных блюд из мяса и мясных продуктов и соответствия стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.
Гарниры и соусы к блюдам из жареного мяса и мясных продуктов.
Технология приготовления густых подлив из мясного сочка.
Правила порционирования мяса, варианты оформления жареных блюд из мяса и мясных продуктов.
Температура подачи жареных блюд из мяса.
Требования к качеству блюд из жареного мяса.
Требования к безопасности хранения жареных блюд из мяса, мясных продуктов, предназначенных для последующего использования.
Домашнее задание №32
Составить таблицу на тему «Гарниры и соусы к блюдам из жареного мяса и мясных продуктов»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название блюда</td><td>Гарниры и соусы к блюдам</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 7.6
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>33</td><td>Тема 6.4
Технология приготовления</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент простых и основных блюд из тушёного мяса. Методы приготовления тушёного мяса: тушение с гарниром и без,</td><td>2</td><td>ПК 7.6
ОК 1-9</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>тушёных блюд из мяса.</td>
<td>порционирование.
Технология приготовления тушёных блюд из мяса: крупнокусковых порционных, мелкокусковых.
Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса.
Органолептические способы определения степени готовности и качества, приготовленных тушёных блюд из мяса и соответствия стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.
Гарниры и соусы к блюдам из тушёного мяса.
Правила порционирования мяса, варианты оформления тушёных блюд из мяса.
Температура подачи тушёных блюд из мяса.
Требования к качеству блюд из тушёного мяса.
Домашнее задание №33
Составить таблицу на тему «Тушеные блюда из мяса и мясных продуктов»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Название блюда</td><td>Краткое описание</td><td>Правила подачи</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>34</td>
<td>Тема 6.5
Технология приготовления запеченных блюд из мяса.</td>
<td>Содержание учебного материала
Ассортимент простых и основных блюд из запеченного мяса и мясных продуктов. Методы приготовления блюд из запеченного мяса: запекание, порционирование.
Технология приготовления запеченных блюд из мяса.
Температурный режим запекания блюд из мяса.
Органолептические способы определения степени готовности и качества, приготовленных запечённых блюд из мяса и соответствия стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.
Гарниры и соусы к блюдам из запечённого мяса.
Правила порционирования мяса, варианты оформления запечённых блюд из мяса.
Температура подачи запечённых блюд из мяса.
Требования к качеству блюд из запечённого мяса.
Домашнее задание №34
Составить технологические схемы приготовления одного из тушёных</td>
<td>2</td>
<td>ПК 7.6
ОК 1-9</td>
</tr>
</table>

		блюд из мяса: солянки сборной на сковороде; телятины, запеченной в соусе.		
35	**Тема 6.6 Технология приготовления блюд из рубленых мясных масс.**	**Содержание учебного материала** Ассортимент простых и основных блюд из рубленых мясных масс. Технология приготовления блюд из рубленых мясных масс: бифштекса рубленного; щницеля натурального рубленого; люля-кебаба; изделий из котлетной массы (котлеты жареные, биточки паровые, зразы жареные, тефтели тушеные, биточки, запеченные по-казацки). Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленного мяса и соответствия простых и основных блюд из мяса стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Гарниры и соусы к блюдам из рубленых масс мяса. Варианты оформления блюд из рубленых масс мяса. Температура подачи блюд. Требования к качеству блюд из рубленых мясных масс. Требования к безопасности хранения блюд из рубленых мясных масс, предназначенных для последующего использования. **Домашнее задание №35** Составить технологические схемы приготовления одного из блюд из мяса: бифштекса рубленного; щницеля натурального рубленого; люля-кебаба; изделий из котлетной массы (котлеты жареные, биточки паровые, зразы жареные, тефтели тушеные, биточки, запеченные по-казацки).	2	**ПК 7.6 ОК 1-9**
36	**Тема 6.7 Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов**	**Содержание учебного материала** Ассортимент простых и основных блюд из мясных субпродуктов. Методы приготовления блюд из мясных субпродуктов. Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов: отварных, жареных, тушеных – языка отварного; языка жареного из отварного; рагу из языка; мозгов отварных; мозгов, жаренных в сухарях; вымени отварного; вымени тушеного в соусе; ножек свиных отварных; почек томленых в сливках; солянки с почками; почек по-русски; почек жареных с овощами; печени жареной; сердца жареного; печени	2	**ПК 7.6 ОК 1-9**

		тушеной в соусе; печени по-строгановски. Гарниры и соусы к блюдам из мясных субпродуктов. Варианты оформления блюд из мясных субпродуктов. Температура подачи блюд. Требования к качеству блюд из мясных субпродуктов. Требования к безопасности хранения блюд из мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования **Домашнее задание №36** Составить технологические схемы приготовления одного из мясных субпродуктов: печени жареной; сердца жареного; печени тушеной в соусе; печени по-строгановски; ассорти из субпродуктов, жаренного на сковороде с луком.		
37	**Тема 6.8** **Пр № 5** **Расчет массы сырья для приготовления блюд из мяса.**	**Содержание учебного материала** Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов (включая гарнир и соус). Расчет количества порций блюд в зависимости от кондиции мяса и мясных субпродуктов. **Домашнее задание №37** Правила расчета сырья для гарниров и соусов к мясным блюдам	2	**ПК 7.6** **ОК 1-9**
Тема 7 Технология приготовления простых и основных блюд из домашней птицы.				
38	**Тема 7.1** **Технология приготовления простых и основных блюд из отварной домашней птицы и кролика.**	**Содержание учебного материала** Ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы. Правила выбора домашней птицы и кролика и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества для соответствия технологическим требованиям к простым и основным блюдам из домашней птицы. Методы приготовления домашней птицы и кролика: варка основным способом, порционирование. Температурный режим и правила приготовления разных видов домашней птицы. Гарниры и соусы к блюдам из отварной домашней птицы, кролика. Варианты оформления блюд из домашней птицы, кролика. Температура подачи блюд и закусок из отварной домашней птицы,	2	**ПК 7.7** **ОК 1-9**

<table>
<tr><td></td><td></td><td>кролика.
Требования к качеству блюд из отварной домашней птицы, кролика.
Температурный режим и безопасность хранения блюд из домашней птицы, кролика, предназначенных для последующего использования.
Домашнее задание №38
Составить памятку на тему «Правила варки домашней птицы»</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>39</td><td>Тема 7.2
Технология приготовления простых и основных блюд из припущенной домашней птицы.</td><td>Содержание учебного материала
Методы приготовления домашней птицы: припускание.
Технология приготовления простых и основных блюд из припущенной домашней птицы: цыплят припущенных; филе куриного парового.
Гарниры и соусы к блюдам из припущенной домашней птицы.
Варианты оформления блюд из домашней птицы.
Температура подачи блюд и закусок из припущенной домашней птицы.
Требования к качеству блюд из припущенной домашней птицы.
Домашнее задание №39
Составить таблицу на тему «Блюда из припущенной домашней птицы»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Название блюда</td><td>Краткое описание</td><td>Правила подачи</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 7.7
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>40</td><td>Тема 7.3
Технология приготовления простых и основных блюд из жареной домашней птицы.</td><td>Содержание учебного материала
Методы приготовления домашней птицы: жарка основным способом, жарка во фритюре, жарка на гриле, жарка под прессом, жарка на открытом огне, жарка в жарочном шкафу, доведение до готовности в жарочном шкафу, порционирование.
Ассортимент блюд из жареной домашней птицы: цыплята-табака; жареная утиная грудка; котлета по-киевски; шницель столичный; шашлык из курицы.
Гарниры и соусы к блюдам из жареной домашней птицы.
Варианты оформления блюд из жареной домашней птицы.
Температура подачи блюд и закусок из жареной домашней птицы.
Требования к качеству блюд из жареной домашней птицы.</td><td>2</td><td>ПК 7.7
ОК 1-9</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Домашнее задание №40
Составить таблицу на тему «Блюда из жареной домашней птицы»
<table>
<tr><th>№ п\п</th><th>Название блюда</th><th>Краткое описание</th><th>Правила подачи</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>41</td>
<td>Тема 7.4
Технология приготовления простых и основных блюд из тушёной домашней птицы.</td>
<td>Содержание учебного материала
Методы приготовления домашней птицы: тушение с гарниром и без.
Технология приготовления простых и основных блюд из тушёной домашней птицы: чахохбили из кур, плов, рагу из кур.
Гарниры и соусы к блюдам из тушёной домашней птицы.
Варианты оформления блюд из тушёной домашней птицы.
Температура подачи блюд и закусок из тушёной домашней птицы.
Требования к качеству готовых блюд из тушёной домашней птицы.
Домашнее задание №41
Составить технологические схемы приготовления одного из блюд: рагу из кур; чахохбили из кур.</td>
<td>2</td>
<td>ПК 7.7
ОК 1-9</td>
</tr>
<tr>
<td>42</td>
<td>Тема 7.5
Технология приготовления простых и основных блюд из рубленых масс домашней птицы.</td>
<td>Содержание учебного материала
Технология приготовления котлетной и кнельной масс. Ассортимент блюд из котлетной и кнельной массы.
Технология приготовления простых и основных блюд из рубленых масс домашней птицы: котлет рубленных из кур.
Определение готовности и качества изделий из рубленых масс домашней птицы.
Гарниры и соусы к блюдам из рубленых масс домашней птицы.
Варианты оформления блюд из рубленых масс домашней птицы.
Температура подачи блюд и закусок из рубленых масс домашней птицы.
Требования к качеству готовых блюд из рубленых масс домашней птицы.
Домашнее задание №42
Составить таблицу на тему «Блюда из рубленных масс домашней птицы»
<table>
<tr><th>№ п\п</th><th>Блюдо из рубленных масс</th><th>Гарниры и соусы</th><th>Варианты оформления</th></tr>
</table>
</td>
<td>2</td>
<td>ПК 7.7
ОК 1-9</td>
</tr>
</table>

43	**Тема 7.6** **Пр №6** **Расчет массы сырья для приготовления блюд из птицы с учетом вида птицы и кондиции.**	**Содержание учебного материала** Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из птицы с учетом вида птицы и кондиции (включая гарнир и соус). Расчет количества порций блюд в зависимости от кондиции птицы. **Домашнее задание №43** Повторить правила расчета сырья с учетом вида и кондиции.	2	**ПК 7.7** **ОК 1-9**
		Самостоятельная работа № 1 Подготовить презентацию на одну из тем: Приготовление горячих блюд из рыбы/ мяса / птицы	2	**ПК 7.7** **ОК 1, 2, 9**
Тема 8 Технология приготовления простых и основных блюд из яиц и творога.				
44	**Тема 8.1** **Технология приготовления простых и основных отварных блюд из яиц.**	**Содержание учебного материала** Ассортимент простых и основных блюд из яиц. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к блюдам. Методы и технология приготовления простых и основных блюд из яиц: варка яиц в скорлупе до различной степени готовности (всмятку, «в мешочек» и вкрутую), варка яиц без скорлупы, варка на пару в форме, жарка основным способом при непрерывном помешивании, жарка на сковороде, взбивание, смешивание, запекание в форме, фарширование, порционирование. Технология приготовления простых и основных жареных блюд из яиц: яичницы-глазуньи натуральной; яичницы-глазуньи с ветчиной; яичницы-глазуньи с грибами; яичницы-глазуньи с помидорами; яичницы-глазуньи с луком; омлета, жаренного на сковороде натурального; омлета, жаренного на сковороде с мясными продуктами; омлета фаршированного. Технология приготовления простых и основных запечённых блюд из яиц: драчены; блюд из яиц запеченных (омлеты). Технология приготовления начинок к яичным кашкам и омлетам. Органолептические способы определения степени готовности и качества простых и основных горячих блюд из яиц.	2	**ПК 7.8** **ОК 1-9**

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Варианты оформления блюд из яиц.
Температура подачи горячих блюд из яиц.
Требования к качеству готовых блюд из яиц.
Домашнее задание №44
Составить таблицу на тему «Блюда из яиц»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название</td><td>Температура подачи</td><td>Оформление</td><td>Требование к качеству</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>45</td><td>Тема 8.2
Технология приготовления основных блюд из творога.</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент простых и основных блюд из творога. Методы приготовления основных холодных и горячих блюд из творога: протирание, отпрессовывание, смешивание, варка в воде, варка на пару, жарка изделий из творога основным способом и во фритюре, запекание, порционирование.
Технология приготовления основных холодных блюд из творога в соответствии с методами приготовления: творог со сливками; творог с молоком; творожная масса с наполнителями.
Технология приготовления основных горячих блюд из творога в соответствии с методами приготовления и видом творога: сырников из творога; сырников из творога и моркови; вареников ленивых; пудинга парового; пудинга запеченного; запеканки из творога; шариков из творога, жареных во фритюре.
Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных и горячих блюд из творога.
Варианты оформления блюд из творога.
Температура подачи холодных и горячих блюд из творога.
Требования к качеству готовых блюд из творога.
Домашнее задание №45
Составить таблицу на тему «Блюда из творога»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название</td><td>Температура подачи</td><td>Оформление</td><td>Требование к качеству</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 7.8
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>46</td><td>Тема 8.3
Пр № 7</td><td>Содержание учебного материала
Расчет массы нетто яйца для приготовления блюд с учетом массы яйца</td><td>2</td><td>ПК 7.8
ОК 1-9</td></tr>
</table>

	Расчет массы нетто яйца для приготовления блюд.	в скорлупе. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией **Домашнее задание №46** Расчет потребности в сырье для приготовления блюд в зависимости от категории яиц		
1	**Лабораторная работа № 1 Приготовление основных заправочных супов.**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. **Домашнее задание №1** Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	**ПК 7.2** **ОК 1-9**
2	**Лабораторная работа № 2 Приготовление основных заправочных супов.**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. **Домашнее задание №2** Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	**ПК 7.2** **ОК 1-9**
3	**Лабораторная работа № 3 Приготовление сладких супов и гарниров к ним.**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	4	**ПК 7.2** **ОК 1-9**

		Домашнее задание №3 Подготовить рецептуры и бракеражный журнал		
4	**Лабораторная работа № 4 Приготовление простых и основных блюд из отварных, припущенных и тушёных овощей.**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. **Домашнее задание №4** Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	**ПК 7.4** **ОК 1-9**
5	**Лабораторная работа № 5 Приготовление простых и основных блюд из жареных и запечённых овощей**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. **Домашнее задание №5** Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	**ПК 7.4** **ОК 1-9**
6	**Лабораторная работа № 6 Приготовление простых и основных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. **Домашнее задание №6** Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	**ПК 7.4** **ОК 1-9**
7	**Лабораторная работа № 7**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и	4	**ПК 7.5** **ОК 1-9**

	Приготовление простых и основных блюд из отварной и припущенной рыбы.	все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. **Домашнее задание №7** Подготовить рецептуры и бракеражный журнал		
8	**Лабораторная работа № 8 Приготовление простых и основных блюд из жареной, запеченной и рубленой рыбы.**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. **Домашнее задание №8** Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	**ПК 7.5** **ОК 1-9**
9	**Лабораторная работа № 9 Приготовление простых и основных отварных и жареных блюд из мяса, мясных продуктов и мясных субпродуктов.**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. **Домашнее задание №9** Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	**ПК 7.6** **ОК 1-9**
10	**Лабораторная работа № 10 Приготовление простых и основных тушеных блюд из мяса, мясных**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет	4	**ПК 7.6** **ОК 1-9**

	продуктов и мясных субпродуктов.	качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. **Домашнее задание №10** Подготовить рецептуры и бракеражный журнал		
11	**Лабораторная работа № 11 Приготовление простых и основных запеченных блюд из мяса, мясных продуктов и мясных субпродуктов.**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. **Домашнее задание №11** Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	**ПК 7.6** **ОК 1-9**
12	**Лабораторная работа № 12 Приготовление простых и основных блюд из отварной, жареной птицы.**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. **Домашнее задание №12** Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	**ПК 7.7** **ОК 1-9**
13	**Лабораторная работа № 13 Приготовление простых и основных блюд из тушеной птицы и котлетной массы птицы.**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. **Домашнее задание №13** Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	**ПК 7.7** **ОК 1-9**

14	**Лабораторная работа № 14 Приготовление основных блюд из отварных, жареных и запечённых яиц и творога.**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. **Домашнее задание №14** Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	**ПК 7.8** **ОК 1-9**
	Консультация		6	
Раздел 3. Приготовление простой и основной холодной кулинарной продукции.			**6/6/8**	
Тема 1 Технология приготовления простых и основных холодных блюд, и закусок				
1	**Тема 1.1 Технология приготовления простых и основных холодных закусок, и блюд из овощей, яиц и сыра.**	**Содержание учебного материала** Классификация простых и основных холодных закусок, и блюд. Ассортимент открытых и закрытых бутербродов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к бутербродам. Технология приготовления холодных и горячих бутербродов: нарезка вручную и на слайсере, намазывание, укладка наполнителей, порционирование, запекание. Требования к качеству готовых бутербродов. Требования к безопасности хранения готовых бутербродов. Ассортимент салатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к салатам. Методы приготовления салатов: нарезка, смешивание, прослаивание, порционирование. Варианты оформления салатов, коктейль-салатов. Температура подачи салатов. Требования к качеству приготовленных салатов. Требования к безопасности хранения приготовленных салатов.	2	**ПК 7.9** **ОК 1-9**

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Ассортимент основных холодных закусок и блюд из овощей, яиц и сыра: яиц под майонезом; фаршированных яиц; яиц со шкварками; редьки с маслом или сметаной; икры грибной; помидоров фаршированных; баклажанов фаршированных; маринованных/соленых грибов с красным луком и растительным маслом; капусты квашеной; капусты провансаль; овощей-гриль холодных; артишоков консервированных; икры овощной; фасоли в томатном соусе с чесноком.
Технология приготовления простых и основных холодных закусок, и блюд из овощей, яиц и сыра: очистка, нарезка вручную, измельчение, квашение, маринование, фарширование, взбивание, смешивание, охлаждение, порционирование.
Подготовка сыра: зачистка, нарезка (вручную и на слайсере), порционирование.
Домашнее задание №1
Составить таблицу на тему «Холодные закуски и блюда из овощей, яиц и сыра
<table>
<tr><th>№ п\п</th><th>Название</th><th>Температура подачи</th><th>Оформление</th><th>Требование к качеству</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Тема 1.2
Ассортимент основных холодных рыбных блюд.</td>
<td>Содержание учебного материала
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями основным холодным рыбным закускам и блюдам.
Подготовка рыбных гастрономических продуктов для приготовления гастрономических продуктов порциями: очистка, зачистка, обработка на филе, нарезка вручную на кусочки, измельчение, фарширование, взбивание, смешивание, охлаждение, порционирование.
Технология приготовления простых и основных холодных закусок из рыбы, рыбных продуктов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: закусок из черной и красной икры; сельди с луком; сельди с гарниром; селедочного форшмака.
Методы приготовления простых и основных холодных рыбных блюд:</td>
<td>2</td>
<td>ПК 7.9
ОК 1-9</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>охлаждение, очистка, пластование, нарезка, заливание желе, варка, порционирование.
Технология приготовления простых и основных холодных рыбных блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: семги малосольной; рыбы отварной с хреном; рыбы заливной порциями; студня рыбного; рыбы под соусом майонез; жареной рыбы под маринадом; ассорти рыбного.
Подходящие гарниры, заправки и соусы для холодных рыбных закусок и блюд.
Варианты оформления холодных рыбных закусок и блюд.
Температура подачи холодных рыбных закусок и блюд.
Требования к качеству готовых холодных рыбных закусок и блюд.
Требования к безопасности хранения готовых холодных рыбных закусок и блюд,
Домашнее задание № 2
Составить таблицу на тему «Ассортимент холодных блюд из рыбы»
<table>
<tr><th>№ п\п</th><th>Название</th><th>Правила подачи</th><th>Оформление</th><th>Требование к качеству</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Тема 1.3
Ассортимент холодных мясных закусок и блюд.</td>
<td>Содержание учебного материала
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным холодным мясным закускам и блюдам.
Подготовка мясных гастрономических продуктов для мясного ассорти: зачистка, нарезка (вручную и на слайсере), порционирование. Способы и виды нарезки гастрономических продуктов.
Приемы приготовления простых и основных холодных мясных блюд: охлаждение, очистка, нарезка, заливание желе, варка, порционирование.
Технология приготовления простых и основных холодных закусок: ассорти мясного; языка отварного; ростбифа с гарниром; домашней птицы жареной с гарниром; мяса заливного порциями, заливного из</td>
<td>2</td>
<td>ПК 7.9
ОК 1-9</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>курицы; филе птицы под майонезом; студня мясного, студня из субпродуктов.
Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных мясных закусок и блюд.
Подходящие гарниры, заправки и соусы для холодных мясных закусок и блюд.
Варианты оформления холодных мясных закусок и блюд.
Температура подачи холодных мясных закусок и блюд.
Требования к качеству готовых холодных мясных закусок и блюд.
Требования к безопасности хранения холодных мясных закусок и блюд.
Домашнее задание № 3
Составить таблицу на тему «Ассортимент холодных мясных закусок и блюд»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Название</td><td>Правила подачи</td><td>Оформление</td><td>Требование к качеству</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 1.4
Пр №1
Расчёт сырья с учётом вида и кондиции сырья.</td><td>Содержание учебного материала
Расчёт сырья, определение количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.
Работа с НД.
Домашнее задание №4
Повторить правила расчета потребности сырья для приготовления холодных блюд и закусок.</td><td>2</td><td>ПК 7.9
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 1.5
Пр №2
Расчёт сырья с учётом взаимозаменяемости сырья.</td><td>Содержание учебного материала
Расчёт сырья, определение количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырья.
Работа с НД.
Домашнее задание №5
Повторить таблицу «Нормы взаимозаменяемости сырья»</td><td>2</td><td>ПК 7.9
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 1.6
Пр №3
Определение</td><td>Содержание учебного материала
Расчёт сырья, определение количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и</td><td>2</td><td>ПК 7.9
ОК 1-9</td></tr>
</table>

	количества порций холодных блюд и закусок.	взаимозаменяемости сырья. Работа с НД. **Домашнее задание №6** Повторить расчет потребности сырья с учетом выхода блюд.		
1	**Лабораторная работа № 1 Приготовление бутербродов, простых и основных блюд и закусок из овощей и яиц.**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. **Домашнее задание №1** Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	**ПК 7.9** **ОК 1-9**
2	**Лабораторная работа № 2 Приготовление простых и основных блюд и закусок из рыбы и мяса.**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. **Домашнее задание №2** Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	**ПК 7.9** **ОК 1-9**
Раздел 4. Приготовление простых и основных десертов, холодных и горячих напитков			**20/2/8**	
Тема 1. Технология приготовления простых и основных десертов.				
1	**Тема 1.1 Ассортимент простых и основных холодных десертов.**	**Содержание учебного материала** Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным холодным десертам. Приемы приготовления простых и основных холодных и горячих сладких блюд: нарезка, нанизывание на шпажки, бланширование, варка в сахарном сиропе, заливка сахарным сиропом (охлажденным и	2	**ПК 7.10** **ОК 1-9**

<table>
<tr><td></td><td></td><td>кипящим), протирание, подготовка крахмала, жарка во фритюре, запекание, порционирование.
Приемы приготовления простых и основных холодных десертов: измельчение плодов ножом и в миксере, варка фруктов, запекание в фольге, прогревание ягод, протирание в пюре, варка пюре, смешивание, взбивание, смешивание с одновременным взбиванием, замачивание желатина и агар-агара, желирование, порционирование, охлаждение, варка на водяной бане.
Домашнее задание № 1
Составить таблицу на тему «Правила подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Наименование ингредиентов</td><td>Правила подготовки к использованию</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2
Технология приготовления простых и основных холодных десертов</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовления простых и основных холодных десертов: фруктового ассорти с шоколадным соусом; фруктового салата с взбитыми сливками; киселя густого клюквенного; желе апельсинового со свежими фруктами; слоеного малинового желе с взбитыми сливками; мусса ягодного; груш с ванильным муссом; мусса клюквенного с печеным яблоком; мусса двухслойного (яблоко/персик); самбука яблочного; самбука из абрикосового пюре с консервированным персиком; крема сметанного.
Требования к качеству и хранению холодных десертов.
Домашнее задание № 2
Составить таблицу на тему «Приготовления простых и основных холодных сладких блюд»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название блюда</td><td>Технология приготовления</td><td>Правила подачи и реализации</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 7.10
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3
Варианты оформления холодных десертов</td><td>Содержание учебного материала
Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных десертов.
Варианты оформления холодных десертов для подачи.</td><td>2</td><td>ПК 7.10
ОК 1-9</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>для подачи.</td><td>Температура подачи холодных десертов. Требования к качеству готовых десертов. Требования к безопасности хранения приготовленных холодных десертов.
Домашнее задание № 3
Составить презентацию на тему «Виды оформления холодных десертов для подачи»</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 1.4
Ассортимент простых и основных горячих десертов</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент простых и основных горячих десертов.
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным горячим десертам.
Приемы приготовления простых и основных горячих десертов: прогревание, жарка основным способом, жарка на гриле, запекание, варка на водяной бане, порционирование в формы, варка на пару, выпекание, запекание, обмакивание.
Домашнее задание № 4
Составить таблицу на тему «Правила подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов к простым и основным горячим десертам»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Наименование ингредиентов</td><td>Способ подготовки к использованию</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 7.10
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 1.5
Технология приготовления простых и основных горячих десертов</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовления простых и основных горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: яблок, запеченных по-киевски, гренок с фруктами, яблок-гриль на тостах с корицей, запеченных фруктов с соусом, пудинга творожного парового глазированного, пудинга яблочного запеченного с миндалем, пудинга фруктового парового, пудинга рисового парового с соусом, гурьевской каши.
Органолептические способы определения степени готовности и качества горячих десертов
Варианты оформления горячих десертов для подачи.</td><td>2</td><td>ПК 7.10
ОК 1-9</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Температура подачи горячих десертов. Требования к качеству готовых десертов.
Требования к безопасности хранения приготовленных горячих десертов. Домашнее задание № 5
Составить таблицу на тему «Технология приготовления простых и основных горячих сладких блюд»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название блюда</td><td>Технология приготовления</td><td>Правила подачи и реализации</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 1.6
Пр № 1
Расчет массы сырья для приготовления десертов</td><td>Содержание учебного материала
Расчёт сырья, определение количества порций десертов с учётом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырья.
Работа с НД.
Домашнее задание № 6
Повторить правила расчета потребности сырья, соотношение воды и желатина</td><td>2</td><td>ПК 7.10
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 2. Технология приготовления простых и основных холодных и горячих напитков.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 2.1
Ассортимент простых и основных горячих напитков</td><td>Содержание учебного материала
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к горячим напиткам.
Приемы приготовления простых горячих напитков: заваривание, доведение до кипения, процеживание, смешивание, порционирование.
Температура подачи простых и основных горячих напитков.
Требования к качеству.
Варианты оформления простых и основных горячих напитков для подачи.
Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных горячих напитков.
Домашнее задание № 7
Составить таблицу «Ассортимент простых и основных горячих напитков»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название напитка</td><td>Требования к качеству</td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 7.10
ОК 1-9</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>Тема 2.2
Ассортимент простых и основных холодных напитков</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент простых и основных холодных напитков.
Приемы приготовления основных холодных напитков: отжимание соков, проваривание плодов и мезги, настаивание, процеживание, обжаривание хлеба в печи, варка настоев, замачивание, смешивание, охлаждение, порционирование.
Домашнее задание № 8
Составить таблицу «Ассортимент простых и основных холодных напитков»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название напитка</td><td>Требования к качеству</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 7.10
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 2.3
Технология приготовления основных холодных напитков</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовления основных холодных напитков: морсов из сочных ягод; лимонного/апельсинового напитка; напитка из ревеня; напитка из плодов шиповника; сбитней; хлебного кваса; фруктового кваса; напитка «Петровского»; холодного апельсинового/лимонного чая; горячего лимонного/малинового пунша.
Температура подачи простых и основных холодных напитков
Требования к качеству.
Варианты оформления простых и основных холодных напитков для подачи.
Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных холодных напитков, предназначенных для последующего использования.
Домашнее задание № 9
Составить таблицу «Технология приготовления основных холодных напитков»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название напитка</td><td>Технология приготовления</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 7.10
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 2.4
Технология приготовления</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовления основных горячих напитков: горячего пунша с пряностями; горячего пунша с молоком; глинтвейна. чая с</td><td>2</td><td>ПК 7.10
ОК 1-9</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>основных горячих напитков</td><td>сахаром, чая с лимоном, чая с молоком; кофе черного с сахаром, кофе с молоком, кофе из консервов «Кофе натуральный со сгущенным молоком», кофейного напитка, какао с молоком.
Органолептические способы определения степени готовности простых горячих напитков.
Температура подачи простых и основных горячих напитков.
Требования к качеству.
Домашнее задание № 10
Составить таблицу «Технология приготовления основных горячих напитков»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название напитка</td><td>Технология приготовления</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>11</td><td>Тема 2.5 Варианты оформления холодных и горячих напитков</td><td>Содержание учебного материала
Варианты оформления простых и основных горячих и холодных напитков для подачи.
Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных горячих напитков, предназначенных для последующего использования.
Домашнее задание № 11
Составить презентацию «Варианты оформления холодных и горячих напитков»</td><td>2</td><td>ПК 7.10
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Лабораторная работа № 1 Приготовления простых и основных холодных десертов</td><td>Содержание учебного материала
Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры.
Органолептическая оценка качества блюд после подачи.
После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.
Домашнее задание №1
Подготовить рецептуры и бракеражный журнал</td><td>4</td><td>ПК 7.10
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Лабораторная работа № 2 Приготовления</td><td>Содержание учебного материала
Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и</td><td>4</td><td>ПК 7.10
ОК 1-9</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>простых и основных горячих десертов</td><td>все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры.
Органолептическая оценка качества блюд после подачи.
После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.
Домашнее задание №2
Подготовить рецептуры и бракеражный журнал</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Раздел 5. Приготовление простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</td><td>20/8/12</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 1 Технология приготовления простых и основных мучных блюд.</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1 Ассортимент простых и основных мучных блюд.</td><td>Содержание учебного материала
Правила подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов мучным блюдам.
Приемы приготовления основных мучных блюд: замешивание теста, раскатывание теста, разделка, формовка, раскатывание, нарезка, охлаждение, замораживание, варка в воде, варка на пару, жарка основным способом, жарка во фритюре, запекание, порционирование.
Технология приготовления простых и основных мучных блюд: пельменей с различными фаршами (полуфабрикат), пельменей жареных; пельменей запеченных; вареников с различными начинками (полуфабрикат), вареников запеченных; технология приготовления лапши домашней; клецок мучных отварных.
Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству мучных блюд.
Температура подачи основных мучных блюд.
Варианты оформления простых и основных мучных блюд для подачи.
Требования к безопасности хранения простых и основных мучных блюд, предназначенных для последующего использования.
Домашнее задание №1
Составить таблицу «Виды теста. Особенности приготовления»
<table>
<tr><th>№ п\п</th><th>Виды теста, использование</th><th>Особенности приготовления</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td>2</td><td>ПК 7.11
ОК 1-9</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2
Технология приготовления простых и основных мучных блюд.</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовления простых и основных мучных блюд: блинов пшеничных; блинов скороспелых; блинов фаршированных; блинчиков фаршированных; оладий с наполнителями; чебуреков (полуфабрикат); хвороста (полуфабрикат); теста кляр.
Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству мучных блюд.
Температура подачи основных мучных блюд.
Варианты оформления простых и основных мучных блюд для подачи.
Требования к безопасности хранения простых и основных мучных блюд.
Домашнее задание №2
На формате А4 выполнить схему приготовления блинов, блинчиков, оладий, с указанием соотношения муки и жидкости.</td><td>2</td><td>ПК 7.11
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 2 Технология приготовления простых и основных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 2.1
Ассортимент простых и основных хлебобулочных изделий.</td><td>Содержание учебного материала
Правила подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним: муки, яиц, дрожжей.
Приемы приготовления простых и основных хлебобулочных изделий, и хлеба: смешивание, замешивание опары, замешивание теста, разделка, порционирование теста, формовка (ручная и машинная), расстойка, выпечка изделий на листах и в формах.
Домашнее задание №3
Составить таблицу «Виды теста. Особенности приготовления»
<table>
<tr><th>№ п\п</th><th>Виды теста, использование</th><th>Особенности приготовления</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Опарное</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>Безопарное</td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 7.11
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 2.2
Технология приготовления простых и основных хлебобулочных изделий</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовления простых и основных хлебобулочных изделий в соответствии с видом теста: булочек в ассортименте, кренделей, плюшек, рогаликов с начинкой, булочек с маком, рулетов со сладкой начинкой, венка из рулета с надрезами, формовой булки из рулета, формовой булки с миндалем.</td><td>2</td><td>ПК 7.11
ОК 1-9</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Режим выпечки основных хлебобулочных изделий (время, температура, влажность).
Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству хлебобулочных изделий.
Домашнее задание №4
Составить таблицу «Виды изделий. Температурный режим приготовления и требования к качеству»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Виды изделий, температура выпечки, время.</td><td>Требования к качеству</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 2.3
Процессы, происходящие при приготовлении хлебобулочных изделий</td><td>Содержание учебного материала
Влияние влажности муки на качество изделий.
Набухание клейковины. Декстринизация и клейстеризация крахмала.
Карамелизация сахаров, меланоидинообразование.
Домашнее задание №5
Повторить изученные процессы.</td><td>2</td><td>ПК 7.11
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 2.4
Технология приготовления простых и основных хлебобулочных изделий</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовления простых и основных хлебобулочных изделий в соответствии с методами приготовления и типом теста: пирогов со сладкой начинкой, пампушек, кексов дрожжевых, ромовой бабы, куличей.
Режим выпечки основных хлебобулочных изделий (время, температура, влажность).
Технология приготовления фаршей и начинок для мучных изделий.
Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству хлебобулочных изделий.
Домашнее задание №6
Составить таблицу «Виды фаршей. Особенности приготовления»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Виды фаршей, использование</td><td>Особенности приготовления.</td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 7.11
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 2.5
Приемы приготовления</td><td>Содержание учебного материала
Смешивание, подогревание, взбивание, замешивание теста, прослаивание теста, раскатка, формовка, охлаждение теста.</td><td>2</td><td>ПК 7.11
ОК 1-9</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>бисквитного и песочного полуфабрикатов</td><td>Температурный режим и правила приготовления бисквитного и песочного полуфабриката (сладкого и соленого).
Домашнее задание №7
Выполнить схему приготовления бисквитного теста.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>Тема 2.6
Технология приготовления бисквитного и песочного полуфабрикатов</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовления полуфабрикатов для основных мучных кондитерских изделий в соответствии с методами приготовления и типом теста: бисквитного полуфабриката, песочного полуфабриката (сладкого и соленого).
Требования к безопасности хранения простых и основных мучных кондитерских полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования.
Домашнее задание №8
Выполнить схему приготовления песочного теста.</td><td>2</td><td>ПК 7.11
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 2.7
Приемы приготовления полуфабрикатов для сдобного пресного и заварного теста.</td><td>Содержание учебного материала
Смешивание, замешивание теста, заваривание муки, раскатка, формовка, отсаживание из кондитерского мешка, охлаждение теста.
Температурный режим и правила приготовления сдобного пресного и заварного теста.
Домашнее задание №9
Выполнить схему приготовления заварного теста. Обозначить признаки готовности заварного теста.</td><td>2</td><td>ПК 7.11
ОК 1-9</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 2.8
Технология приготовления полуфабрикатов для сдобного пресного и заварного теста.</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовления полуфабрикатов для основных мучных кондитерских изделий в соответствии с методами приготовления и типом теста: сдобного пресного и заварного теста.
Требования к безопасности хранения простых и основных мучных кондитерских полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования.
Домашнее задание №10
Составить таблицу «Виды теста. Температурный режим выпечки»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Виды теста (бисквитное, заварное, песочное)</td><td>. Температурный режим выпечки</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 7.11
ОК 1-9</td></tr>
</table>

11	**Тема 2.9** **Пр № 1** **Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста.**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Расчёт сырья, определение количества порций десертов с учётом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырья. Работа с НД. **Домашнее задание №11** Повторить норму закладки дрожжей (прессованных, сухих) для приготовления дрожжевого теста	2	**ПК 7.11** **ОК 1-9**
12	**Тема 2.10** **Пр № 2** **Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста.**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Расчёт сырья, определение количества порций десертов с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья. Работа с НД. **Домашнее задание №12** Повторить правила расчета потребности муки с учетом влажности.	2	**ПК 7.11** **ОК 1-9**
13	**Тема 2.11 Пр №3** **Расчет сырья для приготовления блюд из бездрожжевого теста.**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Расчёт сырья, определение количества порций мучных блюд с учётом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырья. Работа с НД. **Домашнее задание №13** **Повторить правила расчета выхода теста в зависимости от количества муки.**	2	**ПК 7.11** **ОК 1-9**
14	**Тема 2.12 Пр №4** **Расчет сырья для приготовления начинок и фаршей для изделий из теста.**	**Содержание учебного материала** Расчёт сырья с учётом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырья. Работа с НД. **Домашнее задание №14** Повторить правила расчета сырья для приготовления необходимого количества блюд и изделий.	2	**ПК 7.11** **ОК 1-9**
1	**Лабораторная работа № 1** **Приготовление простых и основных мучных блюд**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря,	4	**ПК 7.11** **ОК 1-9**

		посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. **Домашнее задание №1** Подготовить рецептуры и бракеражный журнал		
2	**Лабораторная работа № 2 Приготовление изделий из безопарного дрожжевого теста**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. **Домашнее задание №2** Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	**ПК 7.11 ОК 1-9**
3	**Лабораторная работа № 3 Приготовление изделий из опарного дрожжевого теста,**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории. **Домашнее задание №3** Подготовить рецептуры и бракеражный журнал	4	**ПК 7.11 ОК 1-9**
	Консультации		6	
	Учебная практика		144	
	Производственная практика		216	
Экзамен			**6**	
Всего			**662**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
6. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
7. 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.
8. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
1	2	3
ПК 7.1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.	Правильное выполнение технологического процесса обработки традиционных видов овощей и грибов. Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для простых и основных блюд. Правильное оценивание качества и безопасность сырья и полуфабрикатов органолептическим способом. Правильный выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы Правильная организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции в соответствии требованиями. Правильная оценка качества полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы. Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических и лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам. **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий демонстрационного экзамена по модулю; - экспертная оценка отчетов по учебной и

ПК 7.2 Готовить основные горячие и холодные супы.	1. Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления супов органолептическим способом. 2.. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления супов. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных супов. 4. Правильная организация рабочего места для приготовления супов в соответствии с заданием. 5. Правильная оценка качества супов органолептическим способом. 6. Правильный выбор температурного режима, приготовления и безопасного хранения основных супов.	производственной практикам.
ПК 7.3 Готовить основные горячие и холодные соусы.	1. Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентарь, инструментов для приготовления соусов. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных соусов. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения соусов. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления соусов в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества соусов органолептическим способом. 7. Правильное использование полуфабрикатов для соусов промышленной выработки	

ПК 7.4 Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 7. Правильный подбор соусов к блюдам из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 8. Правильное оформление и подготовка блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий к подаче.

ПК 7.5. Готовить простые и основные блюда из рыбы. ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса. ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы.	Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в т.ч. в условиях производства. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд из рыбы, мяса и птицы. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства. Правильная организация рабочего места для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием. Правильная оценка качества блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом. Правильный подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы, мяса и птицы. Правильное оформление и подготовка горячих блюд из рыбы, мяса, птицы к подаче.
ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога.	1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога органолептическим способом. 2.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из яиц, творога в т.ч. в условиях производства. 3.Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд из яиц, творога. 4.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из яиц, творога, в т.ч. в условиях производства. 5.Правильная организация рабочего места для приготовления горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога. 6.Правильная оценка качества горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога органолептическим способом. 7.Правильное оформление и подготовка к подаче горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога.
ПК 7.9. Готовить простые и основные холодные блюда, и закуски.	1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд органолептическим способом.

	2.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд в т.ч. в условиях производства. 3.Правильное выполнение технологического процесса приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд. 4.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд, в т.ч. в условиях производства. 5.Правильная организация рабочего места для приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд. 6.Правильная оценка качества открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд органолептическим способом. 7.Правильное оформление и подготовка к подаче открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд
ПК 7.10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки.	1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков органолептическим способом. 2.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков в т.ч. в условиях производства. 3.Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков. 4.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, в т.ч. в условиях производства. 5.Правильная организация рабочего места для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков. 6.Правильная оценка качества простых и основных десертов, холодных и горячих

	напитков органолептическим способом. 7.Правильное оформление и подготовка к подаче простых и основных десертов, холодных и горячих.	
ПК 7.11. Готовить простые и основные мучные блюда и хлебобулочные изделия.	1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста органолептическим способом. 2.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста в т.ч. в условиях производства. 3.Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста. 4.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста в т.ч. в условиях производства. 5.Правильная организация рабочего места для приготовления простых и основных мучных блюд, и хлебобулочных изделий и основных видов теста. 6.Правильная оценка качества простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста органолептическим способом. 7.Правильное оформление и подготовка к подаче простых и основных мучных блюд. 8.Правильное оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий.	
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Самостоятельность в определении задач профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессиональног о модуля. Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для	Самостоятельность в осуществлении поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Правильность применения информационных технологий в профессиональной деятельности	

выполнения задач профессиональной деятельности		по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес Правильность постановки цели и организации трудовой деятельности	
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Точность и объективность оценки полуфабриката, приготовленного студентом группы; положительные оценки текущих групповых работ на лабораторных работах и практиках по приготовлению кулинарной продукции	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Правильность в осуществлении устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	

применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Правильность организации рабочего места, соблюдение требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе приготовления кулинарной продукции	
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Правильность организации рабочего места в процессе приготовления кулинарной продукции с использованием здоровье сберегающих технологий	
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Правильность применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
УП.07	ПМ.07	Учебная практика	*технологическая*	2	36
УП.07	ПМ.07	Учебная практика	*технологическая*	3	108
		Всего УП	X	X	**144**
ПП.07	ПМ.07	Производственная практика	*технологическая*	4	216
		Всего ПП	X	X	**216**
		Итого практики	X	X	**360**

2025 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.7.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.07 ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

1.1 Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется в профессиональном цикле в процессе прохождения междисциплинарного курса (МДК 07.01) в рамках профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар» в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 7.1	Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы
ПК 7.2	Готовить основные горячие и холодные супы
ПК 7.3	Готовить основные горячие и холодные соусы
ПК 7.4	Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 7.5	Готовить простые и основные блюда из рыбы
ПК 7.6	Готовить простые и основные блюда из мяса
ПК 7.7	Готовить простые и основные блюда из домашней птицы
ПК 7.8	Готовить простые и основные блюда из яиц, творога
ПК 7.9	Готовить простые и основные холодные блюда и закуски
ПК 7.10	Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки

ПК 7.11	Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля данной ОПОП-П по виду деятельности: «Выполнение работ по профессии «Повар».

1.2 Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности «Выполнение работ по профессии «Повар», предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Код ОК, ПК	Уметь	Владеть навыками
Выполнение работ по профессии «Повар»	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)	-
	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	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-
ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	-

	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	-
	ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-
	ПК 7.1	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении подготовленных полуфабрикатов и готовой простой и основной кулинарной продукции в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.	подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд; хранения подготовленных полуфабрикатов.
	ПК 7.2	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов; выбирать температурный режим	приготовления супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления супов;

		при подаче и хранении супов; оценивать качество и безопасность готовых супов; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.	хранения супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.
	ПК 7.3	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении основных горячих и холодных соусов; выбирать температурный режим при подаче и хранении основных горячих и холодных соусов; оценивать качество и безопасность готовых основных горячих и холодных соусов; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.	приготовления основных горячих и холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления основных горячих и холодных соусов;
	ПК 7.4	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с	приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; хранения простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.

		учетом требований к безопасности.	
	ПК 7.5	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из рыбы; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы; оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из рыбы; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.	приготовления простых и основных блюд из рыбы, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления простых и основных блюд из рыбы; хранения простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.
	ПК 7.6	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из мяса; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из мяса; оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из мяса; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.	приготовления простых и основных блюд из мяса, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления простых и основных блюд из мяса; хранения простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.
	ПК 7.7	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из домашней птицы; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из домашней птицы; оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд	риготовления простых и основных блюд из домашней птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления простых и основных блюд из домашней птицы; хранения простых и основных блюд из

		из домашней птицы; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.	домашней птицы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.
	ПК 7.8	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из яиц, творога; выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из яиц, творога; оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из яиц, творога; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из яиц, творога в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.	приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления простых и основных блюд из яиц, творога; хранения простых и основных блюд из яиц, творога в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.
	ПК 7.9	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных холодных блюд и закусок; выбирать температурный режим при подаче и хранении холодных блюд и закусок; оценивать качество и безопасность готовых простых и основных холодных блюд и закусок; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных холодных блюд и закусок в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.	приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления простых и основных холодных блюд и закусок; хранения простых и основных холодных блюд и закусок в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности.
	ПК 7.10	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и	приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, используя различные

		основных десертов, холодных и горячих напитков; выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных десертов, холодных и горячих напитков; оценивать качество и безопасность готовых простых и основных десертов, холодных и горячих напитков; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании простых и основных десертов, холодных и горячих напитков с учетом требований к безопасности	методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков; хранения простых и основных десертов, холодных и горячих напитков с учетом требований к безопасности
	ПК 7.11	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мучных блюд и хлебобулочных изделий; выбирать температурный режим при подаче и хранении мучных блюд и хлебобулочных изделий; оценивать качество и безопасность готовых мучных блюд и хлебобулочных изделий; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании мучных блюд и хлебобулочных изделий	приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления мучных блюд и хлебобулочных изделий, холодных и горячих напитков; хранения мучных блюд и хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

2.1 Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП.07	36	Рассредоточено	1/2	-
УП.07	108	Рассредоточено	2/3	Дифференцированный зачет

2.2 Структура и содержание учебной практики

Код ПК	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
ПК 7.1-7.11	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены в процессе работы. Соблюдение требований к внешнему виду.	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами.	12
ПК 7.1.	Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы	Организация и проведение обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	36
ПК 7.2	Готовить основные горячие и холодные супы	Организация подготовки сырья для приготовления холодных/горячих супов разнообразного ассортимента: -приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента; - приготовление и оформление блюд с применением инновационных технологий	12
ПК 7.3	Готовить основные горячие и холодные соусы	Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: бульонов, пассерование муки с жиром и без жира, протирание, процеживание, прогревание.	6
ПК 7.4	Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	Приготовление и подготовка к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; отработка различных способов сервировки, подачи простых блюд и гарниров	12
ПК 7.5	Готовить простые и основные блюда из рыбы	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных/горячих блюд,	12

		кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе с применением инновационных технологий	
ПК 7.6	Готовить простые и основные блюда из мяса	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса разнообразного ассортимента, в том числе с применением инновационных технологий	12
ПК 7.7	Готовить простые и основные блюда из домашней птицы	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы разнообразного ассортимента, в том числе с применением инновационных технологий	12
ПК 7.8	Готовить простые и основные блюда из яиц, творога	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе с применением инновационных технологий	6
ПК 7.9	Готовить простые и основные холодные блюда и закуски	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы, яиц, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе с применением инновационных технологий	6
ПК 7.10	Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных/горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе с применением инновационных технологий.	6
ПК 7.11	Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных блюд и хлебобулочных изделий с применением инновационных технологий	12

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

3.1 Материально-техническое обеспечение учебной практики

Лаборатория(и) «Учебный кондитерский цех», «Учебная кухня ресторана», структурные подразделения образовательной организации, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Помещения профильных организаций, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
6. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
7. 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.
8. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт
10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

3.3 Общие требования к организации учебной практики

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

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

Учебная практика реализуется рассредоточено в форме практической подготовки, и проводится путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика курируется мастерами производственного обучения и/или преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

4.1 Результаты освоения учебной практики

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП.07	ПК 7.1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы.	1. Правильно выполняет технологический процесс обработки традиционных видов овощей и грибов. 2. Правильно выполняет технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. 3. Правильно выполняет технологический процесс приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для простых и основных блюд. 4. Правильно оценивает качество и безопасность сырья и полуфабрикатов органолептическим способом. 5. Правильно выбирает условия безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН. 6. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы 7. Правильно организует рабочее место для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции в соответствии требованиями. 8. Правильно оценивает качество полуфабрикатов из	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы. 9. Создает условия безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями.	
УП.07	ПК 7.2 Готовить основные горячие и холодные супы.	1. Правильно оценивает, контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления супов органолептическим способом. 2.. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления супов. 3. Правильно выполняет технологический процесс приготовления основных супов. 4. Правильно организует рабочее место для приготовления супов в соответствии с заданием. 5. Правильно оценивает качество супов органолептическим способом. 6. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасного хранения основных супов.	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП.07	ПК 7.3 Готовить основные горячие и холодные соусы.	1. Правильно оценивает, контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом. 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления соусов. 3. Правильно выполняет технологический процесс приготовления основных соусов. 4. Правильно выбирает температурный режим	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		приготовления и безопасного хранения соусов. 5. Правильно организует рабочее место для приготовления соусов в соответствии с заданием. 6. Правильно оценивает качество соусов органолептическим способом. 7. Правильно использует полуфабрикаты для соусов промышленной выработки	
УП.07	ПК 7.4 Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий органолептическим способом. 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. 3. Правильно выполняет технологический процесс приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. 4. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасного хранения блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 5. Правильно организует рабочее место для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с заданием.	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		6. Правильно оценивает качество блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 7. Правильно подбирает соусы к блюдам из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 8. Правильно оформляет и подготавливает блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий к подаче.	
УП.07	ПК 7.5. Готовить простые и основные блюда из рыбы. ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса. ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы.	1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом. 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в т.ч. в условиях производства. 3. Правильно выполняет технологический процесс приготовления простых и основных блюд из рыбы, мяса и птицы. 4. Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасного хранения блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства. 5. Правильно организует рабочее место для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием. 6. Правильно оценивает качество блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом. 7. Правильно подбирает гарниры и соусы к блюдам из рыбы, мяса и птицы.	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		8. Правильно оформляет и подготавливает горячие блюд из рыбы, мяса, птицы к подаче.	
УП.07	ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога.	1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья для приготовления горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога органолептическим способом. 2.Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления блюд из яиц, творога в т.ч. в условиях производства. 3.Правильно выполняет технологический процесс приготовления простых и основных блюд из яиц, творога. 4.Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасного хранения блюд из яиц, творога, в т.ч. в условиях производства. 5.Правильно организует рабочее место для приготовления горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога. 6.Правильно оценивает качество горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога органолептическим способом. 7.Правильно оформляет и подготавливает к подаче горячие блюда из яиц, холодные и горячие блюд из творога.	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП.07	ПК 7.9. Готовить простые и основные холодные блюда, и закуски.	1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья для открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие

		мясных блюд органолептическим способом. 2.Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд в т.ч. в условиях производства. 3.Правильно выполняет технологический процесс приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд. 4.Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасного хранения открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд, в т.ч. в условиях производства. 5.Правильно организовывает рабочее место для приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд. 6.Правильно оценивает качество открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд органолептическим способом. 7.Правильно оформляет и подготавливает к подаче открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд.	практический опыт, полученный на практике
УП.07	ПК 7.10. Готовить простые и	1. Правильно оценивает и контролирует качество и	аттестационный лист, дневник, отчет и

	основные десерты, холодные и горячие напитки.	безопасность сырья для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков органолептическим способом. 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков в т.ч. в условиях производства. 3.Правильно выполняет технологический процесс приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков. 4.Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасного хранения простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, в т.ч. в условиях производства. 5. Правильно организовывает рабочее место для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков. 6. Правильно оценивает качество простых и основных десертов, холодных и горячих напитков органолептическим способом. 7. Правильно оформляет и подготавливает к подаче простых и основных десертов, холодных и горячих.	портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП.07	ПК 7.11. Готовить простые и основные мучные блюда и хлебобулочные изделия.	1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья для приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста органолептическим способом. 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь,	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		инструменты для приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста в т.ч. в условиях производства. 3.Правильно выполняет технологический процесс приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста. 4.Правильно выбирает температурный режим приготовления и безопасного хранения простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста в т.ч. в условиях производства. 5.Правильно организует рабочее место для приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий из основных видов теста. 6. Правильно оценивает качество простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста органолептическим способом. 7. Правильно оформляет и подготавливает к подаче простые и основные мучные блюда 8.Правильно оформляет и подготавливает к реализации хлебобулочные изделия	
УП.07	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Самостоятельно определяет задачи профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории	Аттестационный лист, характеристика
УП.07	ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	Самостоятельно осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	Аттестационный лист, характеристика

	информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	деятельности. Правильно применяет информационные технологии в профессиональной деятельности	
УП.07	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес. Правильно ставит профессиональные цели и организует трудовую деятельность	Аттестационный лист, характеристика
УП.07	ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно общается с членами команды, руководством. Правильность и своевременность поэтапного самоконтроля деятельности в процессе работы.	Аттестационный лист, характеристика
УП.07	ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Правильно осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Аттестационный лист, характеристика
УП.07	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Аттестационный лист, характеристика

	антикоррупционного поведения		
УП.07	ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Правильно организует рабочее место с соблюдением требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе приготовления кулинарной продукции	Аттестационный лист, характеристика
УП.07	ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Правильно организует рабочее место в процессе приготовления кулинарной продукции с использованием здоровье сберегающих технологий	Аттестационный лист, характеристика
УП.07	ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Правильно применяет профессиональную документацию на государственном и иностранном языках	Аттестационный лист, характеристика

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Макеева Е.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Спицина О.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля……..…
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..……..
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……..……
2. Структура и содержание профессионального модуля……..……
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля……
2.2. Структура профессионального модуля……..……
2.3. Содержание профессионального модуля……..……..
3. Условия реализации профессионального модуля……..……...
3.1. Материально-техническое обеспечение……..……
3.2. Учебно-методическое обеспечение……..……...
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……...
4.1. Результаты обучения ……..……

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 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 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	номенклатура информационных источников,	-

	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	применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи	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	

	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	кредитные банковские продукты	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его	-

		нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную 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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная	-

	темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 8.1.	Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов Соблюдать стандарты чистоты в зале питания	Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами	Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания
ПК 8.2.	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд	Подбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания
ПК 8.3.	Принять заказ гостей и передать на производство	Цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания Этапов процесса обслуживания Правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных	Предварительной сервировки столов посудой и приборами Обслуживания потребителей в различных предприятиях

		напитков, способы подачи блюд Правила и технику уборки использованной посуды	общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания Приема и оформления оплаты за заказ Уборки столов в залах организаций питания Приема и оформления оплаты за заказ Уборки столов в залах организаций питания
ПК 8.4.	Осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции, осуществлять расчет с посетителями	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания; Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминала	Приема и оформления оплаты за заказ
ПК 8.5.	Уметь взаимодействовать с гостями, с учетом их потребностей	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Официант»

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Объем образовательной нагрузки	192	
Учебные занятия	108	54
В том числе		
Теоретические занятия	54	
Практические занятия	54	
Лабораторные занятия		
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Консультации	6	
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	-	-
производственная	*72*	*72*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 08.01* *МДК 08.02* *ПП 01* *В форме комплексного дифференцированного зачета* *ПМ 01 в форме экзамена*	6	
Всего	**192**	**126**

2.2. Структура профессионального модуля ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Официант»

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 8.1-8.5 ОК 01-11	МДК.08.01 Подача блюд и напитков в организациях питания	**72**	**36**	**72**	36	36		-	-			
ПК 8.1-8.5 ОК 01-11	МДК.08.02 Цифровое моделирование профессиональной деятельности	**36**	**18**	**36**	18	18		-	-			
	Учебная практика											
	Производственная практика	**72**	**72**									**72**
	Промежуточная аттестация	**12**										
	Всего:	***192***	**126**		***54***	***54***						**72**

2.3. Содержание профессионального модуля ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Официант»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад.ч/в том числе в форме практической подготовки, акад. час	Код ОК, ПК
1	2	3	4
МДК.08.01 Подача блюд и напитков в организациях питания		**72/36**	
Тема 1.1 Основные понятия. Обслуживающий персонал	**Содержание**	2	ОК 3,5,6,7,9
	Основные понятия, термины, определения. Предприятие общественного питания, услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания. Классификация предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ, определения, требования, признаки. Обслуживающий персонал предприятий общественного питания.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 3,5,6,7,9
	Анализ должностных инструкции обслуживающего персонала. Стандарты внешнего вида.		
Тема 1.2 Организация процесса обслуживания в ПОН	**Содержание** Особенности организации обслуживания и предоставления услуг. Классификация услуг предприятий общественного питания: основные и дополнительные услуги. Организация обслуживания в предприятиях питания различных типов и классов. Развитие ресторанного бизнеса в России и Свердловской области. Основные направления развития современных технологий обслуживания в предприятиях питания.	2	ОК 1,2,3, 4,5,6,7,9
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 1,2,3, 4,5,6,7,9
	Поиск информации и систематизация исследований по теме: Направления развития современных технологий обслуживания в предприятиях питания.		
Тема 1.3 Торговые	**Содержание**	2	ОК 1,2,3,5,7,9

помещения ПОП	Основные и вспомогательные помещения для обслуживания потребителей. Требования к ним. Оснащение торговых помещений. Требования к внутреннему наполнению залов предприятия (требования к мебели; текстилю; элементам декора). Стили оформления интерьера.		ПК 8.1,8.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 1,2,3,5,7,9 ПК 8.1,8.2
	Вычертить схему торговых помещений на предприятии питания		
Тема 1.4 Столовая посуда. Фарфор, фаянс	**Содержание**	2	ОК 1,2,3,5,6,8,9 ПК 8.1,8.2
	История возникновения посуды. Особенности производства. Ассортимент посуды из различных материалов и требования, предъявляемые к ней. Характеристика фарфоровой, керамической посуды, используемой в ПОП.		
Тема 1.5 Столовая посуда. Стекло, хрусталь	**Содержание**	2	ОК 1,2,3, 5,6,8,9 ПК 8.1,8.2
	История возникновения стеклянной посуды. Особенности производства. Ассортимент посуды из различных материалов и требования, предъявляемые к ней. Характеристика стеклянной посуды, используемой в ПОП.		
Тема 1.6 Металлическая столовая посуда, приборы. Столовое белье	**Содержание**	2	ОК 1,2,3,5,6,8,9 ПК8.1,8.2
	История возникновения металлической посуды. Особенности производства. Ассортимент посуды из различных материалов и требования, предъявляемые к ней. Характеристика металлической посуды, приборов, используемой в ПОП. Использование в ресторанном сервисе столового белья.		
Тема 1.7 Идентификация посуды из фарфора, стекла	**Содержание**	2	ОК 1,2,3,4,5,9 ПК8.1,8.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Идентификация ассортимента столовой посуды из фарфора. Идентификация ассортимента столовой посуды из керамики, стекла. Определение ассортимента посуды по классификационным признакам.		
Тема 1.8	**Содержание**	2	ОК 1,2,3,4,5,9

Идентификация посуды из металла, столовых приборов	**В том числе практических занятий и лабораторных работ** Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов из металла. Идентификация ассортимента столовой посуды из керамики, стекла. Определение ассортимента посуды по классификационным признакам.		ПК8.1,8.2
Тема 1.9 Средства информации ПОП	**Содержание** Средства информации предприятий общественного питания. Общие и специфические средства информации. Требования к составлению и оформлению.	2	ОК 2,3,5,9 ПК 8.2,8.3,8.4
Тема 1.10 Средства информации ПОП	**Содержание** **В том числе практических занятий и лабораторных работ** Меню: виды, назначение, применение в предприятиях различных типов. Требования к составлению и оформлению.	2	ОК 2,3,5,9 ПК 8.2,8.3,8.4
Тема 1.11 Анализ меню концептуальных предприятий	**Содержание** **В том числе практических занятий и лабораторных работ** Проведение анализа различных видов меню концептуальных предприятий (работа с сайтами). Анализ меню предприятий на соответствие требований к оформлению, последовательности записи блюд в меню, рациональности, ассортименту.	2	ОК 1,2,3,4,5,6,9 ПК 8.2,8.3,8.4
Тема 1.12 Этапы процесса обслуживания	**Содержание** Предварительный, основной, завершающий. Подготовка торговых помещений к процессу обслуживания гостей. Подготовка персонала к обслуживанию.	2	ОК 2,3,5,9 ПК 8.1,8.2,8.3,8.5
Тема 1.13 Подготовка рабочего места официанта (подготовка текстиля)	**Содержание** **В том числе практических занятий и лабораторных работ** Отработка приемов накрытия подсобных столов скатертями (Table box).	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9 ПК 8.1,8.3
Тема 1.14 Подготовка рабочего	**Содержание** **В том числе практических занятий и лабораторных работ**	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9 ПК8.1,8.3

места официанта (подготовка текстиля)	Подготовка текстиля (Гостевых скатертей, салфеток). Складывание салфеток различными способами.		
Тема 1.15 Предварительная сервировка стола	**Содержание**	2	ОК 1,2,3,5,9 ПК 8.1,8.3
	Предварительная сервировка столов, ее виды - завтрак, обед, бизнес-ланч, ужин, Требования к предварительной сервировке. Правила подготовки текстиля, посуды, приборов для предварительной сервировки стола.		
Тема 1.16 Предварительная сервировка стола	**Содержание**	2	ОК 1,2,3,5,9 ПК 8.1,8.3
	Предварительная сервировка столов, ее виды - банкет, сервировка кафе, бистро. Требования к предварительной сервировке. Правила подготовки текстиля, посуды, приборов для предварительной сервировки стола.		
Тема 1.17 Подбор посуды, приборов, стекла для сервировки	**Содержание**	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9 ПК 8.1,8.3
	Подбор посуды, приборов, стекла, элементов декора для предварительной сервировки гостевых столов с учетом вида сервировки.		
Тема 1.18 Сервировка гостевых столов	**Содержание**	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9 ПК 8.1,8.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Отработка приемов накрытия гостевых столов скатертями. Способы замены скатертей на гостевых столах. Отработка приемов работы с подносом. Отработка приемов расстановки продукции на подносе.		
Тема 1.19 Сервировка столов к завтраку, обеду	**Содержание**	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9 ПК 8.1,8.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола. Для завтрака, обеда, на 2-4 гостя, сбора использованной посуды, приборов. Задание выполняется индивидуально.		
Тема 1.20 Сервировка столов к бизнес-ланчу, ужину	**Содержание**	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9 ПК 8.1,8.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Отработка приемов предварительной сервировки стола по меню. Меню заказных блюд для бизнес-ланча, ужина на 2-4 гостя, сбора использованной посуды, приборов.		
Тема 1.21	**Содержание**	2	ОК

Сервировка столов в кафе	**В том числе практических занятий и лабораторных работ** Отработка приемов предварительной сервировки стола по меню. Меню заказных блюд для банкета, сервировка кафе, бистро.		1,2,3,4,5,8,9 ПК 8.1,8.3
Тема 1.22 Эффективные коммуникации с гостями	**Содержание** Эффективная коммуникация и межличностное общение. Работа с гостями и коллегами. Выбор подходящего уровня коммуникации и взаимодействия для каждого гостя или группы. Эффективное общение со сложными гостями и гостями, испытывающими проблемы с коммуникацией.	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9 ПК 8.1,8.3
Тема 1.23 Основной этап обслуживания гостей	**Содержание** **В том числе практических занятий и лабораторных работ** Встреча гостей и размещение их за столом. Прием и оформление заказа. Рекомендации при выборе блюд и напитков. Передача заказа на производство. Процесс взаимодействия с сотрудниками различных структурных единиц (Повара; бармены; персонал кухни). Досервировка стола, в соответствии с принятым заказом.	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9 ПК 8.1,8.3
Тема 1.24 Основные методы подачи блюд (европейский, русский)	**Содержание** Основные методы подачи блюд в ресторане (русский, европейский/американский).	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9 ПК 8.1,8.3
Тема 1.25 Основные методы подачи блюд (французский, английский)	**Содержание** Основные методы подачи блюд в ресторане (Silver service; Gueridon service)	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9 ПК 8.1,8.3
Тема 1.26 Правила подачи холодных и горячих закусок	**Содержание** Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок. Организация рабочего места официанта (Mase an place). Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок методами Gueridon (филетирование) и Silver ser-vice (французский метод)	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9 ПК 8.1,8.3
Тема 1.27 Правила	**Содержание**	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9

подачи основных блюд	Правила подачи супов. Правила подачи вторых блюд. Организация рабочего места официанта (Mase an place). Правила подачи блюд методами Gueridon (филетирование, фламбе) и Silver service (французский метод) в соответствии с требованиями		ПК 8.1,8.3
Тема 1.28 Правила подачи десертов, фруктов	**Содержание**	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9 ПК 8.1,8.3
	Правила подачи сладких блюд, десертов, фруктов, сыров. Организация рабочего места официанта (Mase an place). Правила подачи блюд методами Gueridon (филетирование, фламбе) и Silver service (французский метод).		
Тема 1.29 Правила подачи мучных, кондитерских изделий	**Содержание**	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9 ПК 8.1,8.3
	Правила подачи кондитерских изделий. Организация рабочего места официанта (Mase an place). Правила подачи блюд методами Gueridon (филетирование, фламбе) и Silver service (французский метод).		
Тема 1.30 Правила подачи прохладительных напитков	**Содержание**	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9 ПК 8.1,8.3
	Правила и техника подачи прохладительных напитков, правила и техника подачи алкогольных напитков. Декантация и аэрация вин. Подача игристых вин.		
Тема 1.31 Правила подачи горячих напитков	**Содержание**	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9 ПК 8.1,8.3
	Правила подачи горячих напитков. Организация рабочего места официанта (Mase an place)		
Тема 1.32 Подача блюд различными методами	**Содержание**	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9 ПК 8.1,8.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Подбор методов подачи блюд, посуды, приборов, стекла по меню.		
Тема 1.33	**Содержание**	2	ОК

Завершающий этап обслуживания	Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями. Подготовка и подача счета. Виды оплаты и прием платежей. Морально-этические нормы при получении чаевых. Проводы гостей. Уборка стола и подготовка к последующему обслуживанию.		1,2,3,4,5,8,9 ПК 8.1,8.3
Тема 1.34 Подача холодных и горячих закусок	**Содержание**	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9 ПК 8.1,8.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Овладение техникой подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок различными методами. Подача аперитива.		
Тема 1.35 Подача основных блюд	**Содержание**	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9 ПК 8.1,8.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Овладение техникой подачи основных блюд, десертов различными методами. Подача диджестива.		
Тема 1.36 Подача прохладительных напитков	**Содержание**	2	ОК 1,2,3,4,5,8,9 ПК 8.1,8.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Овладение техникой подачи тихих и игристых вин. Декантация и аэрация вина. Овладение техникой подачи горячих напитков. Заварной чай. Кофе натуральный Подача шампанского.		
МДК.08.02 Цифровое моделирование профессиональной деятельности		**36/18**	
Тема 2.1 Введение. Направления и эффективность внедрения АС.	**Содержание**	2	ОК 1-9 ПК 8.1
	Основные направления автоматизации на предприятиях общественного питания. Изучение документооборота. Аналитика данных в ресторанном бизнесе. Определение проблематики и направления развития. Изучение эффективности внедрения систем автоматизации в предприятиях питания.		
Тема 2.2 Виды автоматизированных платформ	**Содержание**	2	ОК 1-9 ПК 8.1 ПК 8.2
	Виды автоматизированных платформ. Основные характеристики автоматизированных систем предприятий питания: Iiko. Poster. R-keeper.	2	ОК 1-9 ПК 8.1

	MixCart. Shopster.		ПК 8.2
Тема 2.3 Первоначальная настройка системы и ее модули	**Содержание** Первоначальная настройка системы и ее модули. Настройка параметров ресторана. Настройка схемы зала.	2	ОК 1-9 ПК 8.1 ПК 8.2
Тема 2.4 Концепция и номенклатура системы	**Содержание** Настройки концепции и номенклатуры системы.	2	ОК 1-9 ПК 8.1 ПК 8.2
Тема 2.5 Складские документы. Правила формирования и занесения	**Содержание** Настройки склада, складских документов, формирование отчетов. Занесение и формирование ЕГАИС и алкогольной декларации	2	ОК 1-9 ПК 8.1 ПК 8.2
Тема 2.6 Правила формирования и занесения складских документов	**Содержание** **В том числе практических занятий и лабораторных работ** Отработка навыков по настройке и внесению в систему складских документов, формирование отчетов, ЕГАИС и алкогольной продукции.	4	ОК 1-9 ПК 8.1 ПК 8.2
Тема 2.7 Раздел «Быстрое меню»	**Содержание** Изучение раздела «Быстрое меню». Популярные позиции, сочетание блюд и напитков	2	ОК 1-9 ПК 8.1 ПК 8.2
Тема 2.8 Правила работы в разделе «Быстрое меню»	**Содержание** **В том числе практических занятий и лабораторных работ** Отработка навыков пользования в разделе «Быстрое меню», формирование прейскуранта.	4	ОК 1-9 ПК 8.1 ПК 8.2
Тема 2.9 Дисконтная система, скидки. Мониторинг продаж и выручки.	**Содержание** **В том числе практических занятий и лабораторных работ** Дисконтная система и разновидности скидок. Мониторинг продаж и выручки в предприятии питания. (Принятие кассовой смены, количественный учет ваучера, отчеты по продажам и выручкам)	2	ОК 1-9 ПК 8.1 ПК 8.2
Тема 2.10 Дополнительные возможности Iiko.	**Содержание** Изучение дополнительных возможностей Iiko: **(**Автоматическое добавление блюда в заказ, Автоматическая печать блюда при добавлении в	2	ОК 1-9 ПК 8.1 ПК 8.2

	заказ, Печать этикеток для штучных товаров, Фасовка и маркировка товаров на весах CAS LP, Терминалы сбора данных, Блокировка кассы при открытом денежном ящике)		
Тема 2.11 Добавление блюд в заказ, блокировка кассового ящика.	**Содержание** **В том числе практических занятий и лабораторных работ** Отработка навыков по добавлению блюд в заказ, печати этикеток для штучных товаров, фасовки и маркировки товаров, блокировке кассового ящика	4	ОК 1-9 ПК 8.1 ПК 8.2
Тема 2.12 Бонусно-платежная система Platius (ака iikoNET).	**Содержание** Изучение бонусно-платежной системы Platius (ака iikoNET). Использование iiko.NET. Подключение платежной системы iiko.NET. Использование электронного флаера iiko.NET. Начисление бонусов iiko.NET и оплата по штрихкоду. Начисление бонусов iiko. NET по промо коду на гостевом чеке. Начисление бонусов iiko.NET по промо коду на фискальном чеке. Ступенчатый бонус iiko.NET. Приветственный бонус iiko.NET. Бонусные коэффициенты для блюд в iiko.NET. Категории гостей в iiko.NET. Как ограничить выдачу бонусов iiko.NET для банкетов и корпоративов. Настройка печати гостевого чека на сайте iiko.Biz. Карты iiko.NET - операции в iikoFront .	2	ОК 1-9 ПК 8.1 ПК 8.2
Тема 2.13 IikoSousChef - кухонный экран	**Содержание** **В том числе практических занятий и лабораторных работ** Изучение функции «Кухонный экран повара» iikoSousChef. Возможности и использование.	4	ОК 1-9 ПК 8.1 ПК 8.2
Тема 2.14 Принятие и передача заказа	**Содержание** Итоговое занятие. Выполнение индивидуальных заданий на примере «Принятие и передача заказа»	2	ОК 1-9 ПК 8.1 ПК 8.2
Производственная практика		72	ОК 1-9 ПК 8.1 ПК 8.2 ПК 8.3 ПК 8.4 ПК 8.5
Промежуточная аттестация		12	

Всего	192	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Официант»

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Учебный ресторан», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебный бар», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник.-М.: Издательский дом «Деловая литература», 2023. – 544 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с.

3. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 396 с.

4. Коргова, *М. А.* Менеджмент. Управление организацией : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 197 с.

3.2.3. Дополнительные источники

Законы, приказы, постановления:

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в действующей редакции).

2. Закон Российской Федерации «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» №294-ФЗ от 30.12.08 (в действующей редакции).

3. Федеральный Закон Российской Федерации от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (в действующей редакции).

4. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 31.03.1999 (в действующей редакции).

5. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изменениями на 13 июля 2015 года)

6. Федеральный Закон Российской Федерации от 8 июля 2006 № 152-ФЗ «О защите персональных данных»

7. Федеральный Закон Российской Федерации от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (в действующей редакции).

8. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 31.03.1999 (в действующей редакции).

9. Гражданский кодекс Российской Федерации (в действующей редакции).

10. Административный кодекс Российской Федерации (в действующей редакции).

11. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N 1007).

12. Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01" (с изменениями на 10 июня 2016 года).

13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

14. Правила продажи отдельных видов товаров. ППРФ от 19.01.1998 № 55 (в действующей редакции).

15. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01 Минздрав России (с изменениями на 6 июля 2011 года)

Стандарты:

1. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

2. ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественно-го питания Классификация и общие требования" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676-ст)

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения(с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания (с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

5. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания» действует с 2013-01-01

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введен 01.01.2016

7. ГОСТ Р 55051-2012- «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу».

8. ОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (с 01.01.2014)

Учебные пособия:

1.Феденева, И. Н. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебное пособие для вузов / И. Н. Феденева, В. П. Нехорошков, Л. К. Комарова ; ответственный редактор В. П. Нехорошков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 205 с.

2. Restaurant service – skills training book, перевод 2013 год. Техническое описание компетенции «Ресторанный сервис» 2019г.

3. Архипов В., Иванникова Т.В., Архипова А.В. Ресторанное дело: Ассортимент, технология и управление качеством в современном ресторане; Учебное пособие. - М.: Фирма «ИЙКОС», Центр учебной литературы, 2018г.

4. Барайс. Фантазии праздничного стола. М.:БММ АО, 2001

5. Ефремова О.С. Охрана труда от А до Я, М.: Альфа-пресс, 2008

6. Зармаев, А. А. Виноградарство с основами технологии первичной переработки винограда : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Зармаев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 683 с.

7. Лукашевич В.В. «управление персоналом предприятий торговли и общественного питания». – М.: Инфра – М, 2001г.

8. Малыгина З.А. «Физиология питания, гигиена и санитария» Москва, Экономика, 2021г.;

9. Мрыхина Е.Б. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: уч. пособие. – М.: ИД «Форум»: Инфра – М, 2018г.;

10. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», М. 2005г.;
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания. М.: Академия, 2008
12. Ханиш Х. Искусство сервировки: салфетки М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2000.

Журналы:
1. «Питание и общество»
2. «Гурманы»
3. «Вы и Ваш ресторан»
4. «Ресторанные ведомости»
5. «Сомелье»
6. «Магазин, ресторан, отель»

Ресурсы Интернет-сайтов
1. http://hospitality.ru - Гостиница и ресторан: бизнес и управление;
2. http://otelier-restorator.com - Отельер и ресторатор;
3. http://www.horeca.ru – Портал индустрии гостеприимства «HoReCa»
4. http://www.restorator.com.ua – Ресторатор
5. http://restorator.name – Все о ресторанах
6. http://www.restus.ru – Ресторанный бизнес

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Официант»

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 8.1. Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию	Правильно, последовательно, своевременно готовить зал к обслуживанию	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Моделирование (поведенческая оценка и интервью по ходу ролевой игры и на учебной/производственной (отчет) практике)
ПК 8.2. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	Использует специализированное программное обеспечение	
ПК 8.3. Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания	Встреча гостей: вежливо и правильно приветствует гостей; Умеет объяснить размещение гостей в зале; Принятие заказа: правильно поданы меню и винная карта, описан состав заказанных блюд и дана характеристика вин по все раз-делам винной карты; заказ оформлен правильно; Подача блюд и напитков в соответствии с заказом; Подача блюд и напитков произведена различными способами в правильной последовательности и своевременным сбором использованной посуды	
ПК 8.4. Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей	Счет оформлен с использованием узла рас-чета, своевременно подан и произведен расчет с гостем;	
ПК 8.5. Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами	В процессе обслуживания выявлены все пожелания гостя; выстроен диалог с гостем; предупреждены или решены конфликтные ситуации; В процессе передачи и получения заказа активно применяются коммуникативные навыки общения с коллегами.	
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с организацией	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе

применительно к различным контекстам	обслуживания посетителей; корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	освоения профессионального модуля. Моделирование (поведенческая оценка и интервью по ходу ролевой игры и на учебной/производственной (отчет) практике)
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы. Демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, посетителями и производственным коллективом в ходе учебной практики	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Составляет деловые письма, корректно использует	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации	Осознанное отношение к профессиональной деятельности; применение стандартов антикоррупционного поведения	

межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применять принципы устойчивого бережливого производства	
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.8
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
ПП.08	ПМ.08	Производственная практика	*технологическая*	7	72
		Всего ПП	X	X	**72**
		Итого практики	X	X	**72**

2025 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.8.1
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.08 ПМ.08 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ»

1.1 Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и реализуется в профессиональном цикле в процессе прохождения междисциплинарного курса (МДК 08.01, МДК 08.02) в рамках профессионального модуля ПМ.08 «Выполнение работ по профессии «Официант» в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК. 8.1	Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию
ПК. 8.2	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
ПК. 8.3	Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания
ПК. 8.4	Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей
ПК. 8.5	Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по виду деятельности «Выполнение работ по профессии «Официант».

1.2 Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности «Выполнение работ по профессии «Официант», предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Код ОК, ПК	Уметь	Владеть навыками
Выполнение работ по профессии «Официант»,	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)	-
	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	-
	ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой	-

		документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	
	ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-
	ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-
	ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	-
	ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	-
	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	
	ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-
	ПК. 8.1	готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов; соблюдать стандарты чистоты в зале питания	расстановки мебели в залах обслуживания организации питания
	ПК. 8.2	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания	подбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания
	ПК. 8.3	принять заказ гостей и передать на производство	предварительной сервировки столов посудой и приборами; обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных

			технологий, форм и методов обслуживания приема и оформления оплаты за заказ; уборки столов в залах организаций питания; приема и оформления оплаты за заказ; уборки столов в залах организаций питания
	ПК. 8.4	осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции, осуществлять расчет с посетителями	приема и оформления оплаты за заказ
	ПК. 8.5	взаимодействовать с гостями, с учетом их потребностей	обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ»

2.1 Трудоемкость освоения производственной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП.08	72	Концентрированно	3/2	Дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	Виды работ	Содержание работ	Объем часов
ПК 8.1-8.5	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены. Соблюдение в процессе работы требований внутренних стандартов предприятия.	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами.	6
ПК 8.1	Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию	Анализ имеющейся посуды на предприятии на ее соответствие качественным и количественным требованиям. Изучение ассортиментного перечня стеклянной, фарфоровой, металлической посуды, ее предназначения. Изучение ассортиментного перечня приборов, столового белья, его предназначения. Изучение и анализ процесса получения и подготовки посуды, приборов, белья к процессу обслуживания. Подготовка посуды, приборов, белья к процессу обслуживания.	6
		Изучение организации подготовки рабочего места официанта на конкретном предприятии. Выполнение сервировок стола для завтрака, обеда, для бизнес – ланча, ужина. Декоративное оформление столов. Досервировка столов согласно полученного заказа.	12
		Отработка складывания салфеток: низких, высоких, сложных форм.	6
ПК 8.2	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	Изучение и анализ меню, винной, коктейльной карты предприятия. Разработка предложений по актуализации и совершенствованию основного меню, винной,	6

		коктейльной карт.	
ПК 8.3	Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания	Обслуживание гостей. Работа с подносом и трейджеком. Изучение и анализ способов подачи холодных и горячих блюд и закусок. Анализ функциональности, удобства используемой посуды.	6
		Изучение и анализ способов подачи основных горячих блюд, супов, сладких блюд. Анализ функциональности, удобства используемой посуды.	6
		Подача блюд европейским методом. Подача блюд русским методом.	6
		Обслуживание гостей. Подача слабоалкогольных, крепкоалкогольных и безалкогольных напитков. Отработка техники сбора использованной посуды.	6
ПК 8.4	Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей	Анализ процесса расчета с посетителями. Расчет с посетителями.	6
ПК 8.5	Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами	Анализ книги отзывов и предложений предприятия, разработка рекомендации по повышению качества обслуживания на предприятии.	6

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ»

3.1 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Помещения профильных организаций, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2. Федеральный Закон «О защите прав потребителей» в действующей редакции.
3. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ от 02.01.00 №29-ФЗ
4. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения/ от 23.07.2008 №160-ФЗ).
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
8. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».
9. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».
10. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, и содержанию».
11. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
12. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению, Общие технические условия».
13. ГОСТ Р 55051-2012- «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу».
14. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации
15. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
16. Правила оказания услуг общественного питания. (от 15.08.1997 г. N 1036) (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N 1007).
17. Строительные нормы и правила РФ. Общественные здания и сооружения. СНиП 31-06-2009 (Актуализированная редакция СНиП 2.08.02-89*. Дата введения 2010-01-01).
18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

Учебная литература:

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13047-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

Ресурсы Интернет-сайтов

https://nationalteam.worldskills.ru/skills/restorannyy-servis/- национальная сборная worldskills по компетенции «Ресторанный сервис»

http://hospitality.ru - Гостиница и ресторан: бизнес и управление;

http://otelier-restorator.com - Отельер и ресторатор;

http://www.horeca.ru – Портал индустрии гостеприимства «HoReCa»

http://www.restorator.com.ua – Ресторатор

http://restorator.name – Все о ресторанах

http://www.restus.ru – Ресторанный бизнес

3.3 Общие требования к организации производственной практики

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

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

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится концентрированно по окончанию курса теоретического обучения.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ»

4.1 Результаты освоения производственной практики

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.08	ПК. 8.1 Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию	Правильно, последовательно, своевременно готовит зал к обслуживанию. Правильно полирует посуду, приборы с учетом санитарных и безопасных требований; Расставляет мебель с учетом соблюдения основных проходов и конфигурации зала.	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.08	ПК. 8.2 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	Правильно подбирает и использует информационные ресурсы (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.08	ПК. 8.3 Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания	Сервирует столы с учетом требований предприятия; соблюдает технику и последовательность сервировки; применяет разные способы складывания салфеток; принимает заказ выполняет досервировку столов в соответствии с выбранными блюдами и напитками. правильно подает меню и винную карту, описывает состав заказанных блюд и дает характеристику вин по всем разделам винной карты; корректно передает заказ на производство; провожает гостей по завершению процесса обслуживания.	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.08	ПК. 8.4 Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать	Правильно принимает заказ и производит расчет с потребителями разными способами.	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео

	гостей		материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.08	ПК. 8.5 Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами	Встречает гостей: вежливо и правильно приветствует гостей; размещает гостей в зале; подает блюда и напитки в соответствии с заказом; дает рекомендации по выбранным блюдам и напиткам. Осуществляет подачу блюд и напитков различными способами в правильной последовательности и своевременным сбором использованной посуды. Эффективно взаимодействует с коллегами.	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.08	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Самостоятельно определяет задачи профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории	Аттестационный лист, характеристика
ПП.08	ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Самостоятельно осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Правильно применяет информационные технологии в профессиональной деятельности	Аттестационный лист, характеристика
ПП.08	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес. Правильно ставит профессиональные цели и организует трудовую деятельность	Аттестационный лист, характеристика

	ситуациях		
ПП.08	ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно общается с членами команды, руководством. Правильность и своевременность поэтапного самоконтроля деятельности в процессе работы.	Аттестационный лист, характеристика
ПП.08	ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Правильно осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Аттестационный лист, характеристика
ПП.08	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Аттестационный лист, характеристика
ПП.08	ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Правильно организует рабочее место с соблюдением требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе обслуживания	Аттестационный лист, характеристика
ПП.08	ОК 8. Использовать средства физической культуры для	Правильно организует рабочее место для обслуживания гостей с	Аттестационный лист, характеристика

	сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	использованием здоровье сберегающих технологий	
ПП.08	ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Правильно применяет профессиональную документацию на государственном и иностранном языках	Аттестационный лист, характеристика

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

ООД.01 Русский язык……
ООД.02 Литература……...
ООД.03 История…….
ООД.04 Обществознание……...
ООД.05 География…….
ООД.06 Иностранный язык…….
ООД.07 Математика……...
ООД.08 Информатика……...
ООД.09 Физическая культура…….
ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины……
ООД.11 Физика……...
ООД.12 Химия……
ООД.13 Биология……...
ООД.14 Введение в отрасль…….
ООД.15 Индивидуальный проект……...
ОГСЭ.01 Основы философии……...…
ОГСЭ.02 История……...…….....
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности..…….
ОГСЭ.04 Физическая культура……..
ОГСЭ.05 Психология общения……...…….
ЕН.01 Химия……...…….
ЕН.02 Экологические основы природопользования……..
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена……...
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья…….
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания...……
ОП.04 Организация обслуживания……...
ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга..……
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности...……...
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности…….
ОП.08 Охрана труда...…….....
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности…..
ОП.10 Предпринимательская деятельность…….....
ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции……
ОП.12 Социальное питание…….....
ОП.13 Метрология и стандартизация…...……..
ОП.14 Технология трудоустройства…....……..
ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция.....
ОП.16 Национальная кухня.....

Приложение 2.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:
Нохрина Е.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……..6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....16
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..…..….17
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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.

Дисциплина «Русский язык» 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).

Код ОК, ПК	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7- 8 реплик); - уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- сформировать знания о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; - уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; - выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; - создавать тексты разных функционально-смысловых типов; - тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов) - уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); -уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; - уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой

		принадлежности; -обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; - совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; - совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7- 8 реплик); - уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; - уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
ПК6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	- употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7- 8 реплик); - уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; - уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
ПК8.2	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7- 8 реплик); - уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; - уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма;

		- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
ПК8.5	Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами	- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - уметь выступать публично; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.01 Русский язык

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**90**	
Учебные занятия	**78**	**18**
Основное содержание		
В том числе теоретические занятия	**50**	
Практические занятия	12	12
Лабораторные занятия	-	
Прикладной модуль		
В том числе теоретические занятия	10	
Практические занятия	6	6
Лабораторные занятия	-	
Консультации	**6**	
Самостоятельная работа	**-**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**	

2.2. Содержание дисциплины ООД.01 Русский язык

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
1 семестр				
Раздел 1. Повторение				
1	**Тема 1.1** **Язык и речь.**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль № 1):** Язык и речь. Речь устная и письменная. Составление диалогов между работниками гостиницы, между гостями и работниками. Проигрывание рабочих ситуаций. Вводный контроль. **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов (вводный контроль). **Задания для выполнения:** ответы на теоретические вопросы, письменные задания, тест. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
2	**Тема 1.2** **Фонетика. Графика. Орфоэпия.**	**Содержание изучаемого материала (Прикладной модуль № 2):** Фонетика. Графика. Орфоэпия. Система гласных и согласных звуков русского языка. Ударение. (Постановка ударений в профессиональных словах)**.** Фонетический разбор. **Домашнее задание № 1:** письменно сделать фонетический разбор: *чтобы, лунный, тюль.*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
3	**Тема 1.3** **Лексика.**	**Содержание изучаемого материала (Прикладной модуль № 3):** Лексика: понятие слова. Многозначность слова. Эмоционально окрашенная лексика и экспрессивность слова. Прямое и переносное значение слов. Синонимы. Омонимы. Антонимы. Осуществление бронирования. Терминологический диктант № 1. **Домашнее задание № 2:** составить словарь профессионализмов (будущая профессия), не менее 10 слов.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
4	**Тема 1.4** **Морфемика и словообразование.**	**Содержание изучаемого материала:** Основные морфемы русского языка. Способы словообразования. Морфемный и словообразовательный разборы. **Домашнее задание № 3:** сделайте морфемный разбор следующих слов: *апельсин, назло, подосиновик, сверхумный.*	2	ОК4 ОК5 ОК9
5	**Тема 1.5** **ПЗ № 1 Фразеология.**	**Содержание практического занятия:** работа с источниками информации, выполнения задания по алгоритмам.	2	ОК4 ОК5

		Форма работы: работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** ответы на теоретические вопросы, письменные задания, тест. **Домашнее задание:** не предусмотрено.		ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
6	**Тема 1.7** **Орфография: правописание гласных и согласных в корне слова.**	**Содержание изучаемого материала:** Правописание проверяемых и непроверяемых гласных в корне. Правописание непроизносимых и удвоенных согласных в корне слова. Правописание корней с чередующимися гласными. Работа с профессиональной лексикой. Комплект карточек № 1. **Домашнее задание № 4:** Сделайте морфологический разбор следующих слов: *СИНЕВА, СИНЕТЬ, СИНИЙ.*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
7	**Тема 1.8** **Орфография: правописание приставок разных частей речи.**	**Содержание изучаемого материала:** Правописание приставок –ПРЕ и –ПРИ. Правописание приставок на –З и –С. Правописание –И и –Ы после приставок. Правописание суффиксов существительных. Н и НН в прилагательных и причастиях. Комплект карточек № 2. **Домашнее задание № 5:** вставьте безударные гласные, найдите проверочные слова: с*л...мать, пл...тить, сп...шить (на урок), укр...пить, упр...кать, усп...вать, хр...нить, св...зать, в сент...бре, на пл...щадке, м...хать, зам...нить, об...жать вокруг дома, м...л...дёжь, ж...леть, к...заться, т...рмозить, п...л...са, в...с...лить, б...режливый, пр...вдивый, выст...вка.*	2	ОК4 ОК5 ОК9
8	**Тема 1.9** **ПЗ № 2** **Орфография: правописание суффиксов разных частей речи.**	**Содержание изучаемого материала:** Правописание суффиксов существительных. Н и НН в прилагательных и причастиях. **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** ответы на теоретические вопросы, письменные задания, тест. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
	Рубежный контроль	**Форма контроля:** тест.		ОК4 ОК5 ОК9
Раздел 2. Морфология орфография				
9	**Тема 2.1** **Морфология: имя существительное.**	**Содержание изучаемого материала:** Морфология. Особенности самостоятельных и служебных частей речи. Морфологические и синтаксические признаки имени существительного: склонение, род, число,	2	ОК4 ОК5 ОК9

		падеж, категория одушевленности, нарицательные и собственные имена. **Домашнее задание № 6:** Определите род данных существительных: Конь, лиса, парта, пони, колибри, какао, окно, пианино, огонь, лицо, площадка, туча, море, земля, слон, звезда, кино, узор, лето, герой, пятница, здоровье, кенгуру, шоссе.		
10	**Тема 2.2** **Морфология: имя прилагательное.**	**Содержание изучаемого материала:** Морфологические и синтаксические признаки имени прилагательного: разряд, род, число, падеж, степень сравнения. **Домашнее задание № 7:** Вставьте пропущенные буквы: *Скоше_а, пода_ый, полуобразова_ый, жела_ый, нечая_ый, конопля_ый, ю_ый, со_ик, сезо_ый, апелляцио_ый, эволюцио_ый, коллекцио_ый, благочи_ый, рути_ый, пятиалты_ый, фурго_ый, орли_ый, пчели_ый, диверсио_ый, пода_ый, пенсио_ый, топлё_ый, подчине_ый, избалова_а.*	2	ОК4 ОК5 ОК9
11	**Тема 2.3** **Морфология: глагол.**	**Содержание изучаемого материала:** Морфологические признаки глагола: залог, спряжение, возвратность, число, лицо, время, вид. **Домашнее задание № 8:** Определите спряжение глаголов, образуйте форму 2-го лица единственного числа и 3-го лица множественного числа: *Ловить, брить, есть (потреблять пищу), клеить, бежать.*	2	ОК4 ОК5 ОК9
12	**Тема 2.4** **Морфология: имя числительное.**	**Содержание изучаемого материала**: Морфологические и синтаксические признаки имени числительного: разряд, род, число, падеж. **Домашнее задание № 9:** Выберите правильную форму числительного и существительного: Для (пяти— пятерых) красавиц; (три— трое) быстрых (коня— коней); (шесть— шестеро) одноклассниц; (четыре— четверо) (ножницы— ножниц); (два— двое) знакомых (лица— лиц); (четыре— четверо) (студентки— студенток).	2	ОК4 ОК5 ОК9
13	**Тема 2.5** **Морфология: местоимение.**	**Содержание изучаемого материала:** Морфологические и синтаксические признаки местоимения: разряд, лицо, род, число, падеж. **Домашнее задание № 10:** Составьте и напишите предложения со следующими формами неопределённых местоимений: Кто-то, кое-какие, кое у кого, чему-нибудь, кое о чём.	2	ОК4 ОК5 ОК9
14	**Тема 2.6** **Морфология: причастие.**	**Содержание изучаемого материала:** Морфологические и синтаксические признаки причастия: действительные и страдательные, время, вид, род, число, падеж. Причастный оборот. **Домашнее задание № 11:** Спишите, расставляя знаки препинания.	2	ОК4 ОК5 ОК9

		Обозначьте причастные обороты: 1) Я дорожу шарфом связанный бабушкой. 2) Письма пришедшие с фронта очень ждали в нашей деревне. 3) Лежащий на подоконнике кот крепко спал. 4) За задание выполненное наспех Петя полил тройку. 5) Розы выросшие в теплице были красивее и крупнее уличных.		
15	**Тема 2.7** **Морфология: деепричастие.**	**Содержание изучаемого материала**: Морфологические признаки деепричастия: вид, возвратность, время. Деепричастный оборот. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9
16	**Тема 2.8** **ПЗ № 3** **Морфология: самостоятельные части речи.**	**Содержание изучаемого материала:** Морфологические признаки самостоятельных частей речи. **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** ответы на теоретические вопросы, письменные задания, тест. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9
17	**Тема 2.9** **Морфология: наречие и категория состояния.**	**Содержание изучаемого материала:** Морфологические и синтаксические признаки наречия: степени сравнения. Наречие и категория состояния: сходства и различия. **Домашнее задание № 12:** Вставьте пропущенные буквы: *Шагнуть влев..., справ... обгоняет грузовик, уйти засветл..., задолг... до приказа, добраться затемн..., вытереть досух..., изредк... интересоваться, начать занов...*	2	ОК4 ОК5 ОК9
2 семестр				
1	**Тема 2.10** **Предлог и частица.**	**Содержание изучаемого материала:** Предлог и частица. Морфологические признаки предлога. Разряды частиц по значению. **Домашнее задание № 13:** Перепишите, раскрывая скобки. Частицы в квадрат. *1) Поди(ка) ты сюда, присядь(ка) ты со мной. 2) Степан не решился(таки) идти прямо в усадьбу. 3) Нельзя(ли) пожалеть о ком(нибудь) другом? 4) Письмецо было вежливое, но все(таки) решительное и немногословное. 5) Жил(бы) он славно, не знал(бы) заботы, кабы не стали глаза изменять.*	2	ОК4 ОК5 ОК9
2	**Тема 2.11** **Союз. Междометия и звукоподражания.**	**Содержание изучаемого материала:** Морфологические признаки союза. Междометия и звукоподражания как особые части речи. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9

3	**Тема 2.12** **ПЗ № 4** **Служебные части речи.**	**Содержание практического занятия:** работа с источниками информации, выполнения задания по алгоритмам. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания, тест. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9
Раздел 3. Текст. Стили речи				
4	**Тема 3.1** **Текст. Типы и стили речи.**	**Содержание изучаемого материала (Прикладной модуль № 4):** Признаки текста. Типы речи. Стили речи и их особенности. Создание текстов разных типов и стилей на тему «Описание блюда», «Алгоритм работы повара», «Диалог в кондитерской» и т.д. **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
5	**Тема 3.2** **ПЗ № 5** **Повествование.**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль ПЗ № 1):** выполнения задания по инструкции. **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания с развернутым ответом, сочинение. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
6	**Тема 3.3** **ПЗ № 6** **Описание.**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль ПЗ № 2):** выполнения задания по инструкции. **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания с развернутым ответом, сочинение. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
7	**Тема 3.4** **ПЗ № 7** **Рассуждение.**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль ПЗ № 3):** выполнения задания по инструкции. **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания с развернутым ответом, сочинение. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
Раздел 4. Синтаксис и пунктуация				
8	**Тема 4.1** **Словосочетание.**	**Содержание изучаемого материала:** Словосочетание. Типы связи в словосочетании. **Домашнее задание № 14:** Найдите и укажите в словосочетании главное и	2	ОК4 ОК5 ОК9

		зависимое слово и укажите, какой частью речи является главное слово. Определите вид связи в словосочетании. *Зимние вечера, долго рассказывает, двое саней, очень уютно, таёжный посёлок, недалеко от берега, уставший от забот.*		
9	**Тема 4.2 Простое предложение.**	**Содержание изучаемого материала:** Простое предложение. Синтаксическая характеристика предложения. Знаки препинания в простом предложении. **Домашнее задание № 15:** Перепишите предложения, расставляя знаки препинания. Выделите грамматические основы: *1. Люблю Отчизну я но странною любовью! 2. Павел Петрович Кирсанов воспитывался сперва дома потом в пажеском корпусе. 3. Николай Петрович быстро обернулся и подойдя к человеку высокого роста только что вылезшему из тарантаса крепко стиснул его руку. 4. И какой же русский не любит быстрой езды? 5. Внимать вам долго понимать душой всё ваше совершенство пред вами в муках замирать бледнеть и гаснуть вот блаженство!*	2	ОК4 ОК5 ОК9
10	**Тема 4.3 Простое предложение, осложненное обособленными членами предложения.**	**Содержание изучаемого материала:** Простое осложненное предложение: предложения с обособленными членами предложения. Знаки препинания при обособленных членах. **Домашнее задание № 16:** Спишите предложения, расставив знаки препинания. В предложениях подчерните обособленные члены предложения: *1. Байкал называют сибирским морем таинственным и загадочным. 2. Мы выехав из Иркутска на рассвете приближаемся к нему и замираем от восторга при виде его стеклянной голубой глади. 3. Озеро окруж…нное горами ра…тилается у наших ног. 4. Многочисленные притоки Байкала наполняют озеро водой а выт…кает из него только Ангара. 5. Байкальские рыбы выловле…ые на больш…й глубине не ум…рают а продолжают жить в аквариуме при резком изменении давления.*	2	ОК4 ОК5 ОК9
11	**Тема 4.4 Простое предложение, осложненное вводными и вставными**	**Содержание изучаемого материала:** Простое осложненное предложение: предложения с вводными и вставными конструкциями. Знаки препинания при вводных и вставных конструкциях. Терминологический диктант № 2. **Домашнее задание № 17:** Спишите, расставьте знаки препинания:	2	ОК4 ОК5 ОК9

	конструкциями.	*1. К счастью никто меня не заметил.* *2. Вронский к ужасу своему почувствовал что он сделал скверное непростительное движение.* *3. Червяки жили долго и превращались иногда к великой нашей радости в куколки.* *4. К удивлению моему мужик самым благодушным образом здоровается с перевозчиком Тюлиным.* *5. Тут к неописуемому восхищению Пети на старом кухонном столе была устроена целая слесарная мастерская.*		
12	**Тема 4.5** **Простое предложение, осложненное сравнительным оборотом.**	**Содержание изучаемого материала:** Простое осложненное предложение: предложения со сравнительным оборотом. Знаки препинания при сравнительном обороте. **Домашнее задание № 18:** Спишите, вставляя знаки препинания и обозначая грамматические основы предложений: *1) Острый язык дарование длинный язык наказание. 2) Родное место мать родная а чужбина мачеха. 3) Терпение одно из жизненных сокровищ. 4) С молодыми посидеть самому помолодеть. 5) Для кого труд радость для того жизнь счастье.*	2	ОК4 ОК5 ОК9
13	**Тема 4.6** **Способы оформления чужой речи.**	**Содержание изучаемого материала:** Прямая и косвенная речь. Способы оформления чужой речи. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9
14	**Тема 4.5** **ПЗ № 8** **Простое осложненное предложение.**	**Содержание изучаемого материала:** работа с источниками информации, выполнения задания по алгоритмам. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания, тест. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9
15	**Тема 4.6** **Сложносочиненное предложение.**	**Содержание изучаемого материала:** Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в ССП. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9
16	**Тема 4.7** **Бессоюзное предложение.**	**Содержание изучаемого материала:** Бессоюзное предложение. Знака препинания в БСП. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9
17	**Тема 4.8** **Сложноподчиненные**	**Содержание изучаемого материала:** Сложноподчиненные предложения с придаточными определительными. Знаки препинания в СПП.	2	ОК4 ОК5

	предложения с придаточными определительными.	**Домашнее задание № 19:** Закончите предложения так, чтобы получились сложноподчинённые предложения с придаточными образа действия и степени: *1) Ветер дул с такой силой, что ... .* *2) Туча настолько надвинулась на солнце, что ....* *3) Я чувствую в душе такую радость, что ... .* *4) Он был настолько интересным рассказчиком, что ... .* *5) Мы ехали так быстро, будто....*		ОК9
18	**Тема 4.9** **Сложноподчиненные предложения с придаточными изъяснительными.**	**Содержание изучаемого материала:** Сложноподчиненные предложения с придаточными изъяснительными. Знаки препинания в СПП. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9
19	**Тема 4.10** **Сложноподчиненные предложения с придаточными обстоятельственными.**	**Содержание изучаемого материала**: Сложноподчиненные предложения с придаточными обстоятельственными. Знаки препинания в СПП. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9
20	**Тема 4.11** **Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными.**	**Содержание изучаемого материала:** Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Знаки препинания в СПП. **Домашнее задание № 20:** Составьте схемы предложений: *1) Не надо хвалиться, коли не знаешь, как рожь родится.* *2) Кому приходилось странствовать по тайге, тот знает, что значит во время непогоды найти зверовую фанзу.*	2	ОК4 ОК5 ОК9
21	**Тема 4.13** **ПЗ № 9** **Сложное предложение.**	**Содержание изучаемого материала:** работа с источниками информации, выполнения задания по алгоритмам. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания, тест. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9
22	**Тема 4.15** **Повторение: орфография и синтаксис.**	**Содержание изучаемого материала:** Повторение всех видов лингвистических разборов, орфографических и пунктуационных правил. Повторение всех видов лингвистических разборов, орфографических и пунктуационных правил. Повторение всех видов лингвистических разборов, орфографических и пунктуационных правил. Подведение итогов.	2	ОК4 ОК5 ОК9

		Представление проектов. **Домашнее задание:** не предусмотрено.		
Итоговый контроль				
	Консультация. Русский язык: орфография и синтаксис.	Решение проблемных вопросов. Устранение задолженностей.	2	ОК4 ОК5 ОК9
	Консультация. Русский язык: морфология.	Решение проблемных вопросов. Устранение задолженностей.	2	ОК4 ОК5
	Консультация. Русский язык: текст, типы и стили речи.	Решение проблемных вопросов. Устранение задолженностей.	2	ОК4 ОК5 ОК9
	Экзамен		6	ОК4 ОК5 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
		Итого	**90**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.01 Русский язык

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Русского языка и литературы, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основной источник:

Учебник: «Русский язык» 10-11 классы: для общеобразовательных учреждений / Н.Г. Гольцова, И.В. Шамшин, М.А. Мищерина. – М: ООО «ТИД Русское слово», 2023 г. – 448 с.

3.2.2. Дополнительные источники

– Введенская Л.А. Русский язык и культуа речи. Учебное пособие / Л.А. Введенская, М.Н. Черкасов. – РнД.: Феникс, 2023. – 380 с.

– Введенская Л.А. Русский язык. Культура речи. Делоое общение: учебник. / Л.А. Введенская, Л.Г. Павлова, Е.Ю. Кашаева. – М.: - КноРус, 2022. – 424 с.

– Кузнецова Н.В. Русский язык и культура речи: учебник / Н.В. Кузнецова. – М.: Форум, НИЦ ИНФА – М, 2017. – 368 с.

– Мандель Б.Р. Русский язык и культура речи: история, теория, практика: учебное пособие / Б.Р. Мандель. – М.: Вузовский учебник, ИНФА-М, 2022. – 144 с.

– Розенталь Д.Э. Русский язык: пособие для поступающих в вузы (любое издание).

– Руднев Н.В. Русский язык и культура речи: учебное пособие / Н.В. Руднев. – М.: КноРус, 2023. – 256 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.01 Русский язык

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
УМЕТЬ: 1. создавать тексты в устной и письменной форме различных стилей речи; 2. различать элементы нормированной и ненормированной речи; 3. писать диктанты и сочинения; 4. выполнять упражнения; 5. делать грамматические и синтаксические разборы. ЗНАТЬ: 1. различия между языком и речью; 2. функции языка; 3. признаки литературного языка и типы речевой нормы; 4. основные компоненты культуры речи; 5. единицы и уровни языка; 6. основные принципы русской орфографии и пунктуации.	1. Знание и применение на практике литературных норм языка. 2. Грамотная устная речь. 3. Грамотная письменная речь. 4. Умение создавать устные и письменные тексты. 5. Умение понимать прочитанный текст.	Задания вводного контроля, карточки с индивидуальным заданием, терминологические диктанты, письменные практические занятия, задания текущего контроля, домашнее задание.

Приложение 2.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.02 ЛИТЕРАТУРА»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Нохрина Е.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины…….....4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……..8
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……...30
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..…..….31
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.02 Литература

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Литература»: развитие читательских качеств и устойчивого интереса к чтению как средству приобщения к российскому литературному наследию и сокровищам отечественной и зарубежной культуры.

Дисциплина «Литература» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Общие компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной 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;	ПРб 1. Осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 4. Знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России. ПРб 5. Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; ПРб 10. Уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)

	- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять 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;	ПРб 9. владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод;

	- 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;	литературная критика; ПРб 12. владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; ПРб 13. Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	ПРб 3. Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРб 6. Способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; ПРб 7. Осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ПРб 8. Сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или)

	- 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	фрагментов
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать	ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 8. Сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

	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;	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;	ПРб 8. Сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; ПРб 9. Владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные

	- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 11. Сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике
ОК 6 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.	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в	ПРб 3. Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРб 5. Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью

	общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в	ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а

	поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка
Профессиональные компетенции		
ПК6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК8.2 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного	Метапредметные результаты Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: 1) самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; 2) вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия:	1) умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; 2) сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

питания.	1) способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; 2) анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; 3) разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; Личностные результаты Трудовое воспитание: 1) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; 2) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;	
ПК8.5 Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.02 Литература

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**162**	
Учебные занятия	**162**	**58**
Основное содержание	**130**	
В том числе теоретические занятия	**84**	
Практические занятия	**46**	
Прикладной модуль	**32**	
В том числе теоретические занятия	**20**	
Практические занятия	**12**	
Консультации	**-**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ООД.02 Литература

№	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	2	**3**	**4**	**5**
1 семестр				
Раздел 1. Фольклор. Теория литературы				
1	Тема 1.1 Фольклор: бытовые сказки Урала.	**Содержание учебного материала** Уральский фольклор. Особенности бытовых сказок. Бытовые сказки (тексты). **Домашнее задание № 1:** Устное выступление на тему «Фольклор». Темы на выбор: 1.Бытовой фольклор 2.Детский фольклор 3.Любовные песни 4.Обрядовый фольклор 5.Потешный фольклор 6.Исторические песни План: 1. Определение 2. Черты/особенности 3. Жанры и их особенности 4. Примеры (аудио/видео/презентация/собственное исполнение) Форма свободная; выступление 4-6 минут на человека Индивидуально или в парах.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
2	Тема 1.2 ПЗ № 1 Фольклор: легенды Урала.	**Практическое занятие № 1 (Прикладной модуль ПЗ № 1)** Уральский фольклор. Особенности легенд и былин. Особенности уральского фольклора. Уральские легенды и варианты былин (тексты). Географические достопримечательности Урала из легенд как объекты как коммерчески-успешный туристический проект. Устные выступления студентов. Исконно-русские блюда. Блюда, упомянутые в фольклоре. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
3	Тема 1.3	**Содержание учебного материала:**	2	ОК1

	Историко-литературный процесс.	Литература и исторические факторы ее формирования. Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Литературные направления: классицизм, сентиментализм, романтизм, реализм, модерн, постмодерн. Их черты. **Домашнее задание не предусмотрено.**		ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
4	Тема 1.4 ПЗ № 2 Историко-литературный процесс	**Практическое занятие № 2** **Содержание учебного материала:** Практическая работа на тему «Литературные направления» (по лекционному материалу). Личность А. Пушкина. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
5	Тема 1.5 Теория стихосложения.	**Содержание учебного материала:** Особенности родов литературы, краткая характеристика жанров. Лирический род литературы: виды тропов, рифма, размер. Анализ стихотворений А.С. Пушкина. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
6	Тема 1.6 ПЗ № 3 Теория стихосложения.	**Практическое занятие № 3** **Содержание учебного материала:** Практическая работа на основе творчества М.Ю. Лермонтова: анализ стихотворений поэта, личность и жизненный путь М. Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. **Домашнее задание № 2:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение М.Ю. Лермонтова: Прощай немытая Россия Страна рабов страна господ И вы мундиры голубые И ты им преданный народ.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

		Быть может за стеной Кавказа Укроюсь от твоих пашей От их всевидящего глаза От их всеслышащих ушей.		
Раздел 2. Русская литература 18-19вв.				
7	Тема 2.1 Классицизм: М. Ломоносов «Ода..».	**Содержание учебного материала:** Особенности классицизма. Жанры оды. М. Ломоносов «Ода на день восшествия…». **Домашнее задание № 3:** Прочитать Г. Каменев «Софья». Выучить или письменно проанализировать отрывок из поэмы М. Ломоносова: Науки юношей питают Отраду старым подают В счастливой жизни украшают В несчастной случай берегут В домашних трудностях утеха И в дальних странствах не помеха. Науки пользуют везде Среди народов и в пустыне В градском шуму и наедине В покое сладки и в труде.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
8	Тема 2.2 ПЗ № 4 Сентиментализм: Г. Каменев «Софья».	**Практическое занятие № 4** Особенности сентиментализма. Краткая биография Г. Каменева. Повесть «Софья»: сюжетная линия, тема, идея, основные образы. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
9	Тема 2.3 Поэма и ее черты: А.С. Пушкин «Медный всадник».	**Содержание учебного материала:** А.С. Пушкин «Медный всадник». Лекция с элементами анализа художественных произведений. Сюжет, тема, идея, основные образы. Варианты трактовки образа Петра Первого. Тема «маленького человека». **Домашнее задание № 4**: Выучить или письменно проанализировать отрывок из поэмы А.С. Пушкина: Люблю тебя, Петра творенье, Люблю твой строгий, стройный вид,	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

		Невы державное теченье, Береговой ее гранит, Твоих оград узор чугунный, Твоих задумчивых ночей Прозрачный сумрак, блеск безлунный, Когда я в комнате моей Пишу, читаю без лампады, И ясны спящие громады Пустынных улиц, и светла Адмиралтейская игла, И, не пуская тьму ночную На золотые небеса, Одна заря сменить другую Спешит, дав ночи полчаса.		
10	Тема 2.4 ПЗ № 5 Поэты пушкинской поры: лирика К. Батюшкова.	**Практическое занятие № 5** **Содержание учебного материала:** Личность и жизненный путь К. Батюшкова. Темы, мотивы и образы ранней лирики и поздней. Жанровое и художественное своеобразие творчества. **Домашнее задание № 5:** Прочитать Н.В. Гоголь «Записки сумасшедшего».	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
11	Тема 2.5 Н.В. Гоголь «Записки сумасшедшего».	**Содержание учебного материала:** Н.В. Гоголь «Записки сумасшедшего». Лекция с элементами анализа художественных произведений. Сюжет, тема, идея, основные образы. **Домашнее задание № 6**: Ознакомиться с содержанием романа И.А. Гончарова «Обломов».	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
12	Тема 2.6 И.А. Гончаров роман «Обломов» (обзорно).	**Содержание учебного материала:** Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. **Домашнее задание № 7**: Прочитать 1 главу сборника И.А. Гончарова «Фрегат Паллада».	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6

				ОК9
13	Тема 2.7 ПЗ № 6 И.А. Гончаров «Фрегат Паллада».	**Практическое занятие № 6 (Прикладной модуль ПЗ № 2)** Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. История создания сборника. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Очерк и его характерные черты. Рацион мореплавателя. Продуктовые запас экипажа корабля и варианты меню. **Домашнее задание № 8:** Ознакомиться с содержанием пьесы А.Н. Островского «Гроза».	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
14	Тема 2.8 А.Н. Островский пьеса «Гроза».	**Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Сюжетная линия, тема, идея, основные образы. Символика грозы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
15	Тема 2.9 ПЗ № 7 М.Ю. Лермонтов и Дж.Г. Байрон.	**Практическое занятие № 7** **Содержание учебного материала:** Личность и жизненный путь М. Лермонтова и Дж.Г. Байрона. Темы, мотивы и образы ранней лирики Байрона. Особенности английского романтизма. Жанровое и художественное своеобразие Байрона. Анализ стихотворений. **Домашнее задание № 9:** Подготовить устный доклад на одну из тем: 1. История создания романа И. Тургенева «Отцы и дети» 2. Нигилизм в философии, русской культуре и в романе. 3. Сюжет: 1-7 главы (умеренно подробно) 4. Сюжет: 8-15 главы (умеренно подробно) 5. Сюжет: 16-22 главы (умеренно подробно) 6. Сюжет: 23-28 главы (умеренно подробно) 7. Характеристики Е. Базарова и А. Кирсанова 8. Характеристики А. Одинцовой, Е. Локтевой и Фенечки 9. Характеристики Павла Петровича, Николая Петровича и родителей Е. Базарова 10. Критики-современники И. Тургенева о романе	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

		11. Темы, конфликты и идеи романа 12. Актуальность романа в наши дни (здесь же можно добавить ваши мысли о романе и общие выводы)		
16	Тема 2.10 ПЗ № 8 И.С. Тургенева «Отцы и дети».	**Практическое занятие № 8** **Содержание учебного материала:** Очерк жизни и творчества И.С. Тургенева. Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Устные доклады. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
17	Тема 2.11 ПЗ № 9 И.С. Тургенева «Отцы и дети».	**Практическое занятие № 9** **Содержание учебного материала:** Очерк жизни и творчества И.С. Тургенева. Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. **Домашнее задание № 10:** Ознакомиться с содержанием романа Ф.М. Достоевского «Отцы и дети».	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
18	Тема 2.12 Ф.М. Достоевский «Преступление и наказание» (обзорно).	**Практическое занятие.** Нигилизм. Проблема «отцов и детей». Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. **Домашнее задание № 9** Ознакомиться с содержанием Л.Н. Толстого «Война и мир».	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
19	Тема 2.13 ПЗ № 10 Ф.М. Достоевский «Преступление и наказание» (обзорно).	**Практическое занятие № 10 (Прикладной модуль ПЗ № 3)** **Содержание учебного материала:** Сведения из биографии писателя. Роман «Преступление и наказание». История создания. Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Мрачный образ Петербурга. Рацион студента времен царской России. Популярные блюда домашней кухни тех времен. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК6.2 ПК8.2

				ПК8.5
20	Тема 2.14 Сюжет и история создания романа Л.Н. Толстого «Война и мир».	**Содержание учебного материала:** Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
21	Тема 2.15 Система образов романа Л.Н. Толстого «Война и мир».	**Содержание учебного материала:** Андрей Болконский: участие в войне, встреча с Пьером Безуховым, встреча с Наташей Ростовой, прощение Анатоля Курагина. Пьер Безухов: дружба с Анатолем Курагиным, Долоховым, женитьба на Элен, масонство, поиски идеала, участие в Бородинском сражении. Женские образы романа. Семья Бергов, Курагиных, Болконских, Ростовых. Воспитание, взаимоотношения, традиции в семьях. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
22	Тема 2.16 ПЗ № 11 Художественное своеобразие романа Л. Толстого «Война и мир»	**Содержание учебного материала:** Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
23	Тема 2.17 Литература как искусство слова.	**Содержание учебного материала:** Решение проблемных вопросов. Повторение изученного. Итоговая аттестация. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6

				ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
24	Тема 2.13 Л.Н. Толстой «После бала».	**Содержание учебного материала:** Сведения из биографии писателя. История создания. Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
25	Тема 2.14 Юмор, ирония, сатира: М.Е. Салтыков-Щедрин «История одного города».	**Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика. Сюжет, тема, идея, основные образы. **Домашнее задание № 11**: Ознакомиться с содержанием пьесы А.П. Чехова «Вишневый сад». Сочинение на тему «Образ градоначальника» по главе «Органчик» (форма свободная, не менее 3-х абзацев. 70-90 слов).	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
26	Тема 2.15 ПЗ № 12 А.П. Чехов «Вишневый сад».	**Практическое занятие № 11 (Прикладной модуль ПЗ № 4)** **Содержание учебного материала:** Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе. Смысл названия пьесы. Особенности символов. Способы переработки и реализации вишни: блюда и десерты на основе ягод вишни. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
27	Тема 2.16 А.П. Чехов «Дама с собачкой» и «Человек в футляре».	**Содержание учебного материала:** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Рассказы «Дама с собачкой», «Человек в футляре»: сюжетная линия, тема, идея, основные образы.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6

		Домашнее задание не предусмотрено.		ОК9
28	Тема 2.17 Юмористические рассказы А.П. Чехова.	**Содержание учебного материала:** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Рассказы «Беседа пьяного с трезвым чертом», «Женское счастье», «Говорить или молчать?»: сюжетная линия, тема, идея, основные образы. Дифференцированный зачет. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
2 семестр **Раздел 3. Русская литература 19-20вв.**				
1	Тема 3.1 Поэмы А. Толстого.	**Содержание учебного материала:** Сведения из биографии. Историческая поэма и ее черты. Поэмы «Канут» и «Василий Шибанов». Историческая основа поэм. **Домашнее задание № 12:** Прочитать повесть Н.С. Лескова «Очарованный странник».	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
2	Тема 3.2 ПЗ № 13 Н.С. Лесков «Очарованный странник».	**Практическое занятие № 12 (Прикладной модуль ПЗ № 5)** **Содержание учебного материала:** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Художественный мир писателя. Праведники Н. С. Лескова. Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести.Особенности повествовательной манеры Н.С.Лескова. Традиции житийной литературы в повести «Очарованный странник». Рацион крестьянина. Монастырская кухня. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
3	Тема 3.3 ПЗ № 14 Лирика Ф.И. Тютчева.	**Практическое занятие № 13** **Содержание учебного материала:** Ф.И. Тютчев. Очерк жизни и творчества. Анализ стихотворений: «Silentium!», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять…», «О, как убийственно мы любим...», «Нам не дано предугадать…», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое...»). **Домашнее задание № 13:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение Ф.И.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6

		Тютчева: Лазурь небесная смеется Ночной омытая грозой И между гор росисто вьется Долина светлой полосой. Лишь высших гор до половины Туманы покрывают скат Как бы воздушные руины Волшебством созданных палат.		ОК9
4	Тема 3.4 ПЗ № 15 Лирика А.А. Фета.	**Практическое занятие № 14** **Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь А. А. Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета. Импрессионизм в литературе. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета: «Шепот, робкое дыханье…», «Это утро, радость эта…», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали…», «Еще майская ночь». **Домашнее задание № 14:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение А.А. Фета: Целый мир от красоты От велика и до мала И напрасно ищешь ты Отыскать ее начало. Что такое день иль век Перед тем что бесконечно? Хоть не вечен человек То, что вечно человечно.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
5	Тема 3.5 ПЗ № 16 Лирика Н.А. Некрасова	**Практическое занятие № 15** **Содержание учебного материала:** Личность и жизненный путь К. Батюшкова. Темы, мотивы и образы ранней лирики и поздней. Жанровое и художественное своеобразие творчества. **Домашнее задание № 18:** Ознакомиться с содержанием пьесы М. Горького «На дне». Выучить или письменно проанализировать стихотворение Н.А. Некрасова: Мать Она была исполнена печали,	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

		И между тем, как шумны и резвы Три отрока вокруг нее играли, Ее уста задумчиво шептали: «Несчастные! зачем родились вы? Пойдете вы дорогою прямою И вам судьбы своей не избежать!» Не омрачай веселья их тоскою, Не плачь над ними, мученица-мать! Но говори им с молодости ранней: Есть времена, есть целые века, В которые нет ничего желанней, Прекраснее — тернового венка…		
6	Тема 3.6 М. Горький пьеса «На дне»	**Содержание учебного материала:** Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга. Идейное содержание. Система образов. Образ нищей России. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
7	Тема 3.7 М. Горький «Песнь о соколе» и «Песнь о буревестнике».	**Содержание учебного материала:** Особенности жанра. Идейное содержание. Система образов. Образ России. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
8	Тема 3.8 ПЗ № 17 Рассказы А.И. Куприна.	**Практическое занятие № 17** **Содержание учебного материала:** Рассказы «Собачье счастье», «Куст сирени», «Чудесный доктор»: сюжетная линия, тема, идея, основные образы. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
9	Тема 3.9	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):**	2	ОК1

	Рассказы И.А. Бунина.	Пароходные туры как самый популярный вид туризма в России по материалам рассказа И.А. Бунина «Господин из Сан-Франциско». Меню в пароходных круизах царской России. Знаковые рыбные блюда. **Домашнее задание № 16:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение И.А. Бунина: Слово Молчат гробницы, мумии и кости,— Лишь слову жизнь дана: Из древней тьмы, на мировом погосте, Звучат лишь Письмена. И нет у нас иного достоянья! Умейте же беречь Хоть в меру сил, в дни злобы и страданья, Наш дар бессмертный — речь.		ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
10	Тема 3.10 Трактир как заведение общественного питания царской России.	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Трактир как заведение общественного питания царской России по материалам историческим справкам. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
11	Тема 3.11 Рассказы М. Булгакова.	**Содержание учебного материала:** Личность и творческий путь М. Булгакова. Рассказ «Самогонное озеро»: сюжет, идея, актуальные проблемы рассказа. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
Раздел 4. Литература «Серебряного века»				
12	Тема 4.1 Наиболее посещаемые русским	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Наиболее посещаемые русским дворянством до 1917 года туристические объекты Европы.	2	ОК1 ОК2

	дворянством до 1917 года туристические объекты Европы.	Рацион европейца. Знаковые рестораны стран Европы. **Домашнее задание не предусмотрено.**		ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
13	Тема 4.2 Новая поэзия XX века.	**Содержание учебного материала:** Особенности поэзии «серебряного века». Новые литературные направления в русской литературе. Знакомство с поэзией XX века. Работа в группах. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
14	Тема 4.2 Географии миграции населения в начале 20 века.	**Практическое занятие № 18 (Прикладной модуль ПЗ № 6)** **Содержание учебного материала:** Географии миграции населения в начале 20 века. Влияние революции 1917 на миграцию населения страны на основе исторических справок. Меню интеллигента времен царской России. Рацион мигранта. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
15	Тема 4.3 ПЗ № 18 Символизм: лирика В. Брюсова.	**Практическое занятие № 18** **Содержание учебного материала:** Символизм и его черты. Личность и творчество В. Брюсова. Анализ стихотворений. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
16	Тема 4.4 А. Блок поэма «12».	**Содержание учебного материала:** Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции.	2	ОК1 ОК2

		Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы. **Домашнее задание № 17:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение А. Блока: Ночь, улица, фонарь, аптека, Бессмысленный и тусклый свет. Живи еще хоть четверть века - Все будет так. Исхода нет. Умрешь - начнешь опять сначала И повторится все, как встарь: Ночь, ледяная рябь канала, Аптека, улица, фонарь.		ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
17	Тема 4.5 ПЗ № 19 Акмеизм: лирика М. Цветаевой.	**Практическое занятие № 19** **Содержание учебного материала:** Сведения из биографии. Идейно-тематические особенности поэзии М.И. Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М.И. Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля. Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано…», «Генералам 12 года», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Имя твое — птица в руке…», «Тоска по родине! Давно…», «Есть счастливцы и есть счастливицы…», «Хвала богатым». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
18	Тема 4.6 ПЗ № 20 Акмеизм: лирика Н. Гумилева.	**Практическое занятие № 20** **Содержание учебного материала:** Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н.С. Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта-ремесленника. Сведения из биографии. Героизация действительности в поэзии Гумилева, романтическая традиция в его лирике. Своеобразие лирических сюжетов. Экзотическое, фантастическое и прозаическое в поэзии Гумилева. Стихотворения: «Жираф», «Волшебная скрипка», «Заблудившийся трамвай». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
19	Тема 4.7	**Практическое занятие № 21**	2	ОК1

	ПЗ № 21 Акмеизм: лирика О. Мандельштама.	**Содержание учебного материала:** Своеобразие лирики. Краткая биография. Анализ стихотворений: «Мы живем, под собою не чуя страны…», «Ленинград», «За гремучую доблесть грядущих веков…», «Нежнее нежного», «Сохрани мою речь навсегда». **Домашнее задание № 18:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение О. Мандельштама: Это какая улица? Улица Мандельштама. Что за фамилия чертова — Как ее ни вывертывай, Криво звучит, а не прямо. Мало в нем было линейного, Нрава он был не лилейного, И потому эта улица, Или, верней, эта яма Так и зовется по имени Этого Мандельштама…		ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
20	Тема 4.8 А. Ахматова поэма «Реквием».	**Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. **Домашнее задание № 19:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение А. Ахматовой: Когда человек умирает Изменяются его портреты. По-другому глаза глядят и губы Улыбаются другой улыбкой. Я заметила это вернувшись С похорон одного поэта. И с тех пор проверяла часто И моя догадка подтвердилась.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
21	Тема 4.9	**Содержание учебного материала:**	2	ОК1

	Имажинизм: С. Есенин «Русь».	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтизация русской природы, русской деревни. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Письмо матери», «Не бродить, не мять в кустах багряных…», «Спит ковыль. Равнина дорогая…», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом…», «Неуютная, жидкая лунность…», «Не жалею, не зову, не плачу…», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ…». **Домашнее задание № 20:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение С. Есенина: Не криви улыбку руки теребя Я люблю другую только не тебя. Ты сама ведь знаешь знаешь хорошо Не тебя я вижу не к тебе пришел. Проходил я мимо сердцу все равно — Просто захотелось заглянуть в окно.		ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
22	Тема 4.10 Кубофутуризм: В. Маяковский «Облако в штанах».	**Содержание учебного материала:** Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Сюжет, система образов, исторический подтекст поэмы. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
23	Тема 4.11 ПЗ № 22 Эгофутуризм: лирика И. Северянина.	**Практическое занятие № 22** **Содержание учебного материала:** Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация “самовитого” слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И. Северянин), кубофутуристы (В.В. Маяковский, В. Хлебников), «Центрифуга» (Б. Л. Пастернак). И. Северянин. Стихотворения: «Интродукция», «Эпилог» («Я, гений Игорь-Северянин…»), «Двусмысленная слава» (возможен выбор трех других стихотворений). **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

24	Тема 4.12 ПЗ № 23 Лирика Н. Заболоцкого.	**Практическое занятие № 23** **Содержание учебного материала:** Личность поэта и особенности творчества. Анализ произведений. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
25	Тема 4.13 Лирика Б. Пастернака: стихотворения Юрия Живаго.	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б.Л. Пастернака. Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б. Л. Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта. Стихотворения: «Февраль. Достать чернил и плакать…», «Про эти стихи», «Определение поэзии», «Гамлет», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути…», «Зимняя ночь». Кулинария в жизни Бориса Пастернака. Меню советского интеллигента. **Домашнее задание № 21:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение Б. Пастернака: Февраль. Достать чернил и плакать! Писать о феврале навзрыд, Пока грохочущая слякоть Весною черною горит. Достать пролетку. За шесть гривен, Чрез благовест, чрез клик колес, Перенестись туда, где ливень Еще шумней чернил и слез. Где, как обугленные груши, С деревьев тысячи грачей Сорвутся в лужи и обрушат Сухую грусть на дно очей. Под ней проталины чернеют, И ветер криками изрыт, И чем случайней, тем вернее Слагаются стихи навзрыд.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
3 семестр				

Раздел 5. Литература 2 половины 20 века				
1	Тема 5.1 М. Шолохов роман «Тихий Дон» (обзорно).	**Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Мир и человек в рассказах М.Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Роман-эпопея «Тихий Дон». Своеобразие жанра. Особенности композиции. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
2	Тема 5.2 М. Шолохов роман «Тихий Дон» (обзорно).	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Полевая кухня времен войны. **Домашнее задание не предусмотрено**.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
3	Тема 5.3 ПЗ № 24 Лирика А. Т. Твардовского.	**Практическое занятие** № 24 **Содержание учебного материала:** Лирика А. Твардовского. Поэма «Василий Теркин»: сюжет, идейное содержание, система образов. Война в произведении. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
4	Тема 5.4 Рассказы Ф. Абрамова.	**Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь Ф. Абрамова. Понятие «деревенская» проза, её особенности. Анализ рассказов «О чем плачут лошади», цикл рассказов о послевоенных годах. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
5	Тема 5.5 Туристические объекты СССР	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Туристические объекты СССР. Знаковые блюда город СССР. Гастрономический тур по	2	ОК1 ОК2

		городам СССР. **Домашнее задание не предусмотрено.**		ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
6	Тема 5.6 В.Т. Шаламов «Колымские рассказы».	**Содержание учебного материала:** Судьбы Варлама Шаламова. Трагические страницы истории страны – время репрессий, время проблем свободы и несвободы личности. Основные мотивы «Колымских рассказов» – мотив запредельности существования человека в сталинских лагерях и мотив внутреннего сопротивления системе. Особенности шаламовской прозы: документальность, отсутствие авторской оценки. **Домашнее задание № 22:** Прочитать повесть А. Солженицына «Один день Ивана Денисовича».	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
7	Тема 5.7 А.И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича».	**Содержание учебного материала:** А.И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича»: сюжет, идейное содержание, образ Ивана Шухова. Мастерство А. Солженицына-психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образе Ивана Денисовича Шухова. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
8	Тема 5.8 Лагерная тема в русской литературе.	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Лагерная тема в русской литературе. Своеобразие творчества А. Солженицына и В. Шаламова. География концлагерей России. Меню заключенного, технологии их приготовления. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
9	Тема 5.9 Рассказы А. Платонова.	**Содержание учебного материала:** Краткая биография. Своеобразие творчества. Тема войны в рассказах. Тема деревни в творчестве. Рассказы для анализа: «Разноцветная бабочка», «Добрый Кузя», «Голубь и горленка», «Корова». Работа в группах.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4

		Домашнее задание не предусмотрено.		ОК5 ОК6 ОК9
10	Тема 5.10 Ю. Трифонов «Голубиная гибель».	**Содержание учебного материала:** Краткая биография. Своеобразие творчества. Сюжет, система образов рассказа, культурологический подтекст. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
11	Тема 5.11 Бардовская поэзия.	**Содержание учебного материала:** Бардовская поэзия: Н. Рубцов, Б. Окуджава, В. Высоцкий. Особенности бардовской поэзии. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
12	Тема 5.12 Поэзия ближнего зарубежья.	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Поэзия ближнего зарубежья. Национальные блюда стран ближнего зарубежья, технологии их приготовления. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
13	Тема 5.13 Рассказы Н. Тэффи.	**Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь Н. Тэффи. Отражение трудностей жизни иммигранта в произведениях. Анализ рассказов «Брошечка», «Серцеведки», «Жизнь и воротник». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

14	Тема 5.14 Рассказы В. Шукшина.	**Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь В.М. Шукшина. Период «оттепели». Понятие «деревенская» проза, её особенности. Анализ рассказов «Срезал», «Чудик», «Микроскоп». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
15	Тема 5.15 Рассказы Я. Гашека.	**Содержание учебного материала:** Краткая биография. Своеобразие творчества. Сюжет, система образов, юмористическое начало в рассказах. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
16	Тема 5.16 Фантастика: Р. Шекли «Запах мысли».	**Содержание учебного материала:** Краткая биография. Своеобразие творчества. Фантастика как новое направление в литературе. Сюжет, система образов. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
		Раздел 6. Литература Урала		
17	Тема 6.1 Творчество П.П. Бажова.	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Сказы П.П. Бажова. Отражение быта и культуры Урала в его произведениях. Екатеринбург – камнерезная столица Урала. Драгоценные камни и руды Урала. Полевая кухня. Меню горняков. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
18	Тема 6.2 Рассказы Д. Мамина-Сибиряка.	**Содержание учебного материала:** Рассказы Д.Н. Мамина-Сибиряка «Вертел» и «Волшебник». Изображение	2	ОК1 ОК2

		действительности, философский и остро-социальный подтекст рассказов. **Домашнее задание не предусмотрено.**		ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
19	Тема 6.3 ПЗ № 25 Лирика Н. Куштума.	**Практическое занятие № 25** **Содержание учебного материала:** Анализ лирического произведения: «Полюбил я суровые зимы», «Летит самолет над горами», «Я чувствую себя двадцатилетним». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
20	Тема 6.4 Творчество шестидесятников: М.П. Никулина и Э.И. Бояршинова.	**Содержание практического занятия:** Уральская литература 60-х – 70-х годов. Творчество шестидесятников. Основные мотивы и тематика творчества М.П.Никулиной, Э.И.Бояршиновой. Образ уральской природы в лирике поэтов. Анализ стихотворений по плану: М. Никулина: «Кермек», «Сохнет на камне соль». Э. Бояршинова: «Звезда летела», «Жизнь-то, вот она какая». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
21	Тема 6.5 Поэтическое творчество В. Крапивина.	**Содержание практического занятия:** Анализ стихотворений: «Памятник», «Африка», «Если вдруг покажется пыльною и плоскою», «И невозможно быть самим собой». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
22	Тема 6.6 Екатеринбург Бориса Рыжего.	**Содержание практического занятия (Прикладной модуль):** Анализ стихотворений: «Две сотни счётчик намотает…», «Давай, стучи, моя машинка», «Над саквояжем в черной арке». Памятные места Екатеринбурга, посвященные поэту. Технология приготовления коктейля «Борис Рыжий». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК6.2

				ПК8.2 ПК8.5
23	Тема 6.7 ПЗ № 26 Лирика О. Дозморова	**Практическое занятие № 26** **Содержание учебного материала:** Краткая биография, особенности творчества. Анализ стихотворений «Душа уходит постепенно», «В стекле читая по губам..», «Густеет сумрак темно-синих туч», «В чем только чудилась беда», «Родная речь». **Домашнее задание № 23:** Устный доклад на тему «Творчество А. Иванова» индивидуально или в паре. План: 1. Краткая биография 2. Обзор романа на выбор: сюжет, основные образы, идея, экранизация	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
24	Тема 6.8 ПЗ № 27 Творчество А. Иванова.	**Практическое занятие № 27** **Содержание учебного материала:** Обзорное изучение творчества писателя. Представление презентаций студентов. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
25	Тема 6.9 А. Расторгуев: эссе.	**Содержание практического занятия:** Эссе – как жанр публицистики. «100 мыслей о Екатеринбурге»: тематика и идея. План написания эссе по ассоциативному методу. Екатеринбург – туристический город. Способы коммерциализации памятных мест и объектов туризма города. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
26	Тема 6.10 ПЗ № 28 Современная литература.	**Практическое занятие № 28** **Содержание учебного материала:** Современные авторы. Особенности постмодерна. Устные доклады студентов. **Домашнее задание № 24:** Устный доклад на тему «Мой любимый современный автор». План: 1. О ком пойдет речь. Краткая биография	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6

		2. Любимое произведение автора: краткий синопсис 3. Выводы и впечатления, оставшиеся после прочтения.		ОК9
27	Тема 6.11 ПЗ 29 Литература и музыка Екатеринбурга.	**Практическое занятие № 29** **Содержание учебного материала:** Современные авторы. Особенности постмодерна. Устные доклады студентов. **Домашнее задание № 25:** Устный доклад на тему «Литература и музыка Екатеринбурга». Тема на выбор: **Эстрадные певцы** Юрий Лоза Александр Малинин Владимир Мулявин («Песняры») Владимир Пресняков Елена и Владимир Пресняковы («Самоцветы») Владимир Топорков **Джазовые певцы** Владимир Демьянов Флора Бачахчян/Максим Юдин **Рок-музыканты и музыкальные группы:** Сергей Бобунец («Смысловые галлюцинации») Вячеслав Бутусов («Наутилус Помпилиус») Александр Гагарин («Сансара») Вадим Самойлов («Агата Кристи») Владимир Шахрин («Чайф») Олег Ягодин («Курара») Мистер Кредо (Александр Махонин) **Современная музыка:** Соня Брусника и группа «Внимание, брусника!» Клава Кока (Клавдия Высокова) Ольга Маркес и группа «Alai Oli» Вера Мусаэлян и группа «Алоэ вера» Олег Майами (Олег Кривиков) Нечаев Кирилл и группа NeVa Нилетто (Данил Прытков) Катя Павлова и группа «Обе две»	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

		Лёша Свик (Алексей Норкитович) Виталий Гостюхин и группа АК-47 Иван Марголдин и группа «Полматери» **План:** Биография (кратко) Творческий путь (музыкальная карьера) Интересные факты из биографии и творчества Стихотворения (можно включить песню, 1-2 или нарезку из нескольких)		
28	Тема 6.12 Литература как искусство слова.	Подведение итогов, итоговая аттестация. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК6.2 ПК8.2 ПК8.5
		Итого	162	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.02 Литература

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Красовский, В. Е. Литература : учебник для среднего профессионального образования / В. Е. Красовский, А. В. Леденев ; под общей редакцией В. Е. Красовского. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 709 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15557-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565896.

2. Литература. Хрестоматия. Русская классическая драма (10-11 классы) : учебник для среднего общего образования / составитель А. А. Сафонов ; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 438 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16221-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564786.

3. Соколов, А. Г. Русская литература конца XIX - начала XX века : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Соколов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 501 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18179-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561224.

3.2.2. Дополнительные источники

- www.school-collection.rdu.ru
- www.ege.edu.ru
- www.fipi.org.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.02 Литература

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
Знать: 1) осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры, сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; 2) осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; 3) знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литератур народов России; 4) осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; 5) владение основными терминами литературоведения. **Уметь:** 1) сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; 2) способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать своё отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; 3) сформированность умений выразительно читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; 4) владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания	1) сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур. 2) сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике; 3) владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания с использованием теоретико-литературных терминов и понятий; 4) навык выразительного и осмысленного чтения (критическое чтение)	Анализ поэтического текста, устные доклады, письменные практические занятия, задания текущего контроля, домашнее задание.

литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме; 5) умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и др.); 6) умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.	художественного произведение; 5) навык поиска и обработки информации в соответствии с поставленными целями.	

Приложение 2.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.03 ИСТОРИЯ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Жилина Т.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Петровских Л.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Смоленцева Т.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Колпакова О.М., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.03 История

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История»: формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России.

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 и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее	**ПРб 06.** Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками

	решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и	**ПРб 07.** Умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности

	интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях	**ПРб 08.** Приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее) **ПРб 09.** Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России

	реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;	**ПРб 03.** Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов

	- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;	**ПРб 01.** Понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в Победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России) **ПРб 02.** Знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века **ПРб 03.** Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории

	- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов **ПРб 04.** Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы **ПРб 05.** Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века **ПРб 08.** Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм **ПРб 10.** Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям

		российской истории **ПРб 11.** Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	В сфере трудового воспитания: – понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; – уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Владение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – формулировать проблему, вопрос, требующий решения; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; б) базовые исследовательские действия: – систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем); – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; – выявлять характерные признаки исторических явлений;	– умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; – умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; – умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; – выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; – умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; – формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; знание

	– сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия; – формулировать и обосновывать выводы; Владение познавательными универсальными учебными действиями: – осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию; Владение регулятивными универсальными учебными действиями: владение приемами самоконтроля: – осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; – вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей;	ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века;
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	В сфере трудового воспитания: – понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; – уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Владение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – формулировать проблему, вопрос, требующий решения; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и	– умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; – умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; – умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и

	обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; б) базовые исследовательские действия: – систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем); – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; – выявлять характерные признаки исторических явлений; – сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия; – формулировать и обосновывать выводы; Владение познавательными универсальными учебными действиями: – осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию; Владение регулятивными универсальными учебными действиями: владение приемами самоконтроля: – осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; – вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей;	достоверность, соотносить с историческим периодом; – выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; – умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; – формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века;

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	В сфере трудового воспитания: – понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; – уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Владение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – формулировать проблему, вопрос, требующий решения; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; б) базовые исследовательские действия: – систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем); – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; – выявлять характерные признаки исторических явлений; – сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия; – формулировать и обосновывать выводы; Владение познавательными универсальными учебными действиями:	– умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; – умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; – умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; – выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; – умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; – формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века;

	– осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию; Владение регулятивными универсальными учебными действиями: владение приемами самоконтроля: – осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; – вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей;	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	В сфере трудового воспитания: – понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; – уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Владение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – формулировать проблему, вопрос, требующий решения; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; б) базовые исследовательские действия:	– умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; – умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; – умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; – выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; – умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе

	– систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем); – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; – выявлять характерные признаки исторических явлений; – сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия; – формулировать и обосновывать выводы; Владение познавательными универсальными учебными действиями: – осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию; Владение регулятивными универсальными учебными действиями: владение приемами самоконтроля: – осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; – вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей;	исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; – формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века;
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	В сфере трудового воспитания: – понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; – уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Владение универсальными учебными	– умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; – умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и

	познавательными действиями: а) базовые логические действия: – формулировать проблему, вопрос, требующий решения; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; б) базовые исследовательские действия: – систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем); – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; – выявлять характерные признаки исторических явлений; – сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия; – формулировать и обосновывать выводы; Владение познавательными универсальными учебными действиями: – осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию; Владение регулятивными универсальными учебными действиями: владение приемами самоконтроля:	истории России в XX - начале XXI века; – умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; – выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; – умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; – формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века;

	– осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; – вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей;	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	В сфере трудового воспитания: – понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; – уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Владение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – формулировать проблему, вопрос, требующий решения; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; б) базовые исследовательские действия: – систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем); – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; – выявлять характерные признаки исторических явлений; – сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и	– умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; – умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; – умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; – выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; – умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; – формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века;

	различия; – формулировать и обосновывать выводы; Владение познавательными универсальными учебными действиями: – осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию; Владение регулятивными универсальными учебными действиями: владение приемами самоконтроля: – осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; – вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.03 История

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём часов	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**120**	
Учебные занятия	**116**	**26**
Основное содержание	**92**	
В том числе теоретические занятия	**70**	
Практические занятия	**22**	
Прикладной модуль	**24**	
В том числе теоретические занятия	**20**	
Практические занятия	**4**	
Консультации	**4**	
Самостоятельная работа	**-**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ООД.03 История

<table>
<tr><th>№ занятия</th><th>Наименование темы занятия</th><th>Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль</th><th>Объем часов</th><th>ОК, ПК</th></tr>
<tr><td colspan="5">1 семестр</td></tr>
<tr><td colspan="5">Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1. Мир в начале XX века</td><td>Содержание учебного материала:
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.
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.
Домашнее задание № 1: Заполнить таблицу «Достижения НТП в начале XX века и их внедрение»
<table>
<tr><th>Сферы деятельности</th><th>Достижения</th><th>Итоги их внедрения</th><th>Производство</th></tr>
<tr><td>Транспорт</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Энергетика</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Связь</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Конструкционные материалы</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2. Россия и мир в годы Первой мировой войны</td><td>Содержание учебного материала:
Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.
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</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 05
ОК 06</td></tr>
</table>

		прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма. 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. Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза. **Домашнее задание № 2:** Повторить конспект		
3	**Тема 1.3. Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.**	**Содержание учебного материала:** Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии. 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. Нарастание 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. Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны **Домашнее задание № 3:** Повторить конспект	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
4	**Тема 1.4. ПЗ №1 Итоги Первой мировой войны**	**Практическое занятие № 1** **Содержание практической работы:** работа с конспектом, с Атласом; заполнение контурной карты “Территориальные изменения после Первой мировой войны в 1918-1923 гг”. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов.	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Задания для выполнения:
1. Закрасить территории государств, образовавшихся с 1917 г. по 1923 г.
2. Указать бывшие германские колонии, переданные другим государствам
Домашнее задание №4: Повторить конспект</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Тема 1.5. Хронология революционных событий 1917 г.</td>
<td>Содержание учебного материала:
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.
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.
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.
Домашнее задание №5: подготовить сравнительную таблицу “Революции в России”
<table>
<tr><td></td><td>Февральская революция</td><td>Октябрьская революция</td></tr>
<tr><td>Причины</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Участники</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Итоги</td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>2</td>
<td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td>
</tr>
</table>

6	**Тема 1.6. Первые революционные преобразования большевиков**	**Содержание учебного материала:** 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. 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. **Домашнее задание №6:** Прочитать главы 1-9 “Конституции РСФСР 1918 г.”	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
7	**Тема 1.7. ПЗ №2 Реформы большевиков**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие № 2** **Работа с источниками** **Содержание практической работы:** работа с конспектом, работа с источниками “Декрет о мире”, “Декрет о земле”, “Декларация прав народов России”, “Декрет о национализации внешней торговли”, реорганизация системы общественного питания. «Постановление о расширении прав городского самоуправления в продовольственном деле» (27 октября (9 ноября) 1917 г.) и организация столовых для трудящихся. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Каким должен был быть мирный договор о выходе России из Первой мировой войны? Почему советское правительство отменяет “тайную дипломатию”? Какие группы населения лишились земли по “Декрету о земле”? Укажите основные принципы национальной политики СНК. Распишите структуру совета внешней торговли. Проанализируйте «Постановление о расширении прав городского самоуправления в продовольственном деле» (27 октября (9 ноября) 1917 г.) **Домашнее задание №7:** Прочитать главы 10-17 “Конституции РСФСР 1918 г.”	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1
8	**Тема 1.8. Гражданская**	**Содержание учебного материала:** Причины и этапы Гражданской войны в России.	2	ОК 02 ОК 04

	война	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. 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. 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. Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму. 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. **Домашнее задание №8:** Изучить понятия “Военный коммунизм”, продразверстка.		ОК 05 ОК 06
9	**Тема 1.8. Культура Советской России в период Гражданской войны**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** 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. Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1

		беспризорности. Организация общественного питания по принципу «Фабрика – кухня». «Инструкции о порядке развертывания коммунального питания». **Домашнее задание №9:** подготовить короткую биографическую справку об одном из советских деятелей культуры в период Гражданской войны		
10	**Тема 1.7.** **ПЗ № 3** **Революция и Гражданская война в России**	**Практическое занятие № 3** **Работа с источниками** **Содержание практической работы:** Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события **Форма работы:** групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** Студенты делятся по группам (5-7 человек), составляют интеллект-карты и презентуют их друг другу. Группа № 1 подготавливает карту по агитационным плакатам, группа № 2 - по журналам и газетам, группа № 3 - по песням и стихам, группа № 4 - по рассказам, анекдотам и т.п. **Домашнее задание №10:** подготовиться к контрольной работе №1 по разделу	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы				
11	**Тема 2.1.**	**Прикладной модуль**	2	ОК 02

	СССР в 20-е годы. НЭП	**Содержание учебного материала:** Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. 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. 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). **Домашнее задание №11:** Выучить определения: денационализация, продналог, аренда, концессия, хозрасчёт.		ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1
12	**Тема 2.2. Образование СССР**	**Содержание учебного материала:** 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. 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. 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 **Домашнее задание №12:** Повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
13	**Тема 2.3.**	**Практическое занятие № 4**	2	ОК 02

<table>
<tr>
<td></td>
<td>ПЗ № 4
Противоречия политики НЭПа</td>
<td>Содержание практической работы: Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти.
Форма работы: индивидуальная работа студентов
Задания для выполнения:
1. Чем состояли причины перехода к НЭПу?
2. Сравните политику нэпа с политикой «военного коммунизма» (ответ оформите в виде таблицы):
<table>
<tr><td>Вопросы для сравнения</td><td>Военный коммунизм</td><td>НЭП</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
3. Кратко охарактеризуйте противоречия НЭПа.
4. Сделайте вывод об итогах и значении НЭПа для дальнейшего развития страны.
5. Выполнить задания по тексту.
Домашнее задание №13: Повторить конспект</td>
<td></td>
<td>ОК 04
ОК 05
ОК 06</td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td>Тема 2.4.
Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.</td>
<td>Содержание учебного материала:
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. 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.
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.
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.</td>
<td>2</td>
<td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td>
</tr>
</table>

		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. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г. **Домашнее задание №14:** Повторить конспект		
15	**Тема 2.5. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. “Коммунистическое чванство”. Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. 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. 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. 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. Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции. Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1

		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. Организация общественного питания: столовые, буфеты, чайные, клубы. **Домашнее задание №15:** подготовить биографический доклад о деятелях культуры 1920-1930-х гг.		
16	**Тем 2.6. ПЗ № 5 Культурная революция и «угар НЭПа»**	**Практическое занятие № 5** **Содержание практической работы:** Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ исторических песен об «успехах народного хозяйства» **Форма работы:** групповая работа студентов **Задания для выполнения:** Студенты делятся на группы по 5-7 человек. В группах анализируют предложенные им источники и презентуют друг другу. **Домашнее задание № 16:** Повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
17	**Тема 2.7. Версальско-Вашингтонская система**	**Содержание учебного материала:** 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. Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика. Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг. 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. 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. Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		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. 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. Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг. 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. Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили. **Домашнее задание № 17:** Выучить понятия: позиционная война, Версальско-вашингтонская система, репарации, великая депрессия, гиперинфляция, стагнация, тоталитаризм, диктатура.		
18	**Тема 2.8. Мир в 1920-е – 1930-е гг.**	**Содержание учебного материала:** 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”. Нарастание 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	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия.
Развитие культуры в 1914-1930-х гг. Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов.
“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.
Домашнее задание № 18: Выучить понятия: тоталитаризм, фашизм, национал-социализм, Коминтерн.</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>19</td>
<td>Тема 2.8.
ПЗ № 6 Мир в 1920-е – 1930-е гг.</td>
<td>Практическое занятие № 6
Содержание практической работы: Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками
Форма работы: индивидуальная работа студентов
Задания для выполнения:
Заполнить таблицу “Сравнительная характеристика фашистских режимов”
<table>
<tr><th></th><th>Италия</th><th>Германия</th></tr>
<tr><td>Название партии</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Лидеры партии</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Лозунги</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Политическая система</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Экономика</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Социальная политика</td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашнее задание № 19: повторить пройденный материал</td>
<td>2</td>
<td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td>
</tr>
</table>

20	**Тема 2.9. СССР накануне Великой Отечественной войны**	**Содержание учебного материала:** 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. 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. 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. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии **Домашнее задание № 20:** подготовиться к контрольной работе №2 по разделу	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы				
21	**Тема 3.1. Причины и начало Второй мировой войны**	**Содержание учебного материала:** 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. **Домашнее задание № 21:** Повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
22	**Тема 3.2 Начало Второй мировой войны**	**Содержание учебного материала:** 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. 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	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		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. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз **Домашнее задание № 22:** повторить конспект		
23	**Тема 3.3. Причины Великой Отечественной Войны**	**Содержание учебного материала:** 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. **Домашнее задание № 23:** повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
24	**Тема 3.4. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)**	**Содержание учебного материала:** 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. **Домашнее задание № 24:** Заполнить контурную карту “Великая	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		Отечественная война Советского союза. Военные действия с 22.06.1941 по 19.11.1942 г.»: обозначьте направления главных ударов фашистских войск в 1941 г., отметьте места оборонительных боев и контрударов советских войск в 1941-1942 гг., обозначьте линию фронта, на которой были остановлены немецко-фашистские войска к декабрю 1941 г., закрасьте территорию освобожденную советскими войсками в результате зимнего наступления 1941-1942 г., подпишите название городов-героев.		
25	**Тема 3.5. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)**	**Содержание учебного материала:** 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 (коллаборационизм): 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. Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		конференция. “Большая тройка” **Домашнее задание № 25:** Повторить конспект		
2 семестр				
1	**Тема 3.7. Культура в годы Великой Отечественной войны**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** 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. Фронтовая 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 лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. Организация питания граждан в военный период. Система талонов. Блокадный хлеб. **Домашнее задание № 26:** Повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1
2	**Тема 3.9. Победа СССР в Великой Отечественной войне**	**Содержание учебного материала:** 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. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. **Домашнее задание № 27:** Повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

3	**Тема 3.10. Завершающий период Великой Отечественной войны**	**Содержание учебного материала:** 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»). Итоги Великой Отечественной Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. **Домашнее задание № 28:** Выучить понятия денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
4	**Тема 3.11. Завершение Второй мировой войны**	**Содержание учебного материала:** 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. Изменение политической карты мира **Домашнее задание № 29:** Повторить конспект, подготовиться к практической работе.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
5	**Тема 3.12. ПЗ № 7 Мир после Второй мировой войны**	**Практическое занятие № 7** **Содержание практической работы:** Работа с исторической картой **Форма работы:** индивидуальная работа студентов **Задания для выполнения:** Заполнить контурную карту “Мир после Второй мировой войны”: 1. Выделите границы государств и покажите территории, отошедшие к СССР и Польше в результате войны. 2. Покажите территории, отошедшие от Италии к Югославии и Греции по Парижскому договору 1947 г. 3. Обозначьте границы советской, американской, английской и французской зон оккупации Германии. 4. Подпишите различными цветами названия государств - участников	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		НАТО, ОВД и остальных государств. 5. Подчеркните линиями разного цвета подписи названий государств - членов СЭВ и ЕЭС. **Домашнее задание № 30:** Подготовиться к итоговой контрольной работе №3 по разделу		
Раздел 4. СССР в 1945 - 1991 годы. Послевоенный мир				
6	**Тема 4.1. Организация Объединенных наций**	**Содержание учебного материала:** Генеральная Ассамблея, Совет Безопасности, Секретариат и Генеральный секретарь, Экономический и социальный совет, Международный суд. Функции и полномочия. Порядок комплектации. Порядок голосования. **Домашнее задание № 31:** Повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
7	**Тема 4.2. СССР в 1945 - 1953 гг.**	**Содержание учебного материала:** СССР в послевоенные годы. Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Восстановление промышленности и хозяйства. Разруха. Демобилизация армии. Демилитаризация экономики. Сельское хозяйство и положение деревни. Репарации, их размеры и значение для экономики. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Идеологическая кампания (1940-х - 1950-х гг.). Ужесточение административно-командной системы. Послевоенные репрессии. “Ленинградское дело”. Борьба с космополитизмом. “Дело врачей”. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее. **Домашнее задание № 32:** Повторить изученный материал	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
8	**Тема 4.3. СССР в период “Оттепели” (1953 - 1964 гг.)**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Перемены после смерти И.В. Сталина. Внутрипартийная борьба за власть и победа Н.С. Хрущева. XX съезд КПСС и его значение. Период “Оттепели”. Начало реабилитации жертв политических репрессий. Социально-	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.4 ПК 2.8

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>экономическое развитие СССР. «Догнать и перегнать Америку». Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Жилищная революция. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Научно-техническая революция в СССР. 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.
XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР.
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. Выступления населения. Причины отставки Н.С.Хрущева.
Домашнее задание № 33:
1. Повторить изученный материал.
2. Выучить основные понятия темы: оттепель, интеллигенция, репрессии, шестидесятники, политзаключенные, концлагеря, коммунизм, целина, соцсоревнования, планирование.</td>
<td></td>
<td>ПК 3.7
ПК 4.6
ПК 5.6
ПК 6.1</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Тема 4. 4.
ПЗ № 8
Научно-техническая революция в СССР</td>
<td>Практическое занятие № 8
Содержание практической работы:
Форма работы: индивидуальная работа студентов
Задания для выполнения: студентам необходимо выделить основные направления развития советской науки в период 50-х - 60-х гг. и заполнить таблицу “Научные достижения СССР”:
<table><tr><th>Дата</th><th>Название проекта</th><th>Создатели (участники)</th><th>Результаты</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>
Домашнее задание № 34: Повторить конспект</td>
<td>2</td>
<td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td>
</tr>
</table>

10	**Тема 4.5. Мир во второй половине XX века. Начало Холодной войны**	**Содержание учебного материала:** Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. 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). 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. **Домашнее задание № 35:** Повторить изученный материал	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
11	**Тема 4.6. Холодная война. Период “Разрядки”**	**Содержание учебного материала:** 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. **Домашнее задание № 36:** Повторить изученный материал Подготовиться к контрольной работе №4	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
12	**Тема 4.7. СССР в период “Застоя” (1964 - 1984 гг.)**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов Л.И. Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Усиление позиций партийно-государственной номенклатуры. Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года:	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.4 ПК 2.8

		задачи и результаты. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. Новые тенденции в развитие общественного питания. Усиление идеологического контроля в различных сферах культуры. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства. 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. **Домашнее задание № 37:** 1. Повторить изученный материал. 2. Выучить основные понятия темы: Развитой социализм, идеология, партийная номенклатура, застой, инакомыслие, диссиденты, теневая экономика.		ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1
13	**Тема 4.8. СССР в период “Перестройки” (1984 - 1991)**	**Содержание учебного материала:** Нарастание 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. 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. 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	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.
Домашнее задание № 38:
1. Повторить изученный материал.
Подготовиться к контрольной работе №5</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>14</td><td>Тема 4.8. Демократизация советской политической системы</td><td>Содержание учебного материала:
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.
Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.
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.
Домашнее задание № 39:
1. Повторить изученный материал.
2. Подготовиться к практической работе</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>15</td><td>Тема 4.10. ПЗ № 9 Дискуссии о причинах распада СССР</td><td>Практическое занятие № 9
Содержание практической работы: работа с историческими источниками
Форма работы: индивидуальная работа студентов
Задания для выполнения: с помощью исторических источников, интернет-ресурсов и дополнительной литературы, заполнить таблицу, а также высказать свое мнение о том, мог ли СССР продолжить свое существование? Аргументировать свой ответ.
<table>
<tr><td>Проблемы СССР</td><td>Суть проблемы</td><td>Последствия</td></tr>
<tr><td>Политические</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Экономические</td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
</table>

		Социокультурные		
		Региональные/Национальные		
		Домашнее задание № 40: Повторить конспект		
16	**Тема 4.9. Распад СССР**	**Содержание учебного материала:** 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. 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). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене. **Домашнее задание № 41:** Повторить изученный материал.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
17	**Тема 4.11. Культура СССР в XX веке**	**Содержание учебного материала:** Государство и культура в XX веке. Развитие искусства, литературы, музыки, театра. Появление кинематографа. Формирование модернистской и постмодернистской культуры. Основные деятели советской культуры XX века. Развитие науки и техники, основные достижения. **Домашнее задание № 42:** подготовиться к практической работе	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

18	**Тема 4.12. ПЗ № 10 Культура СССР в XX веке**	**Практическое занятие № 10** **Содержание практической работы:** работа с визуальными источниками **Форма работы:** индивидуальная работа студентов **Задания для выполнения:** студент должен подготовить небольшой доклад с презентацией посвященный одному деятелю культуры или науки СССР XX века. **Домашнее задание № 43:** Повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Раздел 5. Российская Федерация в 1992 - 2020 гг. Современный мир в условиях глобализации				
19	**Тема 5.1. Политическое развитие России в 90-е годы**	**Содержание учебного материала:** Политическая система в России в начале 1990-х гг. Политические последствия радикальных экономических реформ. Конфликт Верховного Совета и президента: основные этапы. События 3-4 октября 1993 г. Роспуск Верховного Совета. Конституция 1993 г. Новая политическая система России. Складывание многопартийности. **Домашнее задание № 44:** Повторить изученный материал. Выучить основные понятия темы: многопартийная система, терроризм, гражданская война, сепаратизм, оппозиция, олигарх	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
20	**Тема 5.2. Экономическое развитие России в 90-е годы**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** 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. 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. **Домашнее задание № 45:**	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1

<table>
<tr><td></td><td></td><td>1. Повторить изученный материал.
2. Выучить основные понятия темы: Либерализация, рынок, свободное ценообразование, инфляция, частный сектор экономики, приватизация, дефолт
Подготовиться к контрольной работе №6</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>21</td><td>Тема 5.3.
ПЗ № 11
Новая политическая система России</td><td>Практическое занятие № 11
Содержание практической работы: работа источниками и интернет-ресурсами
Форма работы: индивидуальная работа студентов
Задания для выполнения: необходимо дать характеристику новой политической системы и многопартийности России в начале 1990-х гг. Заполнить таблицу «Основные политические партии и их программы»:
<table>
<tr><th>Название партии</th><th>Дата основания</th><th>ФИО политического лидера</th><th>Характеристика политической программы</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашнее задание № 46: Повторить конспект</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>22</td><td>Тема 5.4.
Первая и вторая Чеченские кампании</td><td>Межнациональные конфликты 1992 г. Антидудаевская оппозиция У. Автурханова. Штурм Грозного силами оппозиции У. Автурханова. Операция по восстановлению конституционного порядка 1994 – 1996 гг. Террористические акты в Буденновске и Кизляре. Хасавюртовские соглашения. Межвоенный кризис в Чечне.
Вторжение в Дагестан. Террористические акты августа 1999 г. Контртеррористическая операция 1999 – 2000 гг. Режим А. Кадырова и Р. Кадырова в Чечне. Радикальные движения в Чечне 2000-х гг.
Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике.
Домашнее задание № 47: Повторить конспект</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>23</td><td>Тема 5.5.
Политическое развитие России в 2000-е</td><td>Содержание учебного материала:
Формирование новой политической ситуации в начале 2000-х гг. 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.</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
</table>

		Разграничение властных полномочий центра и регионов. Построение вертикали власти и гражданское общество. Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. **Домашнее задание № 48:** повторить конспект		
24	**Тема 5.6. Россия в начале XXI века: экономическое развитие**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** 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. Развитие рыночной экономики, конкуренции, диверсификация, индустриализация; бурное развитие торговли и общественного питания; появление сетей **Домашнее задание № 49:** повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1
25	**Тема 5.7. Россия в начале XXI века: социальное развитие**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** 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. **Домашнее задание № 50:** Повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1

26	**Тема 5.8. Россия в начале XXI века: внешняя политика**	**Содержание учебного материала:** 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 внутриполитического 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. **Домашнее задание № 51:** повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
27	**Тема 5.9. Политическое развитие России в 2010-е**	**Содержание учебного материала:** Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти. 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). **Домашнее задание № 52:** повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
28	**Тема 5.10 Повседневная жизнь современной России**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** 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). **Домашнее задание № 53:** подготовить доклад о современных ресторанах, специализирующихся на аутентичной национальной кухни	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1

29	**Тема 5.11 Россия и страны СНГ**	**Содержание учебного материала:** 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. **Домашнее задание № 54:** подготовить доклад о мировых организациях на выбор	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
30	**Тема 5.12 Украинский вопрос**	**Содержание учебного материала:** 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. **Домашнее задание № 55:** повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
31	**Тема 5.13 ПЗ № 12 Российская экономика в условиях коронавирусной пандемии**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие № 12** **Содержание практической работы:** Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Экономические проблемы России в период пандемии. Состояние и развитие потенциала предприятий общественного питания в условиях пандемии коронавируса. Позитивные практики индустрии общественного питания Российской Федерации в условиях пандемии COVID-19. Современное состояние и тенденции развития кейтеринга в Российской Федерации. **Форма работы:** Индивидуальная работа студентов **Задания для выполнения:**	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.4 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Заполнить таблицу<table><tr><th>Сферы</th><th>Положительное влияние</th><th>Отрицательное влияние</th></tr><tr><td>Экономическая</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Внутриполитическая</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Внешнеполитическая</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Социокультурная</td><td></td><td></td></tr></table>Домашнее задание № 56: повторить конспект</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>32</td><td>Тема 5.14
Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI</td><td>Содержание учебного материала:
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
Домашнее задание № 57: подготовиться к практической работе</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>33</td><td>Тема 5.15
ПЗ № 13
Мир и процессы глобализации в новых условиях</td><td>Практическое занятие № 13
Содержание практической работы: работа источниками и интернет-ресурсами. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.
Форма работы: индивидуальная работа
Задания для выполнения: заполнить таблицу<table><tr><th>Проблемы</th><th>Суть проблемы</th><th>Прогнозы</th></tr><tr><td>1</td><td></td><td></td></tr><tr><td>2</td><td></td><td></td></tr><tr><td>3</td><td></td><td></td></tr><tr><td>4</td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td></td><td>Консультации</td><td></td><td>4</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Итого:</td><td>120</td><td></td></tr>
</table>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.03 История

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории.

Оборудование учебного кабинета: наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов); информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; библиотечный фонд кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)). Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. 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, 2025. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512322

2. История России в 2 ч. Часть 1. 1914—1941 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04767-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513055

3. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513056

4. Князев, Е. А. История России. XX век : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Князев. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13336-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518791

Дополнительная литература:

1. Белая книга. Экономические реформы в России 1991—2000 [Текст] / Сост. С.Г. Кара-Мурза. – М.: Алгоритм, 2002.

2. Воронин Ю. М. Стреноженная Россия: Политико-экономический портрет ельцинизма [Текст] / Ю.М. Воронин. – М.: Республика, 2003.

3. Гайдар Е. Т. Власть и собственность: Смуты и институты. Государство и эволюция [Текст] / Е.Т. Гайдар. – СПб.: Норма, 2009.

4. Гайдар Е. Т. Долгое время. Россия в мире: очерки экономической истории [Текст] / Е.Т. Гайдар. – М.: Дело, 2005.

5. Геворкян Н. Тимакова Н. Колесников А. От первого лица. Разговоры с Владимиром Путиным. Вагриус, 2000.

6. Зевина О.Е. Об особенностях политической культуры современной России [Текст] /О.Е. Зевина, Б.И. Макаренко // Полис. 2010. № 1. С. 80 – 87.

7. Макаренко Б.И. Парламентские выборы 2003 г. как проявление кризиса партийной системы [Текст] / Б.И. Макаренко // Полис. 2004. № 1. С. 64 – 75.
8. Млечин Л. Борис Ельцин. Послесловие [Текст] / Л.Млечин. М.: Центрполиграф, 2007.
9. Назаретян А.П. Двадцать первый век: гибель цивилизации, возврат к прошлому или небывалый прогресс? [Текст] / А.П. Назаретян // Наука и религия. 2001. № 3. С.2-5.
10. Нельсон П. Экономическая диалектика и строительство демократии в России [Текст] / П. Нельсон, И. Кузенс // Социологические исследования. 1996. № 1. С. 37-45.
11. Россия: 10 лет реформ: Социально-демографическая ситуация. XI ежегодный доклад // Под ред. Н.М. Римашевской [Текст]. – М.: РИЦ ИСЭПН, 2002.
12. Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ: https://www.garant.ru/
13. Консультант Плюс: https://www.consultant.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.03 История

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
Уметь		Контрольные работы Выполнение практических заданий. Дифференцированный на основании среднеарифметической оценок по основным контрольным точкам
характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;	- Студент умеет характеризовать различные аспекты российских духовно-нравственных ценностей. - Студент выделяет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов.	
владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук,	- Студент применяет понятия различных социальных объектов в необходимом контексте. - Студент показывает владение обществоведческими терминами и понятиями.	
различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины;	- Студент владеет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов. - Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений.	

использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;	- Студент владеет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов. - Студент формулирует последние тенденции развития того или иного социального объекта.	
устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества;	- Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений. - Студент устанавливает связь между такими социальными объектами, как человек и общество, общество и природная среда, общество и культура. - Студент формулирует основные аспекты взаимодействия важнейших социальных институтов, подсистем и элементов общества. - Студент раскрывает и поясняет причинно- следственные связи между обществом, человеком и различными социальными институтами.	
характеризовать функции социальных институтов;	- Студент сравнивает различные социальные объекты, основываясь на собранной информации. - Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений.	
обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;	- Студент устанавливает различия между фактами и мнениями, аргументами и выводами. - Студент анализирует нормативно-правовые акты различного уровня.	
устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем;	- Студент анализирует социальную информацию и учебный материал из различных источников информации. - Студент описывает социальные явления с помощью различных знаковых систем.	
применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов,	- Студент приводит собственные примеры, основывающиеся на полученных знаниях. - Студент анализирует социальную информацию и учебный материал из различных источников информации. - Студент описывает социальные явления с помощью различных	

нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;	знаковых систем. - Студент работает с электронными источниками информации.	
осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;	- Студент работает с электронными источниками информации. - Студент актуализирует информацию о различных социальных объектах. - Студент анализирует различные неадаптированные тексты, выделяя из них основы заданной темы. - Студент обобщает предоставленную информацию, делая из нее логические выводы. - Студент систематизирует неупорядоченную информацию с помощью схем, таблиц, диаграмм.	
готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;	- Студент работает с электронными источниками информации. - Студент приводит собственные примеры, основывающиеся на полученных знаниях. - Студент актуализирует информацию о различных социальных объектах.	
использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения;	- Студент умеет анализировать различные ситуации, происходящие в обществе. - Студент применяет обществоведческие термины для решения различных задач. - Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем.	

ориентироваться в актуальных общественных событиях;	- Студент умеет анализировать основные социальные явления, происходящие в обществе. - Студент собирает и систематизирует актуальную информацию о различных социальных объектах.	
определять личную гражданскую позицию;	- Студент высказывает собственную гражданскую позицию. - Студент может аргументировать свою гражданскую позицию.	
осознавать значимости здорового образа жизни, роль непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;	- Студент работает с электронными источниками информации.	
формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности;	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни;	- Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;	- Студент устанавливает различия между фактами и мнениями, аргументами и выводами.	
применять знания о финансах и бюджетном регулировании при	- Студент работает с электронными источниками информации.	

пользовании финансовыми услугами и инструментами;		
использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения;	- Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
нести гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства;	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем.	
оценивать социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации;	- Студент работает с электронными источниками информации.	
соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;	- Студент работает с электронными источниками информации. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции;	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов;	- Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов.	

рациональности и финансовой грамотности;	- Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
Знать		
понятие об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;	- Студент имеет представление об обществе как целостной системе и основных явлениях, происходящих в обществе. - Студент владеет знаниями о взаимодействии и взаимовлиянии различных сфер общества.	
основы социальной динамики;	- Студент может пояснить основные признаки различных общественных явлений и процессов.	
особенности процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;	- Студент понимает значение цифровизации современного мира. - Студень знает актуальные существующие каналы коммуникации в обществе.	
глобальные проблемы и вызовы современности;	- Студент может воспроизвести список основных современных глобальных проблем и их специфику. - Студент умеет анализировать статистическую информацию из различных источников, касающуюся глобальных проблем.	
перспективы развития современного общества, в том числе тенденции развития Российской Федерации;	- Студент перечисляет основные тенденции развития общества и важнейших социальных институтов. - Студент называет основные проблемы, присутствующие в обществе.	
понятия о человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;	- Студент точно воспроизводит основные обществоведческие понятия. - Студент имеет представление об изученных социальных объектах и процессах.	

	- Студент корректно использует основные понятия, описывающие строение и функционирование общества.	
об особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека;	- Студент объясняет биосоциальную сущность человека. - Студент перечисляет основные этапы социализации личности в обществе. - Студент называет и аргументирует факторы социализации личности. - Студент формулирует знание человека в системе общественных отношений.	
об особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;	- Студент владеет знаниями об особенностях его будущей профессиональной деятельности. - Студент владеет знаниями о структурных элементах научного и ненаучного познания.	
о значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм;	- Студент имеет представление о различных мировых религиях. - Студент владеет информацией о научной деятельности и ее признаках. - На основе жизненного опыта и знаний обществоведческих терминов студент имеет представление о художественной картине мира.	
об экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;	- Студент может воспроизвести понятия экономики с различных ракурсов. - Студент знает меры государственной поддержки в области экономики для предприятий и граждан РФ. - Студент осознает особенности рыночной экономики в современном мире.	
о роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;	- Студент владеет понятиями о государственном бюджете и системе налогообложения в РФ. - Студент может воспроизвести этапы бюджетного процесса. - Студент знает о механизмах принятия бюджетных решений.	

о социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений;	- Студент владеет знаниями о направлениях социальной политике государства и ее структуре. - Студент имеет представление о различных социальных группах, нуждающихся в поддержке государства. - Студент объясняет взаимодействие и взаимовлияние личности и государственной системы. - Студент анализирует информацию из различных источниках о социальной государственной политике в РФ.	
о структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;	- Студент владеет знаниями об основах политического строя. - Студент подробно может объяснить такие понятия, как демократия, правовое государство, федеративное устройство и суверенитет.	
о конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;	- Студент знает иерархическое устройство государственной власти в РФ. - Студент различает функционал органов власти. - Студент знает о интернет-источниках, в которых указывается актуальная информация о государственных органах власти.	
о системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;	- Студент может воспроизвести иерархию нормативно-правовых актов в Российской Федерации. - Студент знает права ребенка в обществе. - Студент понимает, как применить на практике механизм защиты прав ребенка в РФ.	
о правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;	- Студент называет причины необходимости регулирования общественных отношений. - Студент описывает сущность основных социальных норм. - Студент воспроизводит действие механизмов правового регулирования деятельности человека в обществе.	
о системе права и законодательства Российской Федерации.	- Студент может воспроизвести иерархию нормативно-правовых актов в Российской Федерации.	

Приложение 2.4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол №5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Вторушина Е.П., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...….
1.3. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.4. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……..……..
4.2. Реестр оценочных материалов……..……..
4.3. Банк оценочных материалов..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.04 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.

Дисциплина «Обществознание» 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).

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастера, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения социальных объектов, явлений и процессов; - определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативного мышления при решении жизненных проблем. **б) базовые исследовательские действия:** - развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем; - проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению	**Сформировать знания об (о):** - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; - основах социальной динамики; - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самопознании человека; - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сфере; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе прав человека и гражданина в Российской Федерации; - правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений. **Сформировать умения:** - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять

	различных методов социального познания; - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуаций; - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из различных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.	различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; - устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; - выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; - характеризовать функции социальных институтов; - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; - использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые исследовательские действия:** - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую	**Сформировать знания об (о):** - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества. **Сформировать умения:**

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; **б) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), 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. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые исследовательские действия:** - осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; **б) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять	- применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; - осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - оценивать социальную информацию, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях. Сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - перспективах развития современного общества, в том

	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 различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), 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.	числе тенденций развития Российской Федерации. Сформировать умения: - устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; - сформировать представления о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; - применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; - осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач.
ОК 03. Планировать и реализовывать	**В области духовно-нравственного воспитания:** - сформированность нравственного сознания, этического	**Сформировать знания об (о):** - особенностях социализации личности в

собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения самоорганизации:** - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность; - выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в познавательной и практической деятельности, в межличностных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. **б) умения самоконтроля:** - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;	современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; - структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации. **Сформировать умения:** - проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; - готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - ориентироваться в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; - использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения. Сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и

	- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; - принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека. **в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:** - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. В области трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) эмоциональный интеллект, предполагающий	институтов; - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений. Сформировать умения: - выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; - осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск

	сформированность: - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли. б) базовые логические действия: - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в том числе учебно-познавательных. в) базовые исследовательские действия: - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. г) умения работать с информацией: - владеть навыками получения социальной информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации.

	- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), 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; д) умения самоорганизации: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. е) умения самоконтроля: - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; - принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других на ошибки;	

	- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**В области трудового воспитания:** - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - готовность и способность к образованию и самообразованию. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения общения:** - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать; - значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. **б) умения совместной деятельности:** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и вклада каждого	**Сформировать умения:** - использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - использовать обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; - формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; - оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач.

	участника команды в общий результат по разработанным критериям; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**В области ценности научного познания:** - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - языковое и речевое развитие человека, включая понимание языка социально-экономической и политической коммуникации. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения работать с информацией:** - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; б) умения общения: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	**Сформировать умения:** - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; - использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; - устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; - использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения;

		- формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**В области гражданского воспитания:** - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной деятельности; **В области патриотического воспитания:** - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России; достижениям России в науке,	**Сформировать знания об (о):** - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; - основах социальной динамики; - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - глобальных проблемах и вызовах современности; - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; - системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; - правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; - системе права и законодательства Российской Федерации;

	искусстве, спорте, технологиях, труде.	- роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений. **Сформировать умения:** - характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; - использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; - характеризовать функции социальных институтов; - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - применять полученные знания при анализе

		социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; - использовать обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; - ориентироваться в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - оценивать социальную информацию, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; - соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан; - оценивать поведение людей и собственное поведение

		с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; - самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**В области научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, включая социальные 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; - языковое и речевое развитие человека, включая понимание языка социально-экономической и политической коммуникации; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые исследовательские действия:** - развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем; - проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания; - осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; **б) умения работать с информацией:** - создавать тексты в различных форматах с учетом	**Сформировать знания об (о):** - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах. **Сформировать умения:** - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; - использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;

	назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	- осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - оценивать социальную информацию, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	**В области духовно-нравственного воспитания:** - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; **В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту.	**Сформировать знания об (о):** - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - системе прав человека и гражданина в Российской Федерации; - системе права и законодательства Российской Федерации. **Сформировать умения:** - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - использовать обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе

	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: **а) умения совместной деятельности:** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	правомерного налогового поведения; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства; - самостоятельно оценивать и принимать решения.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	**В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения совместной деятельности:**	**Сформировать знания об (о):** - системе права и законодательства Российской Федерации. **Сформировать умения:** - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства; - самостоятельно оценивать и принимать решения.

	- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**В области духовно-нравственного воспитания:** - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего. **В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**	**Сформировать знания об (о):** - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - системе прав человека и гражданина в Российской Федерации; - системе права и законодательства Российской Федерации. **Сформировать умения:** - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - использовать обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; - готовность применять знания о финансах и

	а) умения совместной деятельности: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства; - самостоятельно оценивать и принимать решения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.04 Обществознание

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**84**	44
Учебные занятия		
Основное содержание	**64**	32
В том числе теоретические занятия	**32**	
Практические занятия	32	
Лабораторные занятия	-	
Прикладной модуль	16	12
В том числе теоретические занятия	4	
Практические занятия	12	
Лабораторные занятия	-	
Консультации	**4**	
Самостоятельная работа	**-**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ООД.04 Обществознание

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1 семестр				
Раздел 1. Человек и общество			**8**	
1	**Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества**	**Содержание учебного материала:** Системное строение общества: элементы и подсистемы. Социальные взаимодействия и общественные отношения. Основные институты общества. Общество в узком и широком смысле. Взаимосвязь четырех сфер общества. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Многообразие путей и форм общественного развития: эволюция, революция, реформа. Проведение входного контроля по дисциплине, проверка остаточных знаний. **Домашнее задание №1:** Опираясь на знания из курсов обществознания и истории, приведите примеры взаимосвязи различных сфер жизни общества.	2	ОК 03. ОК 05.
2	**Тема 1.2. ПЗ №1. Системное строение общества**	**Практическое занятие №1** **Содержание практической работы:** работа с конспектом; заполнение приведенной таблицы по сферам общественной жизни; выполнение заданий, связанных с социальными институтами общества. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** ответы на теоретические вопросы, письменные задания, тест. **Домашнее задание №2:** работа над ошибками.	2	ОК 02. ОК 03. ОК 05.
3	**Тема 1.3. Биосоциальная природа человека и его деятельность**	**Содержание учебного материала:** Человек как продукт биологической, социальной и культурной эволюции. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие деятельности. Последствия деятельности человека. **Домашнее задание №3:** Ответить на вопрос “Ученые отмечают, что в современных государствах на первый план выходят биотехнологии, нанотехнологии, робототехника, новое природопользование, масштабные системы виртуальной реальности. Как изменится общество с учетом этих позиций?”	2	ОК 05.
4	**Тема 1.4.**	**Практическое занятие №2**	2	ОК 01.

<table>
<tr><td></td><td>ПЗ №2. Решение глобальных проблем человечества</td><td>Содержание практической работы: работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Задания для выполнения: №1 – заполнить таблицу «Глобальные проблемы человечества и пути их решения», №2 – привести примеры взаимовлияния современных проблем человечества.
Форма работы: работа в малых группах.
Задания для выполнения: письменные задания, поиск информации в открытых источниках.
Домашнее задание №4: работа над ошибками.</td><td></td><td>ОК 02.
ОК 03.
ОК 04.
ОК 05.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Раздел 2. Социальная сфера</td><td>8</td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 2.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе</td><td>Содержание учебного материала: Социальная сфера общества. Социальное неравенство. Социальная стратификация, ее критерии. Социальная структура российского общества. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы социальной мобильности.
Домашнее задание №5: ответить на вопросы “1. Бывший рабочий открыл своё дело и стал предпринимателем. Какое социальное явление иллюстрирует этот пример? 2. Перечислите известные вам каналы социальной мобильности. Как вы думаете, какие из них играют особо важную роль в современном обществе?”</td><td>2</td><td>ОК 03.
ОК 05.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 2.2.
ПЗ №3. Социальная сфера общества</td><td>Практическое занятие №3
Содержание практической работы: Практическое занятие организуется индивидуально. В процессе занятия студенты работают с конспектом, раздаточным материалом. Задания для выполнения: необходимо выполнить тестовые задания, связанные с социальной жизнью общества и человека в нем.
Домашнее задание №6
Заполнить таблицу «Социальные нормы».
<table>
<tr><td></td><td>Обычай</td><td>Мораль</td><td>П</td></tr>
<tr><td>Как возникли?</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Кем поддерживаются?</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>На кого распространяются?</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Наличие выбора (свободы) выполнения</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Способ распространения и существования</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 02.
ОК 03.
ОК 05.
ОК 09.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 2.3.
ПЗ №4. Семья в</td><td>Практическое занятие №4
Содержание практической работы: работа с конспектом и раздаточным материалом;</td><td>2</td><td>ОК 02.
ОК 03.</td></tr>
</table>

	современном обществе	необходимо выполнить 5 заданий на определение проблем современной семьи и путей их решения; определение обязанностей родителей и детей в семье; влияния общества на институт семьи. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания, анализ текста. **Домашнее задание №7:** работа над ошибками.		ОК 05. ОК 09.
8	**Тема 2.4. Социальный конфликт и способы его разрешения**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации. **Домашнее задание №8:** Охарактеризуйте основные стадии развития следующей конфликтной ситуации: “К юбилею фирмы сотрудникам выписывали премии. Некто А. узнал, что получил меньше, чем другие. Он вступил в ссору с начальством”. Отметим, что в этом учреждении порядок поощрения сотрудников не был оформлен документально. Решения руководства нередко вызывали недовольство. В чем причина возникновения этого конфликта? При каких условиях его можно было бы избежать? Каким способом его можно разрешить?	2	ОК 01. ОК 03. ОК 05. ПК 6.2.
9	**Тема 2.5. ПЗ №5. Демографическая ситуация в РФ**	**Практическое занятие №5** **Содержание практической работы:** ответить на вопросы, связанные с демографической ситуацией в РФ; в процессе занятия студенты работают с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами (сайты со статистическими данными государственных и муниципальных органов власти). **Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** онлайн-тест с открытыми ответами. **Домашнее задание №9:** работа над ошибками.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09.
Раздел 3. Экономическая жизнь общества			**18**	
10	**Тема 3.1. Экономика – основа жизнедеятельности общества**	**Содержание учебного материала:** Роль экономики в жизни общества. Ограниченность ресурсов. Типы экономических систем: традиционная, рыночная, командная, смешанная. Факторы производства. Понятие спроса и предложения в экономике. **Домашнее задание №10:** ответить на вопрос “Существуют ли в национальном	2	ОК 03. ОК 05.

		хозяйстве России элементы рыночной и командной экономических систем? Приведите 2-3 примера”		
11	**Тема 3.2. Банковская система. Центральный банк РФ.**	**Содержание учебного материала:** Понятие банковской системы. Двухуровневая банковская система РФ. Правовое положение Центрального банка (ЦБ) РФ. Основные функции и задачи ЦБ РФ. Финансовая грамотность в области банковской системы: расчет депозитных и кредитных продуктов банков. Понятие ликвидности. **Домашнее задание №11:** Расставьте финансовые активы по степени убывания ликвидности: квартира; автомобиль; золотые украшения; наличные деньги; банковский депозит.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05.
12	**Тема 3.3. ПЗ №6. Финансовая грамотность в области банковской системы**	**Практическое занятие №6** **Содержание практической работы:** в процессе занятия студенты используют конспект, раздаточный материал, интернет-ресурсы. Необходимо решить 5 задач по расчету кредитных и депозитных продуктов различных банков, а также поиску информации о банках в открытых источниках. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** кейсы с решением задач и поиском информации в открытых интернет-источниках. **Домашнее задание №12:** работа над ошибками.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 09.
13	**Тема 3.4. Экономика и государство: безработица и система налогообложения**	**Содержание учебного материала:** Роль государства в экономике. Безработица. Фрикционная безработица. Структурная безработица. Циклическая безработица. Управление занятостью. Политика государства в области занятости населения. МРОТ. Прожиточный минимум. Последствия безработицы. Понятие налогов. Виды налогов. Элементы налога и способы его взимания. Система и функции налоговых органов. Система налогообложения. Принципы и методы построения налоговой системы. **Домашнее задание №13:** повторение изученного материала, подготовка к практической работе.	2	ОК 03. ОК 05. ОК 06.
14	**Тема 3.5. ПЗ №7. Рынок труда и безработица**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие №7** **Содержание практической работы:** в процессе занятия студенты используют конспект, раздаточный материал, интернет-ресурсы. Необходимо ответить на открытые вопросы, решить задачи по расчету уровня безработицы, числа занятых и безработных, а также найти информацию о поварском и кондитерском рынке труда в открытых	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 09. ПК

		источниках. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** решение задач, поиск информации о востребованности профессии повар-кондитер в открытых интернет- источниках. **Домашнее задание №14:** повторение изученного материала, подготовка к практической работе.		6.2.
15	**Тема 3.6.** **ПЗ №8. Налоги и системы налогообложения в РФ**	**Практическое занятие №8** **Содержание практической работы:** в процессе занятия студенты используют конспект, раздаточный материал, калькулятор; необходимо решить задачи по рассчету налогов и систем налогообложений предприятий. **Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** решение задач по расчету налогов. **Домашнее задание №15:** работа над ошибками.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05.
16	**Тема 3.7.** **Экономические основы деятельности предприятия**	**Содержание учебного материала:** Предприятие (фирма). Основные признаки предприятия. Экономические характеристики структуры предприятия: основные и оборотные средства. Издержки предприятия и себестоимость его продукции. Общие издержки предприятия. Классификация издержек предприятия. Понятие выручки и прибыли. Сметы затрат на производство. Формы и системы оплаты труда на предприятии. Значение квалифицированного персонала на предприятии. **Домашнее задание №16:** ответить на вопрос “Вы – руководитель фирмы по производству прохладительных напитков. Зимой спрос на вашу продукцию временно падает. Какие меры вы предпримите для сокращения издержек производства?”	2	ОК 03. ОК 05. ОК 09.
17	**Тема 3.8.** **ПЗ №9. Определение издержек предприятия**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие №9** **Содержание практической работы:** в процессе занятия студенты пользуются конспектом, раздаточным материалом, калькулятором; необходимо решить задачи по расчету издержек на предприятиях общественного питания. **Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** решение задач по расчету издержек предприятия. **Домашнее задание №17:** составьте смету затрат, необходимых для того, чтобы открыть кондитерскую в центре города, включая заработную плату персонала на предприятии.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ПК 6.3.
18	**Тема 3.9.**	**Прикладной модуль**		

	ПЗ №10. Формы и системы оплаты труда	**Практическое занятие №10** **Содержание практической работы:** в процессе занятия студенты пользуются конспектом, раздаточным материалом, калькулятором; необходимо решить задачи по начислению заработной платы на предприятиях общественного питания, распределение обязанностей на производстве. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** решение кейсов по распределению заработной платы и обязанностей работников на предприятиях общественного питания. **Домашнее задание №18:** работа над ошибками.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ПК 6.2. ПК 6.4.
2 семестр				
Раздел 4. Духовная культура			**8**	
1	**Тема 4.1. Духовная культура общества**	**Содержание учебного материала:** Понятие культура. Материальная и нематериальная культура, ее состав и структура. Функции культуры. Духовный мир личности и общества. Формы и разновидности культуры: народная, массовая, элитарная. Понятие субкультура и контркультура. **Домашнее задание №1:** Приведите примеры взаимного влияния массовой, элитарной и народной культуры.	2	ОК 05.
2	**Тема 4.2. Взаимовлияние науки, образования и религии**	**Содержание учебного материала:** Наука, ее роль в развитии государства. Классификация наук. Функции науки. Особенности научного познания. Универсальные методы научного познания. Классификация социальных наук. Социальное и гуманитарное знание. Образование. Самообразование. Основные функции образования. Уровни образования. ФЗ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 02.03.2016). Общие тенденции в образовании. Многообразие религий. Мировые религии: христианство, буддизм, ислам. Роль религии в современном мире. **Домашнее задание №2:** Ответить на вопрос «С чем, по вашему мнению, связан резкий подъем интереса к религии в российском обществе в последние десятилетия?»	2	ОК 03. ОК 05.
3	**Тема 4.3.** **ПЗ №1. Образование как часть современного мира**	**Практическое занятие №1** **Содержание практической работы:** работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Задания для выполнения: определение прав и обязанностей обучающихся в РФ, соотнесение уровней образования и образовательных учреждений, определение видов наук.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05.

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: письменные задания, тестовые задания, поиск информации в открытых источниках.
Домашнее задание №3: работа над ошибками.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 4.4.
ПЗ №2. Мировые произведения искусства</td><td>Практическое занятие №2
Содержание практической работы: работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Необходимо с помощью Интернет-ресурсов найти информацию о 9 мировых произведениях искусства, и заполнить таблицу «Мировые произведения искусства»: название, автор, год/время создания, основную идею создания произведения.
Форма работы: работа в малых группах.
Задания для выполнения: письменные задания, поиск информации в открытых источниках.
Домашнее задание №4: Ответить на вопрос «Важнейшей тенденцией развития современного искусства является синтез видов и стилей. Приведите несколько конкретных примеров такого синтеза. Выскажите предположения о причинах появления данной тенденции».</td><td>2</td><td>ОК 01.
ОК 02.
ОК 04.
ОК 05.
ОК 09.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Раздел 5. Политическая сфера</td><td>8</td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 5.1.
Государство.
Политическая система общества</td><td>Содержание учебного материала: сущность и специфика политических отношений. Основные цели политики. Политические интересы и политические институты. Сущность и структура политической власти. Осуществление власти. Политическая система общества. Происхождение и сущность государства. Функции государства. Формы государства: форма правления и формы государственного устройства. Государственный суверенитет
Домашнее задание №5: заполните пропуски в таблице.
<table>
<tr><td>Подсистема политической системы</td><td>Что включает</td></tr>
<tr><td></td><td>Государство, партии, общественно-политические движения и</td></tr>
<tr><td></td><td>Политические принципы, правовые нормы, регулиру политическую жизнь, политические традиции и нормы м воплощенные в конституциях, иных законах, парти программах и др.</td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 05.</td></tr>
</table>

		Функциональная		
			Совокупность связей и взаимодействий как между подсистемами политической системы, так и между политической системой и другими подсистемами общества и др.	
		Культурная (культурно-идеологическая)		
6	**Тема 5.2. ПЗ №3. Типология политических режимов**	**Практическое занятие №3** **Содержание практической работы:** работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Задания для выполнения: необходимо выполнить 4 задания: дать основные характеристики всем формам государства, определить форму государства ведущих мировых держав, назвать основные функции государства, назвать признаки демократического строя. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания, тестовые задания, поиск информации в открытых источниках. **Домашнее задание №6:** работа над ошибками.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 09.
7	**Тема 5.3. Органы государственной власти в РФ**	**Содержание учебного материала:** Законодательная, исполнительная, судебная ветви власти. Президент. Федеральное собрание. Государственная Дума. Совет Федерации. Принятие законопроектов. Правительство РФ. Конституционный суд. Верховный суд. Полномочия органов государственной власти. **Домашнее задание №7:** на основании глав Конституции РФ составить схему «Органы государственной власти в РФ».	2	ОК 05. ОК 06.
8	**Тема 5.4. ПЗ №4. Политические партии. Избирательная система.**	**Практическое занятие №4** **Содержание практической работы:** необходимо создать собственную политическую партию по предложенному алгоритму и выступить с политическими лозунгами перед аудиторией. **Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** создать собственную политическую партию по предложенному алгоритму. **Домашнее задание №8:** В процессе анализа партийных программ и современных	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 09.

<table>
<tr><td></td><td></td><td>источников СМИ составьте типологическую классификацию политических партий современной России</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации</td><td>28</td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 6.1.
Право в системе социальных норм</td><td>Содержание учебного материалы: система социальных норм, ее состав. Понятие и признаки, права. Теории происхождения права. Цели и задачи изучения права в современном обществе.Сферы действия норм права и морали. Особенности действия норм права: во времени; в пространстве; Специфика действия норм права в современную эпоху. Правовое регулирование общественных отношений в РФ.
Домашнее задание №9: дать определение понятий и составить соотношения данных понятий: нормы морали, религиозные нормы, обычаи, корпоративные нормы, нормы права, этикет.</td><td>2</td><td>ОК 05.</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 6.2.
Система права и источники права</td><td>Содержание учебного материалы: понятие системы права. Особенности правового регулирования социальных отношений. Понятие об источниках (формах) права. Основные источники права: нормативно-правовые акты; судебные и административные прецеденты; правовые обычаи и деловые обыкновения; договоры с нормативным содержанием. Признаки нормативных актов: издаются компетентным государственным органом; обладают строгой иерархичностью; закрепляются в установленной форме; обладают общеобязательной силой.
Домашнее задание №10: Заполните таблицу
<table>
<tr><th>Форма права</th><th>Отличительные признаки</th><th>Общие черты</th></tr>
<tr><td>Правовой обычай</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Прецедент</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Нормативно-правовой акт</td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 05.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Тема 6.3.
ПЗ №5.
Правоотношение. Правотворчество. Правовое поведение</td><td>Практическое занятие №5
Содержание учебного материала: работа с конспектом, раздаточным материалом. Решение ситуационных кейсов, направленных на поиск состава правонарушения.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: письменные задания, поиск информации в открытых источниках, решение кейсов.
Домашнее задание №11: повторение материала по конспекту. Подготовка презентаций по видам юридической ответственности, по алгоритму.</td><td>2</td><td>ОК 01.
ОК 02.
ОК 03.
ОК 05.
ОК 06.</td></tr>
</table>

12	**Тема 6.4.** **ПЗ №6.** **Юридическая ответственность**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие №6** **Содержание учебного материала:** решение заданий и моделирование практических ситуаций по видам юридической ответственности на предприятиях общественного питания, на основании подготовленных презентаций. **Форма работы:** работа студентов в паре. **Задания для выполнения:** письменные задания, поиск информации по презентациям, решение кейсов. **Домашнее задание №12**: привести 3 примера из профессиональной деятельности и жизненных ситуаций связанных с юридической ответственностью.	2	ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 09. ПК 6.2.
13	**Тема 6.5.** **Основы Конституционного права РФ**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Конституционное право, как отрасль российского права. Понятие Конституции РФ. Юридические признаки Конституции РФ как Основного закона. Особые свойства Конституции РФ. Структура Конституции: преамбула; основы конституционного строя РФ; права и свободы человека и гражданина; федеративное устройство; Президент РФ; Федеральное Собрание РФ; Правительство РФ; судебная власть РФ. Местное самоуправление. Конституционные поправки и пересмотр Конституции. **Домашнее задание №13:** изучить конституционные права, свободы и обязанности граждан в России на основании анализа Конституции РФ глава 2.	2	ОК 05. ПК 6.2.
14	**Тема 6.6.** **ПЗ №7.** **Правоохранительные органы РФ**	**Практическое занятие №7** **Содержание учебного материала:** работа с конспектом, раздаточным материалом. Решение ситуационных кейсов связанных с судебной системой Российской Федерации, прокуратурой, органами внутренних дел, адвокатурой, нотариатом. **Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** письменные задания, поиск информации в открытых источниках, решение кейсов. **Домашнее задание №14**: повторение материала по конспекту. работа над ошибками.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
15	**Тема 6.7.** **Правовое регулирование гражданских**	**Содержание учебного материала:** понятие гражданского права. Предмет гражданского права: имущественные отношения; личные неимущественные отношения. Принципы гражданского права. Общая и Особенная части гражданского права. Роль и место гражданского права в системе российского права.	2	ОК 05.

	правоотношений	**Домашнее задание №15:** решить практическую ситуацию используя Гражданский кодекс РФ. Дочь пенсионерки Сергеевой, страдавшей хроническими заболеваниями жизненно важных органов, обратилась в суд с требованием признать Сергееву недееспособной, поскольку та большую часть времени проводит в больницах. Поясните свое мнение, как должен поступить суд в данной ситуации.		
16	**Тема 6.8.** **ПЗ №8.** **Субъекты и объекты гражданских правоотношений**	**Практическое занятие №8** **Содержание учебного материала:** составление схемы «Организационно-правовые формы юридических лиц» на основании Гражданского кодекса РФ, конспектов и раздаточного материала. **Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** письменные задания, поиск информации в открытых источниках. **Домашнее задание №16**: повторение материала по конспекту. Изучение Гражданского кодекса РФ Глава 19, 20.	2	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05.
17	**Тема 6.9.** **ПЗ №9.** **Правовое регулирование трудовых правоотношений**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие №9** **Содержание учебного материала:** работа с Трудовым кодексом РФ и дополнительными материалами, составление трудового договора по образцу. Решение проблемных ситуаций по заключению, изменению и расторжению трудового договора. Решение практических ситуаций связанных с приемом на работу на предприятия общественного питания. **Форма работы:** работа в парах, индивидуально. **Задания для выполнения:** составить трудовой договор по образцу, решить практические ситуации. **Домашнее задание №17:** повторение конспекта, решение ситуационных кейсов, изучение Трудового кодекса РФ.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ПК 6.4.
18	**Тема 6.10. Правовое регулирование семейных правоотношений**	**Содержание учебного материала:** Понятие семейного права. Предмет семейного права: заключение и прекращение брака; личные отношения между супругами; личные отношения между родителями и детьми, а также другими членами семьи; опека, попечительство и усыновление. Основные принципы семейного права: добровольность брачных отношений; единобрачие; равенство прав супругов; приоритет семейного	2	ОК 05.

<table>
<tr><td></td><td></td><td>воспитания детей; обеспечение безусловной защищенности интересов и прав детей. Брачный договор.
Домашнее задание №18: объяснить основные принципы семейного права: добровольность брачных отношений; единобрачие; равенство прав супругов; приоритет семейного воспитания детей; обеспечение безусловной защищенности интересов детей.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>19</td><td>Тема 6.11.
ПЗ №10.
Права и обязанности родителей и детей</td><td>Практическое занятие №10
Содержание учебного материала: составление брачного договора, моделирование и решение практических ситуаций в семейных правоотношениях на основании действующего законодательства.
Форма работы: работа в парах.
Задания для выполнения: составить брачный договор по предложенному шаблону с использованием Семейного кодекса РФ.
Домашнее задание №19: изучение Семейного кодекса РФ глава 1-5.</td><td>2</td><td>ОК 02.
ОК 04.
ОК 05.</td></tr>
<tr><td>20</td><td>Тема 6.12.
ПЗ №11.
Административная ответственность</td><td>Прикладной модуль
Практическое занятие №11
Содержание учебного материала: заполнить таблицу «Административные правонарушения»
<table>
<tr><th>Область административного правонарушения</th><th>Примеры</th></tr>
<tr><td>1. Административные правонарушения, посягающие на права граждан</td><td></td></tr>
<tr><td>2. Административные правонарушения в области охраны собственности</td><td></td></tr>
<tr><td>3. Административные правонарушения в области общественного питания</td><td></td></tr>
<tr><td>4. Административные правонарушения, посягающие на общественный порядок и общественную безопасность</td><td></td></tr>
</table>
Форма работы: работа в малых группах
Задания для выполнения: заполнить таблицу «Административные правонарушения».
Домашнее задание №20. Приведите 3 примера административных правонарушений связанных с предприятиями общественного питания, используя Кодекс об Административных Правонарушениях РФ.</td><td>2</td><td>ОК 01.
ОК 02.
ОК 04.
ОК 05.
ОК 06.
ОК 09.
ПК 6.2.</td></tr>
<tr><td>21</td><td>Тема 3.13. Правовое</td><td>Содержание учебного материала: понятие об уголовном праве в УК РФ. Задачи</td><td>2</td><td>ОК 05.</td></tr>
</table>

	регулирование уголовных правоотношений	уголовного права. Принципы применения уголовного закона. Действие уголовного право во времени и в пространстве. Преступление и его виды. Наказания, предусмотренные УК РФ. Действие УК РФ во времени и пространстве. **Домашнее задание №21:** составьте следующие схемы, объясните их содержание: А. Обстоятельства, смягчающие наказание. В. Обстоятельства, отягчающие наказание. Г. Основания освобождения от уголовной ответственности.		
22	**Тема 6.14. ПЗ №12. Дифференцированный годовой зачет по дисциплине**	**Практическое занятие №12** **Содержание практической работы:** в процессе занятия студенты используют конспект, раздаточный материал. Необходимо решить задачи и выполнить тестовые задания по всем пройденным темам. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** решение задач по заданному алгоритму, решение кейсов, тестовые задания. **Домашнее задание №22:** работа над ошибками.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 09.
Консультации			**4**	
1	Консультация	Индивидуальная работа со студентами	2	
2	Консультация	Индивидуальная работа со студентами	2	
		Итого	**84**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.04 Обществознание

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Федоров Б.И. Обществознание: учебник для среднего профессионального образования под редакцией Б. И. Федорова. 3-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2025. 346 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-16020-8. Текст: электронный Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/560874

2. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности: учебник для среднего профессионального образования А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт 2025 148 с. (Профессиональное образование) ISBN 978-5-534-16794-8. Текст: электронный Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/567612

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Игошин Н. А. Обществознание: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Игошин, И. К. Пархоменко, В. И. Гутыра; под общей редакцией Н. А. Игошина. 2-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2025. 242 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-16877-8. Текст: электронный. Образовательная платформа Юрайт [сайт] URL: https://urait.ru/bcode/568132

2. 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 01.07.2020 №11-ФКЗ) // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

3. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 №51-ФЗ // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

4. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 №197-ФЗ // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

5. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 №223-ФЗ // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

6. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 №195-ФЗ // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

7. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 №63-ФЗ // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

8. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

9. Федеральный закон от 06.10.2003 №131-ФЗ (ред. от 29.05.2023, с изм. от 30.05.2023) «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

10. Федеральный закон от 10.01.2002 №7-ФЗ (последняя редакция) «Об охране окружающей среды» // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.04 Обществознание

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Форма оценивания образовательных результатов
Уметь		
характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;	- Студент умеет характеризовать различные аспекты российских духовно-нравственных ценностей. - Студент выделяет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов.	Тестирование. Выполнение практических заданий. Дифференцированный зачет в виде тестирования и практических заданий
владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук,	- Студент применяет понятия различных социальных объектов в необходимом контексте. - Студент показывает владение обществоведческими терминами и понятиями.	
различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины;	- Студент владеет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов. - Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений.	
использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении	- Студент владеет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов. - Студент формулирует последние	

собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;	тенденции развития того или иного социального объекта.	
устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества;	- Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений. - Студент устанавливает связь между такими социальными объектами, как человек и общество, общество и природная среда, общество и культура. - Студент формулирует основные аспекты взаимодействия важнейших социальных институтов, подсистем и элементов общества. - Студент раскрывает и поясняет причинно- следственные связи между обществом, человеком и различными социальными институтами.	
характеризовать функции социальных институтов;	- Студент сравнивает различные социальные объекты, основываясь на собранной информации. - Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений.	
обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;	- Студент устанавливает различия между фактами и мнениями, аргументами и выводами. - Студент анализирует нормативно-правовые акты различного уровня.	
устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем;	- Студент анализирует социальную информацию и учебный материал из различных источников информации. - Студент описывает социальные явления с помощью различных знаковых систем.	
применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;	- Студент приводит собственные примеры, основывающиеся на полученных знаниях. - Студент анализирует социальную информацию и учебный материал из различных источников информации. - Студент описывает социальные явления с помощью различных знаковых систем. - Студент работает с электронными источниками информации.	
осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах,	- Студент работает с электронными источниками информации. - Студент актуализирует информацию	

извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;	о различных социальных объектах. - Студент анализирует различные неадаптированные тексты, выделяя из них основы заданной темы. - Студент обобщает предоставленную информацию, делая из нее логические выводы. - Студент систематизирует неупорядоченную информацию с помощью схем, таблиц, диаграмм.	
готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;	- Студент работает с электронными источниками информации. - Студент приводит собственные примеры, основывающиеся на полученных знаниях. - Студент актуализирует информацию о различных социальных объектах.	
использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения;	- Студент умеет анализировать различные ситуации, происходящие в обществе. - Студент применяет обществоведческие термины для решения различных задач. - Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем.	
ориентироваться в актуальных общественных событиях;	- Студент умеет анализировать основные социальные явления, происходящие в обществе. - Студент собирает и систематизирует актуальную информацию о различных социальных объектах.	
определять личную гражданскую позицию;	- Студент высказывает собственную гражданскую позицию. - Студент может аргументировать свою гражданскую позицию.	
осознавать значимости здорового образа жизни, роль непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;	- Студент работает с электронными источниками информации.	
формулировать на основе	- Студент предлагает всевозможные	

приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности;	способы решения общественных проблем. - Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни;	- Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;	- Студент устанавливает различия между фактами и мнениями, аргументами и выводами.	
применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами;	- Студент работает с электронными источниками информации.	
использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения;	- Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
нести гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства;	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем.	
оценивать социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации;	- Студент работает с электронными источниками информации.	
соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;	- Студент работает с электронными источниками информации. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	

самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции;	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов;	- Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности;	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
Знать		
понятие об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;	- Студент имеет представление об обществе как целостной системе и основных явлениях, происходящих в обществе. - Студент владеет знаниями о взаимодействии и взаимовлиянии различных сфер общества.	Тестирование. Выполнение практических заданий. Дифференцированный зачет в виде тестирования и практических заданий.
основы социальной динамики;	- Студент может пояснить основные признаки различных общественных явлений и процессов.	
особенности процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;	- Студент понимает значение цифровизации современного мира. - Студень знает актуальные существующие каналы коммуникации в обществе.	
глобальные проблемы и вызовы современности;	- Студент может воспроизвести список основных современных глобальных проблем и их специфику. - Студент умеет анализировать статистическую информацию из	

	различных источников, касающуюся глобальных проблем.	
перспективы развития современного общества, в том числе тенденции развития Российской Федерации;	- Студент перечисляет основные тенденции развития общества и важнейших социальных институтов. - Студент называет основные проблемы, присутствующие в обществе.	
понятия о человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;	- Студент точно воспроизводит основные обществоведческие понятия. - Студент имеет представление об изученных социальных объектах и процессах. - Студент корректно использует основные понятия, описывающие строение и функционирование общества.	
об особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека;	- Студент объясняет биосоциальную сущность человека. - Студент перечисляет основные этапы социализации личности в обществе. - Студент называет и аргументирует факторы социализации личности. - Студент формулирует знание человека в системе общественных отношений.	
об особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;	- Студент владеет знаниями об особенностях его будущей профессиональной деятельности. - Студент владеет знаниями о структурных элементах научного и ненаучного познания.	
о значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм;	- Студент имеет представление о различных мировых религиях. - Студент владеет информацией о научной деятельности и ее признаках. - На основе жизненного опыта и знаний обществоведческих терминов студент имеет представление о художественной картине мира.	
об экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;	- Студент может воспроизвести понятия экономики с различных ракурсов. - Студент знает меры государственной поддержки в области экономики для предприятий и граждан РФ. - Студент осознает особенности рыночной экономики в современном мире.	
о роли государственного бюджета в реализации	- Студент владеет понятиями о государственном бюджете и системе	

полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;	налогообложения в РФ. - Студент может воспроизвести этапы бюджетного процесса. - Студент знает о механизмах принятия бюджетных решений.	
о социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений;	- Студент владеет знаниями о направлениях социальной политике государства и ее структуре. - Студент имеет представление о различных социальных группах, нуждающихся в поддержке государства. - Студент объясняет взаимодействие и взаимовлияние личности и государственной системы. - Студент анализирует информацию из различных источниках о социальной государственной политике в РФ.	
о структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;	- Студент владеет знаниями об основах политического строя. - Студент подробно может объяснить такие понятия, как демократия, правовое государство, федеративное устройство и суверенитет.	
о конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;	- Студент знает иерархическое устройство государственной власти в РФ. - Студент различает функционал органов власти. - Студент знает о интернет-источниках, в которых указывается актуальная информация о государственных органах власти.	
о системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;	- Студент может воспроизвести иерархию нормативно-правовых актов в Российской Федерации. - Студент знает права ребенка в обществе. - Студент понимает, как применить на практике механизм защиты прав ребенка в РФ.	
о правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;	- Студент называет причины необходимости регулирования общественных отношений. - Студент описывает сущность основных социальных норм. - Студент воспроизводит действие механизмов правового регулирования деятельности человека в обществе.	
о системе права и законодательства Российской Федерации.	- Студент может воспроизвести иерархию нормативно-правовых актов в Российской Федерации.	

Приложение 2.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.05 ГЕОГРАФИЯ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Леонтьев М.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.05 География

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «География»: воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества; воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества; формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры; развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности; приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

Дисциплина «География» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины[1]

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

[1] Макет для дисциплин общеобразовательного цикла

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 3. Сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	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	географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 10. Сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять 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	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 5. Сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; ПРб 6. Сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	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	статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; 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,	хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: 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	ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями:	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному	различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей	ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
		использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Прб 9. Сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания:	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по 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,	природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Формирование умения адаптировать кулинарную и кондитерскую продукцию, производимую предприятием, к потребностям клиентов в различных странах и регионах Мира	Использование навыков адаптации производимой кулинарной и кондитерской продукции к потребностям клиентов в различных странах и регионах Мира, при учёте национальных и религиозно-культурных особенностей местного населения
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,	Формирование умений и навыков, связанных с учётом природно-климатических и этнокультурных особенностей отдельных	Использование умений и навыков адаптации кулинарной и кондитерской продукции к природно-климатическим и этнокультурным

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	регионов и стран Мира	особенностям населения различных стран при формировании ассортимента блюд предприятия общественного питания
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Формирование умений и навыков, связанных с учётом природно-климатических и этнокультурных особенностей отдельных регионов и стран Мира	Использование умений и навыков адаптации кулинарной и кондитерской продукции к природно-климатическим и этнокультурным особенностям населения различных стран при формировании ассортимента блюд предприятия общественного питания
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Формирование умений и навыков, связанных с учётом природно-климатических и этнокультурных особенностей отдельных регионов и стран Мира	Использование умений и навыков адаптации кулинарной и кондитерской продукции к природно-климатическим и этнокультурным особенностям населения различных стран при формировании ассортимента блюд предприятия общественного питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.05 География

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**78**	
Учебные занятия	**78**	**26**
в том числе:		
Основное содержание	**62**	
теоретическая подготовка	**44**	
лабораторные и практические занятия	**18**	
Прикладной модуль	**16**	
в том числе теоретическая подготовка	**8**	
лабораторные и практические занятия	**8**	
Консультации	**-**	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	**-**	

2.2. Содержание дисциплины ООД.05 География

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
1 семестр				
Основное содержание				
1	**Введение**	**Содержание учебного материала** 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) **Домашнее задание № 1:** письменный анализ путеводителя или трэвел-блога	2	ОК 01. ОК 02.
Раздел 1. Общая характеристика Мира				
2	**Тема 1.1. Современная политическая карта Мира**	**Содержание учебного материала** Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и несамоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима. Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире **Домашнее задание № 2:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 5 – 6.	2	ОК 02. ОК 04. ОК 09.
3	**Тема 1.1. Современная политическая карта Мира**	**Практическая работа № 1** «Ознакомление с политической картой Мира» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, определить страны с различными формами правления и административно-территориальным устройством **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06.

		Задания для выполнения: текст задания, карты на стр. 2 и 26. **Домашнее задание № 3:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 17 – 18.		ОК 07. ОК 09.
4	**Тема 1.2.** **География мировых природных ресурсов**	**Содержание учебного материала** 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 **Домашнее задание № 4:** Коломиец А.В. и др., 2024: вопр. 4 на стр. 20.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ПК 1.4. ПК 5.6.
5	**Тема 1.2.** **География мировых природных ресурсов**	**Практическая работа № 2** «Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, определить степень ресурсообеспеченности выбранных стран. **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 32, 35, 38 и 46. **Домашнее задание № 5:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 20 – 21.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ПК 2.8. ПК 6.1.
6	**Тема 1.2.** **География мировых природных ресурсов**	**Практическая работа № 3** «Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, выявить и обозначить регионы с неблагоприятной экологической ситуацией. **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 15 и 22. **Домашнее задание № 6:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 22 – 23.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ПК 5.6. ПК 6.1.
7	**Тема 1.3. География населения Мира**	**Содержание учебного материала** 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	2	ОК 01. ОК 02. ПК 1.4. ПК 2.8.

		продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. **Домашнее задание № 7:** Коломиец А.В. и др., 2024: вопр. 2, стр. 28.		
8	**Тема 1.3. География населения Мира**	**Содержание учебного материала** Индекс человеческого развития. Современная структура населения Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества. Занятость населения. Размещение населения. 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. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы **Домашнее задание № 8:** Коломиец А.В. и др., 2024: вопр. 3, стр. 28.	2	ОК 01. ОК 02. ПК 1.4. ПК 5.6. ПК 6.1.
9	**Тема 1.3. География населения Мира**	**Содержание учебного материала** **Практическая работа № 4** «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах Мира» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, определить особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, провести сравнительную оценку культурных традиций народов степень ресурсообеспеченности выбранных стран. **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 32, 35, 38 и 46. **Домашнее задание № 9:** подготовка сообщений и докладов.	2	ОК 01. ОК 02. ПК 1.4. ПК 5.6. ПК 6.1.
10	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Содержание учебного материала** 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	2	ОК 01. ОК 02. ПК 2.8. ПК 5.6. ПК 6.1.

		экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике **Домашнее задание № 10:** анализ карты на стр. 44 Атласа.		
11	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Практическая работа № 5**: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, сравнить факторы размещения производительных сил в странах Азии и Африки **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 30 и 44. **Домашнее задание № 11:** составление сравнительных схем размещения производительных сил.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.4. ПК 5.8. ПК 6.1.
12	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Практическая работа № 5**: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, сравнить факторы размещения производительных сил в странах Азии и Африки **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 30 и 44. **Домашнее задание № 12:** анализ карты на стр. 30 Атласа.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 6.1.
Прикладной модуль				
13	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Теоретическое обучение** **Содержание учебного материала** Типы предприятий общественного питания в странах Зарубежной Азии **Домашнее задание № 13:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 114 – 115.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.4.
14	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Теоретическое обучение** **Содержание учебного материала** Типы предприятий общественного питания в странах Зарубежной Азии **Домашнее задание № 14:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 120 - 121.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.4.
Основное содержание				
15	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Содержание учебного материала** Топливно-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира.	2	ОК 01. ОК 02.

		Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики. Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии. Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения. Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. **Домашнее задание № 15:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 123.		ОК 03. ОК 04. ПК 2.8.
16	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Содержание учебного материала** Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность. Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности. 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 **Домашнее задание № 16:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 125 – 127.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 6.1.
2 семестр				
17	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Содержание учебного материала** География отраслей непроизводственной сферы. Основные направления международной гостиничной индустрии. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной индустрии гостиничных услуг и общественного питания. **Практическая работа № 6**: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, дать	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.4.

		оценку хозяйственной специализации стран Африки и Латинской Америки **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 21, 38 и 46. **Домашнее задание № 17:** подготовка мини-презентаций по развитию туризма в зарубежных странах.		
18	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Практическая работа № 6**: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, дать оценку хозяйственной специализации стран Африки и Латинской Америки **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 21, 38 и 46. **Домашнее задание № 18:** анализ карт на стр. 39 Атласа.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 09. ПК 1.4.
19	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Практическая работа № 7**: «Размещение предприятий общественного питания в странах Зарубежной Европы» **Содержание практической работы:** используя текст задания и прилагаемые карты, сформировать опорную схему факторов и условий размещения предприятий общественного питания в странах Зарубежной Европы **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, прилагаемые карты (ксерокопии). **Домашнее задание № 19:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 131 – 132.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.8.
20	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Практическая работа № 7**: «Размещение предприятий общественного питания в странах Зарубежной Европы» **Содержание практической работы:** используя текст задания и прилагаемые карты, сформировать опорную схему факторов и условий размещения предприятий общественного питания в странах Зарубежной Европы **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, прилагаемые карты (ксерокопии). **Домашнее задание № 20:** Коломиец А.В. и др., 2024: вопр. 1 на стр. 136.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 09. ПК 6.1.
21	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Практическая работа № 8**: «Составление экономико-географической характеристики предприятий общественного питания в странах Северной и Латинской Америки» **Содержание практической работы:** используя текст задания и прилагаемые карты, сформировать опорную схему факторов и условий размещения предприятий общественного питания в странах Северной и Латинской	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 09. ПК 1.4.

		Америки **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, прилагаемые карты (ксерокопии). **Домашнее задание № 21:** Коломиец А.В. и др., 2024: вопр. 2 на стр. 137.		ПК 5.6. ПК 6.1.
Прикладной модуль				
22	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Теоретическое обучение** **Содержание учебного материала** Национальные блюда народов Латинской Америки и Африки **Домашнее задание № 22:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 140 – 141..	2	ПК 1.4. ПК 5.6. ПК 6.1.
23	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Теоретическое обучение** **Содержание учебного материала** Национальные блюда народов Латинской Америки и Африки **Домашнее задание № 23:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 142 – 143.	2	ПК 1.4. ПК 5.6. ПК 6.1.
Основное содержание				
24	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Практическая работа № 9**: «Определение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха» **Содержание практической работы:** используя текст задания и прилагаемые карты, определить рейтинги стран-экспортёров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья и услуг. **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, прилагаемые карты (ксерокопии). **Домашнее задание № 24:** подготовка докладов (сообщений).	2	ПК 1.4. ПК 5.6. ПК 6.1.
Раздел 2. Региональная характеристика Мира				
25	**Тема 2.1. Зарубежная Европа**	**Содержание учебного материала** 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 общественного питания в Зарубежной Европе. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 1.4. ПК 5.6. ПК 6.1.

		развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие индустрии хозяйства и их территориальная структура. **Домашнее задание № 25:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 150 – 151.		
26	**Тема 2.1. Зарубежная Европа**	**Практическая работа № 10**: «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны (по выбору)» **Содержание практической работы:** используя необходимые карты Атласа и прилагаемый план характеристики, охарактеризовать особенности природы, населения и хозяйства одной из стран Западной Европы, по выбору студентов **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты Атласа, план характеристики **Домашнее задание № 26:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 153 – 155.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 1.4. ПК 5.6. ПК 6.1.
27	**Тема 2.2. Зарубежная Азия**	**Содержание учебного материала** 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 индустрии гостеприимства в странах Зарубежной Азии. 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 индустрии хозяйства и их территориальная структура **Домашнее задание № 27:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 158 – 159.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 1.4.
28	**Тема 2.2. Зарубежная Азия**	**Практическая работа № 11**: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии» **Содержание практической работы:** используя необходимые карты Атласа и прилагаемый план характеристики, охарактеризовать особенности природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии, по выбору студентов **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты Атласа, план характеристики	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 2.8.

		Домашнее задание № 28: Коломиец А.В. и др., 2024: вопр. 3, стр. 161.		
29	**Тема 2.2. Зарубежная Азия** **Тема 2.3. Африка**	**Практическая работа № 11**: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии» **Содержание практической работы:** используя необходимые карты Атласа и прилагаемый план характеристики, охарактеризовать особенности природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии, по выбору студентов **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты Атласа, план характеристики **Содержание учебного материала** Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. *Развитие и размещение предприятий общественного питания в странах Африки Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования ея политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки . Хозяйство стран Африки. **Домашнее задание № 29:** подготовка сообщений с мини-презентациями.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 6.1.
Прикладной модуль				
30	**Тема 2.3. Африка**	**Практические знания** **Практическая работа № ПМ1** «Предприятия гостиничных и туристских услуг в экономически сильных африканских странах: ЮАР, Нигерии, Алжире, Египте» **Содержание практической работы:** используя прилагаемый текст и карты (ксерокопии), дать характеристику размещения предприятий гостиничных и туристских услуг в Алжире. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты (ксерокопии), текст теоретический, план характеристики **Домашнее задание № 30:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 175 – 176.	2	ПК 1.4. ПК 5.6. ПК 6.1.
31	**Тема 2.3. Африка**	**Практические знания** **Практическая работа № ПМ1** «Предприятия гостиничных и туристских услуг в экономически сильных африканских странах: ЮАР, Нигерии,	2	ПК 1.4. ПК 5.6. ПК 6.1.

		Алжире, Египте» **Содержание практической работы:** используя прилагаемый текст и карты (ксерокопии), дать характеристику размещения предприятий гостиничных и туристских услуг в Египте. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты (ксерокопии), текст теоретический, план характеристики **Домашнее задание № 31:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 177 – 179.		
Основное содержание				
32	**Тема 2.4. Страны Северной и Латинской Америки**	**Содержание учебного материала** 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 общественного питания в Северной Америке. США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие индустрии хозяйства и экономические районы США. Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие индустрии хозяйства и экономические районы Канады. Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки. Хозяйство стран Латинской Америки. Индустрии 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 индустрии хозяйства и их территориальная структура. Развитие и размещение предприятий общественного питания в Латинской Америке. **Домашнее задание № 32:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 182 – 183.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
33	**Тема 2.4. Страны Северной и Латинской Америки**	**Практическая работа № 12**: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики стран Северной и Латинской Америки» **Содержание практической работы:** используя необходимые карты Атласа и прилагаемый план характеристики, охарактеризовать особенности	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.

		природы, населения и хозяйства стран Северной и Латинской Америки, по выбору студентов **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты Атласа, план характеристики **Домашнее задание № 33:** анализ карт на стр. 45 и 46.		ПК 2.8. ПК 6.1.
Прикладной модуль				
34	**Тема 2.4. Страны Северной и Латинской Америки**	**Практические знания** **Практическая работа № ПМ2** «Предприятия общественного питания в экономически сильных странах Латинской Америки» **Содержание практической работы:** используя прилагаемый текст и карты (ксерокопии), дать характеристику размещения предприятий гостиничных и туристских услуг в Бразилии и Мексике. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты (ксерокопии), текст теоретический, план характеристики **Домашнее задание № 34:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 190 – 191.	2	ПК 1.4. ПК 5.6. ПК 6.1.
35	**Тема 2.4. Страны Северной и Латинской Америки**	**Практические знания** **Практическая работа № ПМ2** «Предприятия общественного питания в экономически сильных странах Латинской Америки» **Содержание практической работы:** используя прилагаемый текст и карты (ксерокопии), дать характеристику размещения предприятий гостиничных и туристских услуг в Чили и Уругвае. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты (ксерокопии), текст теоретический, план характеристики **Домашнее задание № 35:** Коломиец А.В. и др., 2024: вопр. 3, стр. 193.	2	ПК 1.4. ПК 5.6. ПК 6.1.
Основное содержание				
36	**Тема 2.5. Австралия и Океания**	**Содержание учебного материала** 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 общественного питания в Австралии и Океании.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.

	Тема 2.6. Россия в современном Мире	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 общественного питания в России **Домашнее задание № 36:** Коломиец А.В. и др., 2024: стр. 202 – 203.		
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества				
37	**Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты**	**Содержание учебного материала** Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Роль географии в решении глобальных проблем человечества. **Домашнее задание № 37:** подготовка к семинару.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ПК 1.4.
38	**Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты**	**Содержание учебного материала** Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. **Домашнее задание № 38:** подготовка мини-презентаций.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ПК 1.4. ПК 5.6. ПК 6.1.
39	**Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты**	**Содержание учебного материала** Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Влияние предприятий общественного питания на глобальные проблемы. **Домашнее задание № 39:** Коломиец А.В. и др., 2024: вопр. 2, стр. 205.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.

				ПК 1.4. ПК 5.6. ПК 6.1.
Дифференцированный зачёт				
		Итого	**78**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.05 География

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Географии, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

География для колледжей : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.] ; под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16137-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542490

Баранчиков Е. В., Петрусюк О. А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Дидактические материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2021.

Баранчиков Е. В., Петрусюк О. А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Контрольные задания: учебное пособие студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.

Баранчиков Е. В., Петрусюк О. А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2024.

География: учебник / О.В. Шульгина, А.Е. Козаренко, Д.Н. Самусенко. — М. : ИНФРА-М, 2021.

Гладкий Ю. Н., Николина В. В. География (базовый уровень). 10 класс. — М., 2021.

Гладкий Ю. Н., Николина В. В. География (базовый уровень). — 11 класс. — М., 2022.

Кузнецов А. П., Ким Э. В. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2022.

Максаковский В. П. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2021.

Холина В. Н. География (углубленный уровень). 10 класс. — М., 2019.

Холина В. Н. География (углубленный уровень). — 11 класс. — М., 2024.

3.2.2. Дополнительные источники

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

География: журнал. — М.: Издательский дом «Первое сентября».

География в школе: научно-методический журнал. — М.: Издательство «Школьная пресса».

География и экология в школе XXI века: научно-методический журнал. — М.: Издательский дом «Школа-Пресс 1».

Домогацких Е.М., Алексеевский Н. И. География: в 2 ч. 10—11 классы. — М.: 2021.

Петрусюк О. А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Методические рекомендации. — М., 2022.

Справочники, энциклопедии

Африка: энциклопедический справочник: в 2 т. / гл. ред. А. Громыко. — М., 2019.

Российский энциклопедический словарь. — М., 2021.

Универсальная школьная энциклопедия: в 2 т. / под ред. Е. Хлебалина, Д. Володихина. — М., 2019.

Энциклопедия для детей. Культуры мира: мультимедийное приложение (компакт-диск). — М., 2024.

Энциклопедия для детей. — Т 13. Страны. Народы. Цивилизации / гл. ред. М. Д. Аксенова. — М., 2021.

Энциклопедия стран мира / гл. ред. Н. А. Симония. — М., 2022.

Интернет-ресурсы

www.wikipedia.org (сайт Общедоступной мультиязычной универсальной интернет-энциклопедии).

www.faostat3.fao.org (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО).

www.school-collection.edu.ru («Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.05 География

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01.	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	тестирование Кейс задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования
ОК 02.	Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 03.	Р 1, Тема 1.3; 1.4. Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 04.	Р 1, Темы 1.1., 1.4. Р 3, Тема 3.1	
ОК 05.	Р 1, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1	
ОК 06.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 07.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 09.	Р 1, Тема 1.1.	
ПК 1.4.	Профессионально-ориентированное содержание	
ПК 2.8.	Профессионально-ориентированное содержание	
ПК 5.6.	Профессионально-ориентированное содержание	
ПК 6.1.	Профессионально-ориентированное содержание	

Приложение 2.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Липина В.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Саевич А.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Хоменко О.Н. преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……... 4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…… 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины…… 15
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины…… 15
2.2. Содержание дисциплины…… 16
3. Условия реализации учебной дисциплины…… 32
3.1. Материально-техническое обеспечение…… 32
3.2. Учебно-методическое обеспечение…… 32
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..…….. 34
4.1. Результаты обучения……..…… 34

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.06 Иностранный язык (английский)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.06 Иностранный язык»: понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире; формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной; развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

Дисциплина «Иностранный язык» 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 и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	В части трудового воспитания: -готовность к труду, осознание ценности материнства, 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: базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. базовые исследовательские действия:	Овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии, альтернативы в продолжение образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: - говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз

	- 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.	результаты выполненной проектной работы; - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентические тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; - письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с номами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов. Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с

		соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера. Знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям. Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии. Овладение навыками распознавания и употребления речи изученных морфологических форм и синтаксических

		конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей. Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении. Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме – описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку. Развитие умений сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические). Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-

		исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	<u>В области ценности научного познания</u>: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: <u>работа с информацией</u>: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и	Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении. Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме – описание/перифраз/толкование; при

	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.	чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку. Развитие умений сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические). Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности. Овладение универсальными коммуникативными действиями: <u>совместная деятельности</u>: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий,	Овладение основными видами речевой деятельности: - говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического

	распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально	Овладение основными видами речевой деятельности: - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентические тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации. Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации,

	и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.	словосложения, конверсии. Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		Овладение основными видами речевой деятельности: - говорение: уметь вести диалог при в профессиональных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные профессиональные тексты объемом 600-800 слов, содержащие отдельные профессиональные термины с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать состав товара/продукта и понимать представленную в них информацию; Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить профессиональные термины с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей. Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий. Знание и понимание основных значений изученных профессиональных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.06 Иностранный язык (английский)

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**168**	
Учебные занятия	**156**	
Основное содержание		
В том числе теоретические занятия		
Практические занятия	**88**	**88**
Лабораторные занятия	**-**	**-**
Прикладной модуль		
В том числе теоретические занятия		
Практические занятия	**68**	**68**
Лабораторные занятия	**-**	**-**
Консультации	**6**	
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**	

2.2. Содержание дисциплины ООД.06 Иностранный язык (английский)

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
		Основное содержание		
1	**Вводное занятие**	**Практическое занятие** Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося: - лексико-грамматический тест; - устное собеседование. **Домашнее задание № 1** 1. Актуализировать знания по английскому языку, выполнив тест на платформе Юрайт.	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей				
Тема 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи			**12**	
2	**Приветствие, прощание. Представление себя и других людей**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Приветствие, прощание, представление. Города, национальности, профессии». Количественные и порядковые числительные. **Домашнее задание № 2** 1. Повторить лексику учебник: стр. 6,9 Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568527 (дата обращения: 24.04.2025). 2. Повторить грамматический материал (конспект)	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
3	**Я и моя семья**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Члены семьи». Глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). **Домашнее задание № 3** 1. Учить слова: стр. 8 Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебник для среднего	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04

		профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562662 2. Стр. 195 упр. 2; стр. 26 упр. 18 Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568527 (дата обращения: 24.04.2025).		
4	**Мои друзья, занятия**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Мои друзья, занятия». Степени сравнения прилагательных и их правописание. **Домашнее задание № 4** 1. Стр. 9 учить слова Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебник для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562662 (дата обращения: 09.04.2025). 2. Стр. 85 упр. 20 Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 497 с. — (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544931	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
5	**Внешность,личные качества**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Внешность, описание внешности, внешний вид». Местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные **Домашнее задание № 5** 1. Составить описание друга (по схеме- конспекту)	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04

		2. Выполнить грамматические упражнения: стр. 13 упр. 6 Аитов, В.Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебник для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади.— 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 234 с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562662		
6	**Повседневная жизнь**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Повседневная жизнь, вопросы и ответы, задаваемые ежедневно» Простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени) **Домашнее задание № 6** 1. Повторить конспект «Простое настоящее время»	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
7	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №7** Актуализировать знания по теме 1.2	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
	Тема 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы		**10**	
8	**Хобби**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Интересы человека в современном обществе, активный и пассивный отдых, хобби». Модальный глагол can **Домашнее задание №8** Составить сообщение о своём хобби, подготовить презентацию о своём хобби, используя лексику по теме	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
9	**Рабочий день и свободное время**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Распорядок дня, организация учебного и свободного времени, приём пищи». Простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге). Предлоги времени **Домашнее задание № 9** 1. Повторить лексику по теме, дни недели, месяца 2. Составить свой распорядок дня	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04

10	**Организация досуга**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Организация досуга. Виды досуга. Love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени. **Домашнее задание №10** Опишите, как вы организуете свои досуг (от 4 до 10 предложений)	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
11	**Интересы молодёжи в современном обществе**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Молодёжь, интересы, досуг, обучение, занятость молодых людей, планы на будущее». Сослагательное наклонение **Домашнее задание №11** Подготовить эссе по теме: Молодёжь в современном обществе.	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
12	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №12** Актуализировать знания по теме 1.3	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
	Тема 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности		**12**	
13	**Особенности проживания в городе.**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Город, улицы, объекты инфраструктуры, вопросы, задаваемые при перемещении по городу». Предлоги направления. Модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you? Should you have any questions ___, Should you need any further information ___ и др.) **Домашнее задание №13** 1. Учить слова по теме 2. Стр. 77 упр. 13 Левченко, В.В. Английский язык. General & Academic English (A2-B1) : учебник для вузов В.В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О.В. Мещерякова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025.— 304 с.— (Высшее образование).— ISBN 978-5-534-16156-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561009	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04

14	**Инфраструктура**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Общественный транспорт, прогулка на автобусе, на трамвае и троллейбусе, проезд на метро». Наречия, обозначающие направление. Специальные вопросы **Домашнее задание №14** 1. Учить слова «Виды транспорта» 2. Составить предложения с новой лексикой	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
15	**Проезд и ориентация в современном городе**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Проезд и ориентация в современном городе. Вопросы по местонахождению различных городских объектов». Вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ___, please? Would you like ___? Shall I___?); **Домашнее задание №15** Составить диалог (указать дорогу до местной достопримечательности г. Екатеринбург)	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
16	**Описание здания. Интерьер**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Здания одно- и многоэтажные, кирпичные и деревянные, старинные и новостройки. Интерьер, мебель, описание помещения» Оборот there is/are **Домашнее задание № 16** 1. Повторять грамматический материал (конспект) 2. Описать комнату, используя грамматический материал	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
17	**Описание колледжа. Описание кабинета иностранного языка**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Колледж, в котором мы учимся, расписание занятий. Описание кабинета иностранного языка. Описание работы на уроке иностранного языка». Неопределённые местоимения some/any/one и их производные. **Домашнее задание № 17** 1. Описать один из кабинетов техникума/кабинет иностранного языка	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
18	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашняя работа №18** Актуализировать знания по теме 1.4	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04

	Тема 1.4 Покупки: одежда, обувь, продукты питания		**8**	
19	**Виды магазинов. Ассортимент товаров**	**Практическое занятие** **Знакомство с лексикой по теме: «**Магазины Великобритании, виды магазинов. Ассортимент товаров в продуктовом магазине: хлебо - булочные изделия, молочный отдел, мясной и рыбный отделы, овощи, фрукты». Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Наречия few, a few, little, a little, much, many, a lot of. **Домашнее задание №19** 1. Выучите названия магазинов и слова по теме 2. Стр. 95, упр. 6, стр. 96 упр. 8 Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебник для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562662 (дата обращения: 09.04.2025).	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
20	**Совершение покупок в продуктовом магазине**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Покупки в продуктовом магазине: хлеб, молоко, мясные изделия, сладости, овощи, фрукты». Употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными **Домашнее задание № 20** 1. Составьте диалог, используя новые слова 2. Стр. 79 упр. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебник для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562662	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
21	**Совершение покупок в магазине одежды, обуви**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Совершение покупок в магазине одежды и обуви. Названия предметов одежды и обуви, средств по уходу». Артикли: определенный, неопределенный, нулевой; арифметические действия и	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04

		вычисления **Домашнее задание №21** 1. Стр. 93 упр. 3, стр. 100 упр. 15 Левченко, В. В. Английский язык. General & Academic English (A2-B1) : учебник для вузов / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16156-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561009 2. Учить слова по теме		
22	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №22** Актуализировать знание по теме 1.5	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
Тема 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача			**12**	
23	**Физическая культура и спорт**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Занятия физической культурой и спортом в Великобритании. Популярные зимние и летние виды спорта в России и Великобритании. Известные спортсмены». Простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) **Домашнее задание № 23** 1. выполнить упр.11 стр. 109 Левченко, В. В. Английский язык. General & Academic English (A2-B1) : учебник для вузов / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16156-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561009 2. Приготовить доклад о видах спорта	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
24	**Еда полезная и вредная**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Употребление пищи, завтрак, обед, ужин. Здоровая еда. Полезная и вредная еда». Множественное число существительных **Домашнее задание №24** 1. Учить слова 2. Повторять грамматический материал (конспект)	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04

25	**Способы приготовления пищи**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Способы приготовления пищи. Существительные, имеющие одну форм для единственного и множественного числа **Домашнее задание №25** Опишите приготовление одного из ваших любимых блюд	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
26	**Заболевания и их лечения**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Ценность здоровья, необходимости вести здоровый образ жизни, стремления заниматься спортом. Заболевания и их лечение». Правильные и неправильные глаголы **Домашнее задание №26** 1. Стр. 88-89 Левченко, В. В. Английский язык. General & Academic English (A2-B1) : учебник для вузов / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16156-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561009 2. Учить слова по теме	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
27	**Здоровый образ жизни**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Ведение здорового образа жизни - неотъемлемая часть успешного современного человека». Used to + Infinitive structure. **Домашнее задание №27** 1. Учить слова по теме 2. Написать эссе «Ведение здорового образа жизни»	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
28	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №28** Актуализировать знания по теме 1.6	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
Тема 1.6 Туризм. Виды отдыха			**8**	

29	**Путешествие — актуальная часть жизни человека**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Путешествия - актуальная часть жизни человека в современном обществе. Цели путешествий, виды путешествий». Неопределенные местоимения **Домашнее задание №29** 1. Стр. 60 упр. 1 Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568527 (дата обращения: 24.04.2025). 2. Учить слова по теме	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
30	**Путешествие на поезде**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Путешествия на поезде. На железнодорожном вокзале. Покупка билетов. Размещение в поезде». Образование степеней сравнения наречий **Домашнее задание №30** 1. Учить слова по теме 2. Стр. 65 упр. 8 Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568527 (дата обращения: 24.04.2025).	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
31	**Путешествие на самолёте**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Путешествие на самолёте. В аэропорту. Прохождение таможенного и паспортного контроля». Инфинитив, его формы; наречия места **Домашнее задание №31** 1. Написать эссе «Место, в котором я хотел бы побывать»	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
32	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №32**	**2**	ОК.01 ОК.02

		Актуализировать знания по теме 1.7		ОК.04
Тема 1.7 Страны изучаемого языка			**12**	
33	**Географическое положение, климат Великобритании**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Великобритания, географическое положение, природа, климат, рельеф Великобритании, реки и озёра, горные и лесные массивы. Административное устройство Великобритании». Артикли с географическими названиями **Домашнее задание №33** 1. Стр. 163 упр. 5, стр. 168 упр. 14 Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568527 (дата обращения: 24.04.2025). 2. Повторять грамматический материал (конспект) 3. учить новые слова	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
34	**Крупные города Великобритании**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Крупные города Великобритании. Лондон - столица Великобритании. Прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени) **Домашнее задание №34** 1. стр. 157 упр. 13 Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568527 (дата обращения: 24.04.2025). 2. стр. 114 упр. 10 Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09886-0. — Текст :	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04

		электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538160		
2 семестр				
1	**Достопримечательности Великобритании**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Достопримечательности Великобритании. Прошедшее совершенное время **Домашнее задание №35** Доклад об одной достопримечательности Великобритании	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
2	**США. Географическое положение и достопримечательности, климат**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Знакомство с США, с географическим и административным устройством, с достопримечательностями и памятниками страны». Сравнительные обороты than, as…as, not so … as **Домашнее задание №36** учить новые слова стр. 151 упр. 3, стр. 152 упр. 5 Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебник для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562662 (дата обращения: 09.04.2025).	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
3	**США. Крупные города США**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Знакомство с крупными городами США. Прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени) **Домашнее задание №37** 1. приготовить доклад о штате США, его крупных городах и достопримечательностях	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
4	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №38** Актуализировать знания по теме 1.8	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
Тема 1.8 Россия			**12**	

5	**Географическое положение, климат, население России**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Российская Федерация. Географическое положение, климат и природа России, население России. Работа с картой». Артикли с географическими названиями **Домашнее задание №39** 1. учить новые слова 2. стр. 140 упр. 1 Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568527 (дата обращения: 24.04.2025).	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
6	**Национальные символы. Политическое и экономическое устройство России**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Политическое устройство и экономическое положение России. Национальные символы Российской Федерации. Важнейшие даты, события». Прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени) **Домашнее задание №40** 1. стр. 148 упр. 12 Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568527 (дата обращения: 24.04.2025). 2. повторять грамматический материал (конспект)	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
7	**Москва - столица России.**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Москва - столица Российской Федерации. Достопримечательности и памятники столицы. Важнейшие исторические события». Сравнительные обороты than, as…as, not so … as **Домашнее задание №41** 1. стр. 136 упр. 13 Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04

		профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544931		
8	**Достопримечательности Москвы**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Достопримечательности и памятники столицы. Важнейшие исторические события». Сравнительные обороты than, as…as, not so … as **Домашнее задание №42** Сделать презентацию/доклад о достопримечательностях Москвы	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
9	**Традиции народов России**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Праздники и традиции народов России. Обычаи и обряды, связанные с Рождеством, Пасхой и другими праздниками. Природное и культурное наследие России» **Домашнее задание №43** 1. учить новую лексику 2. повторять грамматический материал (конспект)	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
10	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №44** Актуализировать знания по теме 2.1	**2**	ОК.01 ОК.02 ОК.04
Прикладной модуль				
	Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей			
Тема 2.1 Современный мир профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии			**14**	
11	**Английский язык в сфере общественного питания**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Особенности подготовки по специальности туризм и гостеприимство, обучение по специальности, прохождение практики». Герундий. **Домашнее задание №45** 1. учить слова по теме 2. написать эссе по теме: «Моя будущая профессия»	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.4
12	**Профессиональные термины и понятия, заимствованные из**	**Практическое занятие** Знакомство с профессиональными терминами и понятиями, заимствованных из других языков. Герундий	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04

	других языков	**Домашнее задание №46** Поискать в словаре 10 профессиональных терминов и понятий, составить с ними предложения		ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.4
13	**Специфика работы повара-кондитера**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Работа специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Приготовление блюд по специальному рецепту». Инфинитив **Домашнее задание №47** 1. учить новые слова 2. составить 5 предложений с новыми словами	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.4
14	**Основные принципы деятельности повара-кондитера**	**Практическое занятие** Поддержание технологии и рецептуры приготовления блюд, обеспечение процесса приготовления, эксплуатация кухонного оборудования». Времена Future. **Домашнее задание №48** 1. учить новые слова	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.4
15	**Основные профессиональные качества повара-кондитера**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Основные профессиональные качества **повара-кондитера Р**езюме. **Домашнее задание №49** Написать резюме (стр. 247-249) Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568527 (дата обращения: 24.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
16	**Чемпионаты Молодые профессионалы**	**Практическое занятие** Знакомство с правилами и подготовкой к конкурсу «Молодые профессионалы». Времена Perfect **Домашнее задание №50** Учить слова	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1

17	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №51** Актуализировать знания по теме 2.2	**2**	ПК 1.4
Тема 2.2 Государственные учреждения, бизнес и услуги			**10**	
18	**Экономика России**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Экономическая ситуация в Российской Федерации. Промышленные регионы и предприятия». Времена Simple **Домашнее задание №52** Учить слова	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
19	**Государственные учреждения России**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Организация работы государственных учреждений, бизнеса и услуг». Времена Continuous **Домашнее задание №53** Перечислить государственные учреждения в вашем районе/городе	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
20	**Работа учреждений в сфере общественного питания**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Организация работы учреждений общественного питания». Времена Perfect Continuous **Домашнее задание №54** Описать работу одного предприятия	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
21	**Услуги. Документация**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Оформление документации на предприятиях сферы общественного питания» . Виды услуг, предоставляемых клиентам». Времена Perfect Continuous **Домашнее задание №55** Описать услуги, которыми пользовались в учреждениях общественного питания»	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
22	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №56** Актуализировать знания по теме 2.3	**2**	
Тема 2.3. Искусство и культура			**12**	

23	**Культура. Искусство**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Культура и искусство в России и за рубежом. Причастие 1 и 2 типа **Домашнее задание №57** Учить слова и грамматический материал	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
24	**Живопись**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Живопись в России и за рубежом. Причастный оборот **Домашнее задание №58** Приготовить доклад по теме	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
25	**Архитектура**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Архитектура России и зарубежных стран. Обороты to be going to и there + to be в прошедшем времени **Домашнее задание №59** Выбрать одну из достопримечательностей России и описать ее, ее историю	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
26	**Музыка. Театр**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Музыка и театр в России и за рубежом. Взаимные и вопросительные местоимения **Домашнее задание №60** Опишите вашего любимого музыканта, композитора, актера	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
27	**Музеи**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: Музеи России и зарубежных стран **Домашнее задание №61** Подготовьте доклад/презентацию о любимом музее	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
28	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №62** Актуализировать знания по теме 2.4	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

				ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.4 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи			**12**	
29	**Достижения науки в России в области пищевой промышленности**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Виды наук: естественные науки, социальные науки и т. д. Достижения науки в области пищевой промышленности». Страдательный залог. **Домашнее задание №63** Подготовить сообщение об одном из достижений в России/Уральском регионе	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
30	**Достижения науки в стране изучаемого языка в области пищевой промышленности**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Виды наук: естественные науки, социальные науки и т. д. Достижения науки в ». Страдательный залог области пищевой промышленности» **Домашнее задание №64** Подготовить сообщение об одном из достижений англоговорящих стран	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
31	**Современные информационные технологии**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Современные информационные технологии. Названия технических и компьютерных средств». Прямая и косвенная речь **Домашнее задание №65** Выучить лексику	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
32	**Новинки в ИКТ**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Современные информационные технологии. Новинки в ИКТ». Прямая и косвенная речь **Домашнее задание №66** Подготовить сообщение об одной из новинок в ИКТ	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
33	**ИКТ в профессиональной деятельности**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности». Согласование времен **Домашнее задание №67** 1. повторять грамматический материал 2. стр. 216 упр. 261	**2**	

		Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Гуреев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17134-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541174		
34	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №68** Актуализировать знания по теме 2.4	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и стран изучаемого языка, их вклад в сферу туризма и гостеприимства			**8**	
35	**История пищевой промышленности в России**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Современное состояние и основные принципы **пищевой промышленности** в России. Известные рестораторы России». Условные предложения **Домашнее задание №69** Подготовить сообщение об известном рестораторе или шеф-поваре России или страны изучаемого языка	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
36	**Известные рестораторы и шеф-повара в России**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Известные рестораторы и шеф-повара в России, их карьерный путь их вклад в пищевую промышленность». Условные предложения **Домашнее задание №70** 1. повторять грамматический материал (конспект) 2. стр. 306 упр. 378 Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Гуреев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17134-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541174	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
37	**Известные рестораторы и шеф-повара за**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Известные **рестораторы и шеф-повара** за	**2**	ОК 01 ОК 02

	рубежом	рубежом и их вклад в пищевую промышленность ». Условные предложения **Домашнее задание №71** описать открытие в сфере общественного питания		ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
38	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №72** Актуализировать знания по теме 2.5	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.5 Деловое общение			**12**	
39	**Публичное выступление**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Публичные выступления». Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля **Домашнее задание №73** Подготовить речь для публичного выступления по своей специальности	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
40	**Искусство эффективных презентаций**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Искусство эффективных презентаций». Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля **Домашнее задание №74** Составить презентацию и представить свою специальность	**2**	
41	**Продвижение в СМИ**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Продвижение в СМИ». Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля **Домашнее задание №75** Учить слова и выражения	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
42	**Публикации в СМИ**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Публикации в СМИ». Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля **Домашнее задание №76** Написать статью, представляющую специальность	**2**	
43	**Работа в команде**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме: «Работа в команде». Чек-лист эффективной работы в команде.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04

		Домашнее задание №77 Представить мини проект в группе по своей специальности		ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
44	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала	**2**	
Консультации			**6**	
Консультация по теме: Иностранный язык для специальных целей			**2**	ОК 02 ОК 04 ОК 09
Консультация по теме: Систематизация лексического материала			**2**	
Консультация по теме: Актуализация пройденного грамматического материала			**2**	
Промежуточная аттестация		**Экзамен**	**6**	
		Итого	**168**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.06 Иностранный язык (английский)

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и\или электронные издания

1. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебник для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562662 (дата обращения: 09.04.2025).

2. Левченко, В. В. Английский язык. General & Academic English (A2-B1) : учебник для вузов / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16156-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561009 (дата обращения: 09.04.2025).

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Агабекян И.П.Английский для обслуживающего персонала. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов н/Д: «Феникс», 2018 г

2. Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И., Койранская Е.А., Лаврик «Planet of English: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО.» Диск со сборником аудиоматериалов к учебнику. М. Издательский центр «Академия», 2012 г.

3. Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений. СПб: КАРО,2018.

4. Голицынский Ю.Б. Грамматика: ключи к упражнениям. СПб: КАРО,2017

5. Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Гуреев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17134-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564988 (дата обращения: 10.04.2025).

6. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568527 (дата обращения: 10.04.2025).

7. Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09886-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562160 (дата обращения: 10.04.2025).

8. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. «Английский язык для специалистов сферы общественного питания» (4-е издание). Москва. Издательский центр «Академия»,2010 г.

9. Видеофильмы с сайта «British Council. Teaching English»

Интернет-ресурсы:

https://www.learning-english-online.net/vocabulary/

https://nashural.ru/mesta/sverdlovskaya-oblast/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.06 Иностранный язык (английский)

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
Дисциплинарные (предметные) - Овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи; - говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; - создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентические тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;	**Демонстрирует:** - владение основными видами речевой деятельности; - умение вести разного вида диалоги; - умение создавать устные связные монологические высказывания; - умение воспринимать на слух и понимать аутентические тексты; - умение читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов; - умение заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с номами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; - умение писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; - умение создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой; - владение фонетическими навыками; - знание и понимание основных значений изученных лексических	**Текущий контроль при проведении:** Монолог Диалог Перевод текста Доклад Эссе Написание резюме Тестирование Контрольная работа **Промежуточная аттестация** в форме экзамена: письменная и устная форма

- смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; - письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с номами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; - писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; - создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; - Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в	единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования; - умение выявлять признаки изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - умение владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц; - умение владеть навыками распознавания и употребления речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - умение владеть социокультурными знаниями и умениями; - умение владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации; - умение сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические).	

отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; - Знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - Овладение навыками распознавания и употребления речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей. - Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной		

речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении. Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме – описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку. Развитие умений сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические). Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать		

иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме. - Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации.		

Приложение 2.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ)»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Шонова О.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Саевич А.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……... 4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…… 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины…… 15
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины…… 15
2.2. Содержание дисциплины…… 16
3. Условия реализации учебной дисциплины…… 32
3.1. Материально-техническое обеспечение…… 32
3.2. Учебно-методическое обеспечение…… 32
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..…….. 34
4.1. Результаты обучения……..…… 34

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.06 Иностранный язык (немецкий)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.06 Иностранный язык»: понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире; формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной; развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

Дисциплина «Иностранный язык» 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).

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: -готовность к труду, осознание ценности материнства, 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: базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. базовые исследовательские действия:	Овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии, альтернативы в продолжение образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: - говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз

	- 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.	результаты выполненной проектной работы; - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентические тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; - письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с номами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов. Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с

		соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера. Знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям. Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии. Овладение навыками распознавания и употребления речи изученных морфологических форм и синтаксических

		конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей. Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении. Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме – описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку. Развитие умений сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические). Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-

		исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<u>В области ценности научного познания</u>: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: <u>работа с информацией</u>: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и	Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении. Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме – описание/перифраз/толкование; при

	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. В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;	чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку. Развитие умений сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические). Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме. Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран

	- 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.	изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении. Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме – описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку. Развитие умений сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические). Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности. Овладение универсальными коммуникативными	Овладение основными видами речевой деятельности: - говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках

	действиями: совместная деятельности: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;	Овладение основными видами речевой деятельности: - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентические тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации.

	- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.	Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии. Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		Овладение основными видами речевой деятельности: - создавать устные связные монологические высказывания (описание блюда, рабочего места повара) объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные профессиональные тексты объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления; - письменная речь: создавать письменные высказывания на профессиональную тему объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице. Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить профессиональные слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей. Знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (профессиональные термины). Приобретение опыта практической деятельности в профессиональной деятельности с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.06 Иностранный язык (немецкий)

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**168**	
Учебные занятия	**156**	
Основное содержание		
В том числе теоретические занятия		
Практические занятия	**88**	**88**
Лабораторные занятия	**-**	**-**
Прикладной модуль		
В том числе теоретические занятия		
Практические занятия	**68**	**68**
Лабораторные занятия	**-**	**-**
Консультации	**6**	
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**	

2.2. Содержание дисциплины ООД.06 Иностранный язык (немецкий)

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК
1	2	3	4	5
		Основное содержание		
1	**Вводное занятие**	**Содержание учебного материала** Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося: - лексико-грамматический тест; - устное собеседование. Повторение алфавита, правил чтения, фонетических особенностей иностранного языка. Артикль. Отрицание. **Домашнее задание № 1** 1.Повторить алфавит (конспект) 2.Повторить правила чтения с.6 Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (A1—A2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565366 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей				
Тема 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи			**12**	
2	**Приветствие, прощание. Представление себя и других людей**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Приветствие, прощание, представление. Города, национальности, профессии. Личные местоимения. Настоящее время глагола. **Домашнее задание № 2** 1. Прочитать и перевести текст с.12-13 Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (A1—A2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565366	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

		(дата обращения: 15.04.2025). 2. Повторить грамматический материал, письменно проспрягать глаголы schreiben, stehen		
3	**Я и моя семья**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Члены семьи. Отношение поколений в семье» Количественные и порядковые числительные. Особенности спряжения модальных глаголов. **Домашнее задание № 3** 1. Прочитать и перевести текст стр.31-32 Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (A1—A2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565366 (дата обращения: 15.04.2025). 2.Повторить грамматический материал, письменно проспрягать глаголы sollen, müssen	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
4	**Мои друзья, занятия**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Я и мои друзья, любимые занятия для друзей» Количественные и порядковые числительные. **Домашнее задание № 4** 1.Выполнить упражнение 6, стр.102 Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (A1—A2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565366 (дата обращения: 15.04.2025). 2. Выполнить грамматические упражнения стр. 35, упр 1, 2 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (A1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

5	**Внешность, личные качества**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Внешность, описание внешности и личных качеств человека. Черты характера человека » Порядок слов в простом повествовательном и вопросительном предложении. **Домашнее задание № 5** 1. Составить описание друга (по схеме- конспекту), использовать при этом некоторые из следующих слов: munter, gutherzig, böse, faul, fleissig, grausam, langsam, sparsam, verantwortlich 2. Выполнить грамматические упражнения с. 56, упр.2 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (А1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
6	**Повседневная жизнь**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Повседневная жизнь, вопросы и ответы, задаваемые ежедневно»» Порядок слов в вопросительном предложении с вопросительным словом **Домашнее задание № 6** 1. Составить три вопросительных предложения с вопросительным словом на тему повседневная жизнь. 2. Выполнить грамматические упражнения с. 56, упр.3 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (А1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
7	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №7** Актуализировать знания по теме 1.2	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
	Тема 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы		**10**	

8	**Хобби**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Интересы человека в современном обществе, хобби» Склонение личных местоимений. **Домашнее задание №8** 1.Составить сообщение о своём хобби, подготовить презентацию о своём хобби, используя лексику: das Kenntniss, die Münze, hocken, das Klaviers pielen, die Quelle, das Hobby, das Lesen, surfen, stricken, nähen, TVsehen, tanzen, Sport treiben. 2.Выучить правило на склонение личных местоимений (см. конспект)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
9	**Рабочий день и свободное время**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Распорядок дня, организация учебного и свободного времени, приём пищи » Возвратные глаголы. Спряжение возвратных глаголов в настоящем времени **Домашнее задание № 9** 1. Повторить лексику: Sport treiben, sich kalt duschen, munter, das Essen zubereiten, den Tisch abräumen, sich anziehen, sich kämmen, mit etw/ Schluβ machen, durch die Strassen bummeln, plaudern, sonnabends, sonntags. 2.Письменно проспрягать возвратныые глаголы sich anziehen, sich duschen	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
10	**Организация досуга**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Организация досуга. Интересы человека в современном обществе, активный и пассивный отдых» Употребление возвратных глаголов. **Домашнее задание №10** 1.Выполнить упражнение 1, стр. 100 Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (A1—A2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565366 (дата обращения: 15.04.2025). 2.Составить три предложения с возвратными глаголами.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

11	**Интересы молодёжи в современном обществе**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Молодёжь, интересы, досуг, обучение, занятость молодых людей, планы на будущее» Предлоги. Управление предлогов. Предлоги с Дательным и Винительным падежом. **Домашнее задание №11** 1.Подготовить презентацию по теме: Молодёжь в современном обществе. 2. Выполнить грамматические упражнения с. 20, упр.2 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (А1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
12	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №12** Актуализировать знания по теме 1.3	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
	Тема 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности		**12**	
13	**Особенности проживания в городе.**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Город, улицы, общественный транспорт, прогулка по городу» Притяжательные местоимения. **Домашнее задание №13** 1. Прочитать и перевести текст Vor der Reise/Auf dem Bahnhof , с.211 Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (А1—А2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565366 (дата обращения: 15.04.2025). 2. Выполнить грамматические упражнения с. 27, упр.1,2 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (А1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. —	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

		Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).		
14	**Инфраструктура**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Объекты инфраструктуры, вопросы, задаваемые при перемещении по городу» Безличное местоимение ES. Неопределённо-личное местоимение man. **Домашнее задание №14** 1.Перевести и выучить слова по теме: der Bahnhof, die Bank, die Brücke, die Burg, das Denkmal, die Gasse, das Geschäft, die Grünanlage, das Hotel, das Kaufhaus, der Kindergarten, die Kirche, die Post, der Platz, das Rathaus 2. Выполнить грамматические упражнения с. 28, упр.4 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (A1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
15	**Проезд и ориентация в современном городе**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: « Проезд и ориентация в современном городе. Вопросы по местонахождению различных городских объектов» Указательные и вопросительные местоимения. **Домашнее задание №15** 1. Прочитать и перевести текст с.212 Wie man nach dem Wege fragt Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (A1—A2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565366 (дата обращения: 15.04.2025). 2. Составить по три предложения с указательными и вопросительными местоимениями по теме как указать дорогу.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

16	**Описание здания. Интерьер**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Здания одно- и многоэтажные, кирпичные и деревянные, старинные и новостройки. Интерьер, мебель, описание помещения» Имя существительное. Сложные существительные. Род имён существительных. **Домашнее задание № 16** 1.Выучить лексику по теме: wohnen, die Wohnung, das Haus, das Zimmer, die Zimmer, der Raum, das Wohnzimmer, das Arbeitszimmer, die Küche, das Badezimmer, der Quadratmeter, der Stock, die Stockwerke 2. Выполнить грамматические упражнения с. 17, упр.4,5 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (А1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
17	**Описание колледжа. Описание кабинета иностранного языка**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Колледж, в котором мы учимся, расписание занятий. Описание кабинета иностранного языка. Описание работы на уроке иностранного языка » Образование множественного числа имён существительных. **Домашнее задание № 17** 1. Прочитать и перевести текст, выполнить упражнение по тексту стр. 53, 54 Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (А1—А2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565366 (дата обращения: 15.04.2025). 2. Выполнить грамматические упражнения с. 16-17, упр.3 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (А1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. —	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

		Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).		
18	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашняя работа №18** Актуализировать знания по теме 1.4	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
	Тема 1.4 Покупки: одежда, обувь, продукты питания		**8**	
19	**Виды магазинов. Ассортимент товаров**	**Содержание учебного материала** **Знакомство с лексикой по теме: «**Магазины Германии, виды магазинов. Ассортимент товаров в продуктовом магазине: хлебо-булочные изделия, молочный отдел, мясной и рыбный отделы, овощи, фрукты» Склонение имён существительных. **Домашнее задание №19** 1.Выучить названия магазинов и слова по теме: der Supermarkt, das Kaufhaus, das Geschäft ,der Laden, der Gemüseladen, der Tabakladen, die Konditorei, éinkaufen, das Schaufenster, sich úmsehen, der Preis, ánprobieren, bezahlen, die Kasse, der Kassenzettel, der Schlussverkauf 2. Выполнить грамматические упражнения с. 17, упр.6 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (А1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
20	**Совершение покупок в продуктовом магазине**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Покупки в продуктовом магазине: хлеб, молоко, мясные изделия, сладости, овощи, фрукты» Склонение имён существительных. **Домашнее задание № 20** 1. Составить диалог, используя следующие выражения: Was darf es sein? Was noch? Geben Sie mir bitte … . Ist … da?	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

		Eine Flasche ... bitte. Bitte schön, was wünschen Sie? Kann ich Ihnen helfen? 2. Выполнить грамматические упражнения с.17-18, упр.8 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (A1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).		
21	**Совершение покупок в магазине одежды, обуви**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Совершение покупок в магазине одежды и обуви. Названия предметов одежды и обуви, средств по уходу» Особые случаи склонения имён существительных. **Домашнее задание №21** 1. Письменно перевести диалог: Im Kaufhaus - Guten Tag. Was kann ich für Sie tun? -Guten Tag. Helfen Sie bitte meiner Freundin. Sie möchte ein Abendkleid kaufen. -Bitte schön. Hier haben wir Kleider. Welche Größe haben Sie? -Größe 46 - Probieren Sie mal dieses hier. Es ist sehr schön und aus gutem Stoff. -Oh, das ist so elegant. Ist es aber nicht zu teuer? - Ach so, es kostet 50 Euro. 2. Выполнить грамматические упражнения с.18-19, упр.11 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (A1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
22	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №22** Актуализировать знание по теме 1.5	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

Тема 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача			**12**	
23	**Физическая культура и спорт**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Занятия физической культурой и спортом в Германии. Популярные зимние и летние виды спорта в России и Германии. Известные спортсмены» Имя прилагательное. Степени сравнения прилагательных и наречий. **Домашнее задание № 23** 1. Выучить лексику по теме: Sport treiben, sich kalt duschen, munter, die Mannschaft, die Fußballmannschaft die Sportart, die Lieblingssportart, die Sportart, der Lauf, die Leichtathletik, der Sprung, 2. Выполнить грамматические упражнения с. 32, упр.4 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (A1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
24	**Еда полезная и вредная**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Употребление пищи, завтрак, обед, ужин. Здоровая еда. Полезная и вредная еда» Склонение прилагательных. **Домашнее задание №24** 1.Выучить лексику по теме: das Lebensmittel – продукт питания, die Nahrung –пища, das Essen– еда, das Wasser – вода, das Frühstück– завтрак, das Mittagessen– обед das Abendessen– ужин, die Kaffeepause– перерыв (на кофе или чай) frühstücken– завтракать,zu Mittag essen – обедать,zu Abend essen– ужинать 2. Выполнить грамматические упражнения с. 33, упр.5 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (A1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

25	**Способы приготовления пищи**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Приготовление пищи. Способы приготовления» Склонение прилагательных. **Домашнее задание №25** 1.Выучить слова по теме**:** kochen ,braten, dampfen, garen, schmoren, backen, überbacken, köcheln lassen, grillen; 2.Выполнить упражнение по образцу Muster: Das ist ein großer Hof. Wir gehen in einen großen Hof. 1 Das ist eine breite Straße. Ich sehe eine …. 4. Das ist eine alte Schule. Wir besuchen eine … 5. Das ist eine gute Gaststätte. Wir gehen in eine …	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
26	**Заболевания и их лечения**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Ценность здоровья, необходимости вести здоровый образ жизни, стремления заниматься спортом. Заболевания и их лечение» Слабое и сильное склонение прилагательных. **Домашнее задание №26** 1.Выучить лексику по теме: Die Halsentzündung, die Grippe,die Erkältung, der Schmerz …, die Bronchitis, das Magengeschwür, die Blinddarmentzündung, die Lungenentzündung, der Schnupfen, die Infektion, der Husten, das Fieber, die Krankheiten 2. Выполнить грамматические упражнения с.32, упр.4 ККатаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (А1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
27	**Здоровый образ жизни**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: « Ведение здорового образа жизни - важная часть успешного современного человека» Склонение прилагательных с неопределённым артиклем. **Домашнее задание №27** 1. Перевести текст, выписать новые слова Vernünftige Menschen schenken große Aufmerksamkeit gesunder Lebensweise.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

		Gesunde Lebensweise ist kein einseitiger Begriff. Darunter versteht man richtige, vollwertige und regelmäßige Ernährung, körperliche Stählung und Sport, Verzicht auf schlechte Gewohnheiten. Gesunde Lebensweise führt zur Vorbeugung diverser Krankheiten und lässt den Menschen sich wohlbefinden. 2. Выполнить грамматические упражнения с. 32, упр.1 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (А1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).		
28	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №28** Актуализировать знания по теме 1.6	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
Тема 1.6 Туризм. Виды отдыха			**8**	
29	**Путешествия - актуальная часть жизни человека**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Путешествия - актуальная часть жизни человека в современном обществе. Цели путешествий, виды путешествий» Глагол. Слабые глаголы. Образование трех основных форм глаголов. **Домашнее задание №29** 1. Прочитать и перевести текст с. 211 Anna schreibt einen Brief an ihre Freundin Vera Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (А1—А2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565366 (дата обращения: 15.04.2025). 2. Повторить грамматический материал с. 36, параграф 9 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (А1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

30	**Путешествие на поезде**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Путешествия на поезде. На железнодорожном вокзале. Покупка билетов. Размещение в поезде» Глагол. Сильные и неправильные глаголы. Образование трех основных форм глаголов. **Домашнее задание № 30** 1. Письменно выполнить упр. 26, с 222 Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (A1—A2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565366 (дата обращения: 15.04.2025). 2. Повторить правило стр.36 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (A1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
31	**Путешествие на самолёте**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Путешествие на самолёте. В аэропорту. Прохождение таможенного и паспортного контроля» Особенности образования трёх основных форм модальных глаголов. **Домашнее задание № 31** 1.Составить диалог по теме: Покупка билета, используя лексику: die Karte, kaufen, die Maschine, ankommen, bestellen, reservieren 2. Повторить правило стр.40 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (A1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
32	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №32**	**2**	ОК 01 ОК 02

		Актуализировать знания по теме 1.7		ОК 04 ОК 09
Тема 1.7 Страны изучаемого языка			**12**	
33	**Географическое положение, климат Германии**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Германия, географическое положение, природа, климат, рельеф Германии, реки и озёра, горные и лесные массивы. Административное устройство Германии» Простое прошедшее время глагола. **Домашнее задание №33** 1.Выполнить упр. 28, стр 198-199 Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (А1—А2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565366 (дата обращения: 15.04.2025). 2. Написать 3 простых предложения в простом прошедшем времени глагола.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
34	**Германия. Крупные немецкие города.**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Германия. Города Германии. Берлин – столица Германии» Простое прошедшее время глагола. **Домашнее задание №34** 1.Подготовить презентацию об одном из немецких городов. 2.Выполнить упражнение 31, страница 201 Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (А1—А2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565366 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
2 семестр				

1	**Достопримечательности Германии**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Достопримечательности Германии. Достопримечательности и памятники немецких городов» Употребление haben и sein в прошедшем времени глагола. **Домашнее задание №35** 1.Выполнить упр. 16, стр 193 Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (А1—А2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565366 (дата обращения: 15.04.2025). 2.Записать предложения в простом прошедшем времени:. Ich machte diese Übung 30 Minuten. Ich kämmte mich nach dem Waschen. Ich bereitete mich zur Prüfung vor. Ich arbeitete im Sommer viel im Garten. Ich erzählte dem Freund eine lustige Geschichte.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
2	**Австрия. Географическое положение и достопримечательности.**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Знакомство с Австрией, с географическим и административным устройством, с достопримечательностями и памятниками страны» Сложное прошедшее время глагола. **Домашнее задание №36** 1.Выполнить упр.3 стр.186 Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (А1—А2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565366 (дата обращения: 15.04.2025). 2.Поставить глагол haben в нужной форме и перевести предложения. Die Mutter … dem Sohn ein Märchen erzählt. Heute … wir den Text sehr gut übersetzt. Anna … gestern ihre Geburtstag gefeiert. Kurt … diese Geschichte sehr lustig erzählt.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

		Die Kinder ….. im Hof gebastelt.		
3	**Швейцария. Географическое положение и достопримечательности.**	**Содержание учебного материала** **Знакомство с лексикой по теме:** «Знакомство со Швейцарией, с географическим и административным устройством, с достопримечательностями и памятниками страны» Прошедшее предпрошедшее время глагола. **Домашнее задание №37** 1. Письменно перевести текст Schweizerische Eidgenossenschaft, kurz Schweiz, ist ein Binnenstaat in Mitteleuropa. Die Hauptstadt der Schweiz ist Bern; die Währung in der Schweiz ist der Schweizer Franken. Die Schweiz liegt zwischen Bodensee und Genfersee, Alpenrhein und Jura, Hochrhein und Alpensüdrand. Sie grenzt nördlich an Deutschland, östlich an Liechtenstein und Österreich, südlich an Italien und westlich an Frankreich. Die Schweizer verstehen sich als „Willensnation» – sie bilden weder ethnisch noch sprachlich noch religiös eine Einheit. 2. Повторить правило стр.38-39 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (А1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
4	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №38** Актуализировать знания по теме 1.8	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
		Тема 1.8 Россия	**12**	
5	**Географическое положение, климат, население России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: « Российская Федерация. Географическое положение, климат и природа России, население России. Работа с картой » Глагол. Образование будущего времени глагола. **Домашнее задание №39** 1. Письменно перевести текст, выписать новые слова. Die Russische Föderation ist der größte Staat in der Welt. Die Fläche ist etwa 17,1	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

		Millionen Quadratkilometern. Russland hat die gemeinsamen Grenzen mit 14 Länder: Norwegen, Estland, Lettland, Nordkorea, Weißrussland, Aserbaidschan, Ukraine, Georgien, Kasachstan, Finnland, Mongolei, die Volksrepublik China, Litauen und Polen. Die Grenze mit Kasachstan ist die längste gemeinsame Landgrenze der Erde. Hier gibt es 11 Zeitzonen. Die Fauna von Russland ist sehr reich. Hier leben solche Tiere, wie, zum Beispiel, Polarbären, Wölfen, Elche, Rentieren, Walrosse und Sibirische Tiger. 2. Повторить правило стр. 39 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (A1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).		
6	**Национальные символы. Политическое и экономическое устройство России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Политическое устройство и экономическое положение России. Национальные символы Российской Федерации. Важнейшие даты, события» Повторение грамматической темы: Футурум I – будущее время глагола. **Домашнее задание №40** 1. Письменно перевести текст, выписать новые слова. In der Russische Föderation leben etwa 143 Millionen Menschen. Die meisten von denen wohnen im europäischen Teil. Russland ist ein Vielvölkerstaat. Die Amtssprache ist Russisch, aber in Regionen spricht man etwa 38 Sprachen. 2. Записать предложения в будущем времени. Unsere Freunde gehen heute ins Museum. Um 14 Uhr kommt der Zug an und ich hole meine Eltern vom Bahnhof ab. Bist du bald mit dem Text fertig? In diesem Monat zieht die Familie Krause in eine neue Wohnung um. Sie kauft sich einen roten Mantel.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

7	**Москва - столица России.**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Москва - столица Российской Федерации. Важнейшие исторические события» Особенности употребления временных форм в немецком языке. **Домашнее задание № 41** 1. Письменно перевести текст, выписать новые слова. Moskau ist die Hauptstadt der Russische Föderation. Hier leben ungefähr 12 Millionen Menschen. Moskau ist das historische, kulturelle und industrielle Zentrum unseres Landes. Hier gibt es viele interessante Sehenswürdigkeiten und Attraktionen. Touristen aus zahlreichen Länder reisen nach Moskau, um den Kreml, den Rote Platz, die staatliche Tretjakow-Galerie, das Bolschoi-Theater, die Basilius-Kathedrale, das Staatliche Historische Museum und andere beliebte Orte zu besuchen. 2.Повторить правило стр. 42 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (A1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
8	**Достопримечательности Москвы**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Достопримечательности и памятники столицы» Особенности употребления временных форм в немецком языке. **Домашнее задание № 42** 1. Подготовить сообщение об одном из памятников и достопримечательностей Москвы. 2.Выполнить упражнение 39. стр.204 Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (A1—A2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565366 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

9	**Традиции народов России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Праздники и традиции народов России. Обычаи и обряды связанные с Рождеством, Пасхой и другими праздниками. Природное и культурное наследие России» **Домашнее задание №43** 1**.** Письменно перевести текст, выписать новые слова. Die wichtigsten offiziellen Feiertage Russlands sind das Neujahr und Der Tag des Sieges. Andere populäre Feiertage sind Ostern, Masleniza, Russisch-Orthodoxes Weihnachtsfest, Tag des Verteidigers des Vaterlandes und Internationaler Frauentag.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
10	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №44** Актуализировать знания по теме 2.1	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
Прикладной модуль				
	Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей			
Тема 2.1 Современный мир профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии			**14**	
11	**Немецкий язык в сфере общественного питания**	**Содержание учебного материала** **Знакомство с лексикой по теме:** Знакомство с лексикой по теме: «Особенности подготовки по профессии Повар, кондитер, обучение по специальности, прохождение практики». Пассив презенс и пассив претеритум. Различие между активом и пассивом. **Домашнее задание № 45** 1.Письменно перевести текст, выписать новые слова. Ebenso wichtig ist die Arbeit des Kochs. Auf den ersten Blick mag es schwierig erscheinen, ein Koch zu sein und einfach täglich Frühstück, Mittag- und Abendessen vorzubereiten, denn alle Mütter auf der Welt bewältigen jeden Tag die gleiche Arbeit. Dies ist jedoch nicht der Fall, denn die Aufgabe des Kochs besteht nicht nur darin, viel zu kochen, sondern es wirklich köstlich zu machen, damit jeder zurückkommen und ein anderes gekochtes Gericht probieren oder sogar selbst lernen kann, wie man das gleiche köstliche Essen zubereitet. 2. Выполнить грамматические упражнения с. 45-46, упр.1 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (А1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. —	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4

		Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).		
12	**Профессиональные термины и понятия, заимствованные из других языков**	**Содержание учебного материала** Знакомство с профессиональными терминами и понятиями, заимствованных из других языков. Различие между активом и пассивом. **Домашнее задание № 46** 1.Переведите слова на немецкий языки выучите их: духовка, сковорода, кастрюля, запекать, жарить, холодильник, морозильная камера, столовые приборы, особые приборы; 2. Переведите на немецкий язык предложения: Повар запекает рыбу в духовке. Рыба запекается в духовке.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
13	**Специфика работы специалиста**	**Содержание учебного материала** **Знакомство с лексикой по теме:** Знакомство с лексикой по теме: «Работа работника кухни. Приготовление блюд по специальному рецепту». Повелительное наклонение. **Домашнее задание № 47** 1. Письменно перевести текст, выписать новые слова. In der Arbeit des Kochs gibt es viele Schwierigkeiten, von denen nicht jeder weiß, dass sie es sind. Erstens sollte ein wirklich guter Koch eine große Anzahl von Rezepten kennen, und diese Rezepte sind sehr vielfältig: Snacks, heiß, Vorspeisen und natürlich Desserts. Einige Köche sind so gut in ihrer Arbeit versiert, dass sie sogar die Rezepte mehrerer Küchen kennen, zum Beispiel Russisch, Armenisch und viele andere. 2.Составить предложения в императиве 2-го лица множественного числа ihr. Schließen die Tür; sein höflich; laufen nicht so schnell; sich ein Bonbon nehmen	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
14	**Основные принципы деятельности повара-кондитера**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Поддержание технологии и рецептуры приготовления блюд, обеспечение процесса приготовления, эксплуатация кухонного оборудования». Причастия. Партицип II переходных и не переходных глаголов. **Домашнее задание № 48** 1. Письменно перевести текст, выписать новые слова. Darüber hinaus ist die Arbeit eines Kochs wirklich harte körperliche Arbeit, besonders wenn Sie für eine große Anzahl von Gästen kochen müssen. Wir müssen	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4

		viel Gemüse putzen und schneiden, den Fisch verarbeiten, das Fleisch kochen und in den Ofen stellen, ein magisches Dessert kreieren und noch viele wichtige Dinge erledigen. Um ein professioneller Koch zu werden, müssen Sie eine entsprechende Ausbildung erhalten. 2. Выполнить упражнение стр. 51, упр 1 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (A1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).		
15	**Основные профессиональные качества повара-кондитера**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Основные профессиональные качества повара-кондитера». Резюме. Особенности употребления причастий. **Домашнее задание № 49** 1. Составить и написать резюме. 2. Выполнить упражнение стр. 52, упр 2 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (A1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
16	**Чемпионаты Молодые профессионалы**	**Содержание учебного материала** Знакомство с правилами и подготовкой к конкурсу «Молодые профессионалы». Особенности употребления причастий. **Домашнее задание № 50** 1. Переведите со словарём данные слова, составьте три предложения с этими словами. regional, kulinarisch, das Restaurant, intensiviert, der Massentourismus, die Industrialisierung, die Konservierung, traditionell, die Meisterschaft, junge Berufstätige 2.Переведите выражения с причастиями: das gebaute Haus, die gemachte Arbeit, das reparierte Auto, das die ganze Nacht	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4

		gefahrene Auto		
17	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №51** Актуализировать знания по теме 2.2	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.2 Государственные учреждения, бизнес и услуги			**10**	
18	**Экономика России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Экономическая ситуация в Российской Федерации. Промышленные регионы и предприятия» Infinitiv с zu и без zu **Домашнее задание № 52** 1. Выучить лексику по теме: der Wirtschaft, der Weltwirtschaft, der Verkäufermarkt, die Wirtschaft am Boden, die Ökonomie, die Wirtschaftslehre, die Wirtschaftswissenschaften 2.Выполнить упражнение стр. 48, упр 1 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (А1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
19	**Государственные учреждения России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Организация работы государственных учреждений бизнеса и услуг» Инфинитивные группы um… zu, ohne … zu, statt… zu **Домашнее задание № 53** 1.Перечислить государственные учреждения в сфере общественного питания в вашем районе/городе. Задание выполнить письменно. 2. Выполнить упражнение стр. 47, упр 1 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (А1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4

		https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).		
20	**Работа учреждений в сфере гостеприимства**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Организация работы учреждений общественного питания». Конструкция haben/sein + zu+Infinitiv **Домашнее задание № 54** 1.Описать работу одного из предприятий общественного питания. 2. Выполнить упражнение стр. 46, упр 1 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (A1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
21	**Услуги. Документация**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Оформление документации на предприятиях общественного питания. Виды услуг, предоставляемых клиентам». Особенности употребления глагола lassen. **Домашнее задание № 55** 1.Описать услуги, которыми пользуются на предприятиях общественного питания 2.Перевести на русский язык: Ich will meinen Fernseher reparieren lassen. Die Lehrerin lässt die Schüler viel auswendig lernen. Lasst mich alles erzählen. Das Kind ließ die Mutter nicht arbeiten. Dieser Mensch lässt immer auf sich warten.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
22	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №56** Актуализировать знания по теме 2.3	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.3. Искусство и культура			**12**	
23	**Культура. Искусство**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Культура, искусство, их значение для всестороннего развития личности » Сложносочинённое предложение. Прямой порядок слов. **Домашнее задание №57**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1

		1.Прочитать и перевести текст, выписать новые слова In der Kunst widerspiegelt sich die Welt. Sie hilft dem Menschen sein schöpferisches Können zeigen. Die Kunst bereichert und formt den Menschen, erzieht die besten Eigenschaften an, appelliert an menschliche Gefühle, lässt ihn miterleben, mitdenken. Es gibt verschiedene Kunstarten: Kino, Theater, Malerei, Skulptur, Literatur, Architektur, Tanz und Musik. Die Kunst nimmt im Leben der Menschen einen wichtigen Platz. Dank ihr wird das Leben schöner. 2. Выучить правило: Сложносочиненное предложение в немецком языке состоит из двух равноправных предложений, соединенных сочинительным союзом. Порядок слов во всех предложениях совпадает с порядком слов простого предложения. Сочинительные союзы und, aber, denn, oder, sondern не влияют на порядок слов предложения:Die Eltern fahren nach Italien und die Tante sorgt für die Kinder.		ПК 1.4
24	**Живопись**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Живопись, Немецкие и русские художники. Культурное наследие» Сложносочинённое предложение. Обратный порядок слов. **Домашнее задание №58** 1.Прочитать и письменно перевести текст об известных художниках. Die Bilder von Schischkin „Der Roggen“, „Waldische Weite“ nageln die Schönheit des russischen Waldes fest. Diese Bilder, wie sein ganzes Schaffen, sind der Bestätigung der Größe und der Anmut der russischen Natur gewidmet. Bei Aiwasowski ist das Bild „Das Schwarze Meer“ bekannt. Das ist sein bestes Bild in 70-80 Jahren. Das Meer war sein Lieblingsthema. Er stellte das Meer in seinen verschiedenen Zuständen, in verschiedener Beleuchtung dar. Serow schuff sein erstes Meisterwerk „Das Mädchen mit Pfirsichen“, als er 22 Jahre alt war. 2.Выучить правило: Следует запомнить, что после союзных слов deshalb, darum, deswegen нужно использовать обратный порядок слов. Ich habe keine Laune, deshalb gehe ich ins Kino nicht.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
25	**Архитектура**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Архитектура прошлых лет и архитектура	**2**	ОК 01 ОК 02

		современности» Употребление сложносочинённых предложений. **Домашнее задание №59** 1.Перевести текст, выписать новые слова. Die Zahl der wunderschönen Kathedralen in Deutschland ist wirklich beeindruckend. Viele Städte wollten früher nicht nur kleine Kirchen, sondern auch prachtvolle Kathedralen mit Glasmalerei und Statuen bauen. Bis heute dienen diese zur Zierde Deutschlands, und sie werden nicht nur von Gläubigen besucht. Im 11. Jahrhundert entstand in Europa der Stil „Gotik“, der in Deutschland besonders beliebt war. Landesweit gibt es viele Kirchen und Gebäude im Gotik-Stil. 2.Перевести сложносочинённые предложения: Мы вошли в зал, и через минуту начался спектакль. Девушка сидела у окна, а на улице лил дождь. Председатель обратился к собранию, но его не слушали.		ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
26	**Музыка. Театр**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Музыка и театр- важная составляющая художественно- эстетического воспитания современной молодёжи » Сложноподчинённое предложение. Порядок слов в придаточном предложении. **Домашнее задание №60** 1. Письменно перевести текст: Das Wort „Musik“ leitet sich vom Griechischen „musike“ ab und ist nach dem Mythos ein Geschenk Apolls und der Musen an den Menschen. Die Rolle der Musik in unserem Leben ist nicht zu überschätzen. Man hört sie überall: morgens im Funk, unterwegs zur Arbeit kann man auch in der Fußgängerzone Straßenmusikanten treffen. Einem richtigen Fest ist sie unentbehrlich und ist ein schönes Mittel, um zufällige, vorbeigehende Kunden ins Geschäft hineinzulocken. In Cafes, Bierstuben, Restaurants verbringen die Menschen ihre Zeit gut, indem sie sich nach Musik unterhalten, tanzen und singen. 2.Выполнить упражнение стр 56 упр1 Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (А1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
27	**Музеи**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01

		Знакомство с лексикой по теме: «Музеи, как памятники истории, материальной и духовной культуры » Сложноподчинённое предложение с придаточным изъявительным. **Домашнее задание №61** 1.Перевести текст, выписать новые слова. Es gibt in Deutschlandhier viele kleine und große Museen: für Kunst, Geschichte, Technik oder andere Kulturen. Die populärsten und am meisten besuchten Museen in Deutschland sind: in Berlin – das Pergamonmuseum, Nationalgalerie, Bode-Museum. In München befindet sich Deutsches Museum. In Düsseldorf ist das Aquazoo-Museum sehr schön. In Dresden kann man Grünes Gewölbe bewundern. 2.Составить три сложноподчинённых предложения с придаточным изъявительным по образцу: Ich weiß, dass er bald kommt.		ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
28	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №62** Актуализировать знания по теме 2.4	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.4 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи			**12**	
29	**Достижения науки в России в области пищевой промышленности**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Виды наук: естественные науки, социальные науки и т. д. Достижения науки в области пищевой промышленности в России». Сложноподчинённое предложение с придаточным определительным. **Домашнее задание № 63** 1.Подготовить сообщение об одном из научных достижений в России. 2.Перевести предложения с придаточным определительным: Die Frau, die vorne sitzt, ist meine Freundin. Der Junge, der gut antwortet, ist bester Student. Das Buch, das auf dem Tisch liegt, ist mein Lieblingsbuch.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
30	**Достижения науки в стране изучаемого языка в области пищевой промышленности**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Виды наук: естественные науки, социальные науки и т. д. Достижения науки в области пищевой промышленности за рубежом». Сложноподчинённое предложение с придаточным причины. **Домашнее задание №64**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1

		1.Перевести и выучить слова по теме: die Wissenschaft, wissenschaftliche Entdeckungen, wissenschaftliche Errungenschaften, die Bedeutung, der Erfolg, der Gewinn, die Öffnung, das Wissen. 2.Составить три сложноподчинённых предложения с придаточными причины по образцу: Wir gingen nicht spazieren, weil das Wetter schlecht war.		ПК 1.4
31	**Современные информационные технологии**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Современные информационные технологии. Названия технических и компьютерных средств». Сложноподчинённое предложение с придаточным времени. **Домашнее задание №65** 1.Выучить лексику по теме: die Informationstechnologie, die Informationstechnik, der Computerkriminalität, die Datenverarbeitungsindustrie, die IT · Informatik; 2. Письменно перевести предложения с придаточным времени. Wir sind auf die Qualität unserer Informationstechnologie angewiesen. Die Informationstechnologie wächst in exponentieller Weise. In diesem Jahr ist das Hauptthema des Forums „Informationstechnologien in der modernen Diplomatie“.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
32	**Новинки в ИКТ**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Последние новинки в сфере информационно-коммуникативных технологий, знакомство с достижениями в сфере ИКТ » Сложноподчинённое предложение с придаточными места. **Домашнее задание № 66** 1.Подготовить презентацию по теме: новинки в ИКТ 2.Перевести предложения с придаточным предложением: Er wohnt dort, wo der Wald beginnt. Ich weiβ nicht, woher sie kommt. Hast du gehört, wohin wir weiter gehen.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
33	**ИКТ в профессиональной деятельности**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, получение необходимой для работы информации посредством ИКТ» Сложноподчинённое предложение с придаточными цели **Домашнее задание № 67**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4

		1. Письменно перевести предложения, выписать новые слова: Die Informationstechnologien durchdringen die meisten Bereiche des gesellschaftlichen Lebens. Die Informationstechnologie (IT) verbuchte nahezu 80% des Produktivitätszuwachses für sich. Jetzt kommt uns die Informationstechnologie zu Hilfe. 2.Переведите предложения с придаточным цели: Der Lehrer wiederholt die Regel, damit wir alles gut verstehen. Wir lernen Grammatik, um keine Fehler zu machen.		
34	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №68** Актуализировать знания по теме 2.4	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.5 Выдающиеся люди родной страны и стран изучаемого языка, их вклад в сферу общественного питания			**8**	
35	**История пищевой промышленности**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Современное состояние и основные принципы пищевой промышленности России. Известные рестораторы России». Сложноподчинённое предложение со сравнительным придаточным. **Домашнее задание №69** 1. Подготовить сообщение об известном рестораторе или шеф-поваре России или страны изучаемого языка 2. Письменно переведите предложения с придаточными сравнительными. Die Karten waren so teuer, wie wir gedacht hatten. Die Karten waren teurer, als wir gedacht hatten. Je begabter der Maler ist, desto bekannter sind seine Gemälde.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
36	**Известные рестораторы и шеф-повара в России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Известные рестораторы и шеф-повара в России, их карьерный путь и их вклад в пищевую промышленность». Сложноподчинённое предложение с придаточным образа действия **Домашнее задание № 70** 1.Перевести и выучить слова по теме: herausragender Wissenschaftler, die Entdeckung, exakte Wissenschaften, humanitäre Wissenschaften, der Nobelpreis, der Verdienst.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4

		2.Перевести предложения с придаточным образа действия: Er verbesserte seine Leistungen, indem er fleiβig trainierte.		
37	**Известные рестораторы и шеф-повара за рубежом**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Известные рестораторы и шеф-повара за рубежом, их карьерный путь и их вклад в пищевую промышленность». Сложноподчинённое предложение с придаточным следствия **Домашнее задание № 71** Es war so kalt und windig draußen, dass wir keine Ski fahren konnten. Ich habe so viel gelernt, dass ich die Prüfung ohne Probleme bestanden habe.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
38	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №72** Актуализировать знания по теме 2.5	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.6 Деловое общение			**12**	
39	**Публичное выступление**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Публичное выступление, знакомство с клише и фразами, необходимыми для выступления пред публикой» Сложноподчинённое предложение с условным придаточным **Домашнее задание № 73** 1.Записать и перевести клише и составить с ними 3 предложения. Meiner Meinung/Ansicht nach … Ich bin anderer Meinung/Ansicht. Das denke/finde ich nicht. Das ist nicht wahr./Das ist falsch. Das stimmt, …/Sie haben Recht, aber …Sind Sie sicher? Ich bin dafür, dass … Ich bin damit einverstanden/nicht einverstanden. 2.Перевести предложения с придаточным условным. Wenn wir Zeit haben, besuchen wir Theater und Konzerte. Falls ich den Briefbekomme, antworte ich gleich.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
40	**Искусство эффективных**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01

	презентаций	Знакомство с лексикой по теме: « Искусство эффективных презентаций. Формулировки. Сценарий, примеры, редактура » Сложноподчинённое предложение с придаточным следствия. **Домашнее задание №74** 1.Перевести клише, необходимые для оформления презентаций Mein Vortrag besteht aus folgenden Teilen Am Anfang werde ich über … sprechen Danach gehe ich ausführlicher auf ... ein Anschließend werde ich einige Beispiele zeigen Anschließend erzähle ich etwas mehr über unsere Projektarbeit. Zum Schluss gebe ich noch einige Informationen zu 2.Перевести предложения с придаточными следствия. Obwohl es heute ziemlich kalt ist, fahren wir auf die Eisbahn. Es ist ein guter Fachmann, trotzdem er noch ganz jung ist.		ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
41	**Продвижение в СМИ**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Продвижение в СМИ, роль публикаций, ошибки и недостатки». Бессоюзные сложноподчинённые предложения. **Домашнее задание №75** 1.Перевести текст, выписать новые слова. Die Medien haben einen sehr starken Einfluss auf den Geist einer Person. Je mehr wir schauen und hören, was uns gezeigt wird, desto mehr glauben wir daran. Nicht umsonst heißt man die Medien in jedem Land als die fünfte Macht. 2. Перевести бессоюзные сложноподчинённые предложения: Ich hoffe, du nimmst auch daran teil. Hat er die Arbeit beendet, so soll er mich benachrichtigen.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
42	**Публикации в СМИ**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Публикации в СМИ, советы и инструкции» Предложения с прямой речью **Домашнее задание №76** 1. Перевести текст, выписать новые слова. Die Zeitung Welt wurde 1946 gegründet. Das ist die einzige Abonnement – Zeitung, in Berlin herausgegeben, mit kompetenten Analysen in allen wichtigen Bereichen: von Politik und Wirtschaft bis Wissenschaft und Umwelt. Sie ist liberal eingestellt. Die Zentralredaktion liegt in Berlin. DIE WELT wird in 130 Staaten zugängig. Ihre	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4

		Konkurrenten sind die Frankfurter Allgemeine Zeitung und die Süddeutsche Zeitung. Seit 2005 werden 200.577 Exemplare verkauft. 2.Выучить правило: Прямая речь всегда выделяется знаками препинания-заключается в кавычки. В одних случаях в тексте даётся указание на говорящего, в других говорящий не упоминается, т к все понятно из контекста. Например: Er sagte:" Nach dem Schwimmen komme ich morgen bei dir zu Besuch".		
43	**Работа в команде**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Работа в команде. Особенности командной работы. Эффективная и продуктивная деятельность» Систематизация грамматических навыков. **Домашнее задание №77** 1. Перевести слова и составить с ними три предложения. mit einem Team zu arbeiten, Respekt vor einem Teamgeist, groβen Beitrag zum Erfolg, die Zusammenarbeit, der Betrieb, die Tätigkeit 2.Повторить изученный грамматический материал.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
44	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала	**2**	
Консультации			**6**	
Консультация по теме: Иностранный язык для специальных целей			**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
Консультация по теме: Систематизация лексического материала			**2**	
Консультация по теме: Актуализация пройденного грамматического материала			**2**	
Промежуточная аттестация		**Экзамен**	**6**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.06 Иностранный язык (немецкий)

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и\или электронные издания

1. Катаева, А. Г. Грамматика немецкого языка (A1) : учебник для вузов / А. Г. Катаева, С. Д. Катаев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 82 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18841-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568488 (дата обращения: 15.04.2025).

2. Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (A1—A2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565366 (дата обращения: 15.04.2025).

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Винтайкина, Р. В. Немецкий язык (b1) . М.: Издательство Юрайт, 2017.

2. Ивлева, Г. Г. Немецкий язык : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Г. Ивлева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11049-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/563527 (дата обращения: 22.04.2025).

3. Басова Н.В., Коноплёва Т.Г. Немецкий для колледжей. – Ростов на Дону «Феникс» 2012.

4. Немецкий разговорник и словарь – Издательство Живой язык, 2019

5. Учебник: Басова Н.В., Коноплёва Т.Г. Немецкий для колледжей DeutschfurColleges: учебное пособие – Ростов н/Д: Феникс 2002. – С

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.06 Иностранный язык (немецкий)

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
Дисциплинарные (предметные) - Овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи; - говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; - создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентические тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашив	**Демонстрирует:** - владение основными видами речевой деятельности; - умение вести разного вида диалоги; - умение создавать устные связные монологические высказывания; - умение воспринимать на слух и понимать аутентические тексты; - умение читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов; - умение заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с номами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; - умение писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; - умение создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой; - владение фонетическими навыками; - знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования; - умение выявлять признаки изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;	**Текущий контроль при проведении:** Монолог Диалог Перевод текста Доклад Эссе Написание резюме Тестирование Контрольная работа **Промежуточная аттестация** в форме экзамена: письменная и устная форма

аемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашив аемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; - письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с номами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; - писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; - создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; - Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть	- умение владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц; - умение владеть навыками распознавания и употребления речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - умение владеть социокультурными знаниями и умениями; - умение владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации; - умение сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические).	

правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; - Знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - Овладение навыками распознавания и употребления речи изученных морфологических форм и		

синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей. - Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении. Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме – описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку. Развитие умений сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам		

изученные языковые явления (лексические и грамматические). Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме. - Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации.		

Приложение 2.8
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.07 МАТЕМАТИКА»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Костенко О.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.07 Математика

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «Математика»:

- формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;

- подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики

как части общей культуры человечества;

- развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;

- формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других дисциплин, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, задач профессиональной деятельности, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

Дисциплина «Математика» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код ОК, ПК	Планируемые результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность,	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРб3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных

	оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9.Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до

		плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11. Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12.Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; Метапредметные результаты должны отражать овладение универсальными учебными познавательными действиями (работа с информацией): - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; личности	ПРб1. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб2.Умение оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; ПРб3. Умение оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Метапредметные результаты должны отражать овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; 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;	ПРб1. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб2. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; ПРб.3 Умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники; ПРб4. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками

	- 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; - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: - осознание ценности научной деятельности; в части овладение универсальными коммуникативными действиями: - готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать овладение универсальными коммуникативными и регулятивными действиями:	ПРб1. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; ПРб2. Умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб3. Умение свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным

	а) 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. б) 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	(вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; ПРб4. Умение оперировать понятиями: график функции, обратная функция, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; ПРб5. Умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; ПРб6. Умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб7. Умение оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; ПРб8. Умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; Метапредметные результаты должны отражать	ПРб1. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; ПРб2. Умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб3. Умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; ПРб4. Умение оценивать размеры объектов окружающего

	овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; б) осознание обучающимися российской гражданской идентичности; в) целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы	мира
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и	Личностные результаты должны отражать в части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;	ПРб1. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб2. Умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; ПРб3. Умение распознавать проявление законов математики в

межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; В части патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу. Метапредметные результаты должны отражать овладение универсальными регулятивными познавательными и коммуникативными действиями: - сформированность самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;	искусстве; ПРб4. Умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки

	- 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	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части экологического воспитания: - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширить опыт деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать овладение универсальными учебными познавательными и регулятивными действиями в части базовых исследовательских мероприятий: - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; в части самоконтроля: - давать оценку новым ситуациям, вносить	ПРб1. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; ПРб2. Умение строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; ПРб3. Умение применять производную при решении задач на движение; ПРб4. Умение решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения

	коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	
ПК 6.2	- осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчинённого персонала с учётом взаимодействия с другими подразделениями	- уметь описывать явления реального мира на математическом языке; − иметь представление о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимать возможности аксиоматического построения математических теорий
ПК 6.3	- организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчинённого персонала	- иметь представление об основных понятиях математического анализа и их свойствах; - уметь характеризовать поведение функций, использовать полученные знания для описания и анализа реальных зависимостей
ПК 6.4	- осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	− иметь представление о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин; - владеть методами доказательств и алгоритмов решения, уметь их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач
ПК 6.5	- осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	− владеть стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств; - владеть основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; - уметь распознавать геометрические фигуры на чертежах,

		моделях и в реальном мире; применять изученные свойства геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; - владеть навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.07 Математика

2.1 Трудоёмкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объём образовательной нагрузки	**162**	
Учебные занятия	**156**	**60**
Основное содержание	**124**	
В том числе теоретические занятия	76	
Практические занятия	48	
Прикладной модуль	**32**	
В том числе теоретические занятия	20	
Практические занятия	12	
Консультации	6	
Самостоятельная работа обучающегося	-	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		

2.2. Содержание дисциплины ООД.07 Математика

№ занятия	Тема занятия	Содержание учебного материала, практических работ, прикладного модуля	Объём часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
1 семестр				
Основное содержание				
РАЗДЕЛ 1. Повторение				
1	Тема 1.1. Содержание предмета и мотивация его изучения. Проценты.	**Содержание учебного материала** Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики. Проценты. Три основные задачи на проценты. Главная задача на проценты. Основное свойство пропорции. Нахождение неизвестного члена пропорции. **Домашнее задание №1:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
2	*Практическое занятие №1* Тема1.2. Решение линейных и квадратных уравнений и неравенств.	**Содержание учебного материала** Равносильность уравнений, неравенств. Линейные и квадратные уравнения. Основные приёмы их решения. Линейные и квадратные неравенства. Основные приемы их решения. Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств. Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений неравенств. **Практическое занятие №1** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решений линейных и квадратных уравнений и неравенств в соответствии с	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		содержанием учебного материала. **Домашнее задание №2:** 1) конспект занятия (проработать), 2)упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
3	*Практическое занятие №2* Тема1.3. Решение дробно-рациональные уравнений и неравенств.	**Содержание учебного материала** Дробно-рациональные уравнения. Основные приёмы их решения. Дробно-рациональные неравенства. Основные приёмы их решения (метод пропорций; приведение правой части уравнения к нулю). **Практическое занятие №2** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решений дробно-рациональных уравнений и неравенств в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №3:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
4	Тема1.4. Задачи на составление уравнений и систем уравнений.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. **Домашнее задание №4:** конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 6.2

5	Тема1.5. Иррациональные уравнения, их решение.	**Содержание учебного материала** Иррациональные уравнения, приёмы их решение. Область определения уравнения. **Домашнее задание №5:** конспект (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
6	Тема1.6. Контрольная работа №1.	**Содержание учебного материала** Задачи на проценты. Уравнения и неравенства. Системы уравнений. **Домашнее задание №6:** повторить формулы сокращённого умножения и свойства степеней.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
РАЗДЕЛ 2 **ФУНКЦИЯ, ЕЁ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ**				
7	Тема 2.1. Числовая функция: определение, свойства, способы задания.	**Содержание учебного материала** Числовая функция. Свойства функции: область определения и множество значений, монотонность, ограниченность, чётность, нечётность, периодичность функции. Способы задания функции. **Домашнее задание №7:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
8	*Практическое занятие №3* Тема 2.2. Графики функций. Простейшие преобразования графиков функций.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Графики функций. Простейшие преобразования графиков функций (параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой y = x, растяжение и сжатие вдоль осей координат). Сложная функция. Область определения и область значений функции. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07 ПК 6.3

		Практическое занятие №3 Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы построения графиков функций и их простейших преобразований в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №8:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
РАЗДЕЛ 3 ПОКАЗАТЕЛЬНАЯ, ЛОГАРНФМИЧЕСКАЯ И СТЕПЕННАЯ ФУНКЦИИ				
9	Тема 3.1. Степень с произвольным действительным показателем.	**Содержание учебного материала** Степень с произвольным действительным показателем и её свойства. Свойства степеней. **Домашнее задание №9:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
10	*Практическое занятие №4* Тема 3.2. Преобразования и вычисления значений показательных выражений.	**Содержание учебного материала** Преобразования и вычисления значений показательных выражений. **Практическое занятие №4** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы преобразований и вычислений значений показательных выражений в соответствии с содержанием учебного материала (с использованием свойств степеней). **Домашнее задание №10:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07

		(выполнить письменно).		
11	Тема 3.3. Понятие логарифма, свойства логарифма, десятичные и натуральные логарифмы.	**Содержание учебного материала** Логарифм. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию. **Домашнее задание №11:** конспект (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
12	*Практическое занятие №5* Тема 3.4. Преобразование и вычисление значений логарифмических выражений.	**Содержание учебного материала** Применение свойств логарифма к преобразованию и вычислению значений логарифмических выражений. **Практическое занятие №5** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы преобразований и вычислений значений логарифмических выражений в соответствии с содержанием учебного материала (с использованием свойств логарифмов). **Домашнее задание №12:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02
13	Тема 3.5. Показательная функция, её свойства и график.	**Содержание учебного материала** Определение показательной функции. Графики показательной функции для оснований $a>1$ и $0<a<1$. **Домашнее задание №13:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07

14	Тема 3.6. Логарифмическая функция, её свойства и график.	**Содержание учебного материала** Определение логарифмической функции. Графики логарифмической функции для оснований $a>1$ и $0<a<1$. **Домашнее задание №14:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
15	*Практическое занятие №6* Тема 3.7. Построение графиков показательных и логарифмических функций.	**Содержание учебного материала** Построение графиков показательных и логарифмических функций для различных оснований. Схематическое изображение графиков. **Практическое занятие №6** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы построения графиков показательных и логарифмических функций в соответствии с содержанием учебного материала (с использованием свойств логарифмов). **Домашнее задание №15:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
16	Тема 3.8. Показательные уравнения. Простейшие показательные неравенства.	**Содержание учебного материала** Показательные уравнения. Стандартный вид показательного уравнения. Основные приёмы решения показательных уравнений. Простейшие показательные неравенства. **Домашнее задание №16:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06

17	*Практическое занятие №7* Тема 3.9. Решение показательных уравнений и неравенств.	**Содержание учебного материала** Решение показательных уравнений и простейших показательных неравенств. **Практическое занятие №7** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решение показательных уравнений и неравенств в соответствии с содержанием учебного материала (с использованием свойств показательной функции и свойств степеней). **Домашнее задание №17:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
18	Тема 3.10. Логарифмические уравнения. Простейшие логарифмические неравенства.	**Содержание учебного материала** Логарифмические уравнения. Стандартный вид логарифмического уравнения. Основные приёмы решения логарифмических уравнений. Простейшие логарифмические неравенства. **Домашнее задание №18:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
19	*Практическое занятие №8* Тема 3.11. Решение логарифмических уравнений и неравенств.	**Содержание учебного материала** Решение логарифмических уравнений и простейших логарифмических неравенств. **Практическое занятие №8** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения логарифмических уравнений и неравенств в соответствии с содержанием учебного материала (с использованием свойств	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		логарифмической функции и свойств логарифмов). **Домашнее задание №19:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
	Тема 3.12. Контрольная работа №2.	**Содержание учебного материала** Обобщение по разделу «Показательная, логарифмическая и степенная функции». Выполнение контрольной работы. **Домашнее задание №20:** повторить геометрические определения синуса, косинуса, тангенса и котангенса угла.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
РАЗДЕЛ 4 ТРИГОНОМЕТРИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ				
21	Тема 4.1. Тригонометрические функции числового аргумента, их знаки, значения.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Радианное измерение углов и дуг. Соотношения между градусной и радианной мерами угла. Синус, косинус, тангенс, котангенс угла. Тригонометрические функции числового аргумента, знаки их значений. Практическое значение тригонометрии. **Домашнее задание №21:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 6.5
22	*Практическое занятие №9* Тема 4.2. Соотношения между тригонометрическими функциями одного аргумента.	**Содержание учебного материала** Соотношения между тригонометрическими функциями одного аргумента. Основное тригонометрическое тождество и его следствия. **Практическое занятие №9** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные формулы, связывающие тригонометрические функции одного аргумента, в	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05

		соответствии с содержанием учебного материала (формулы «делим» на три группы: по определению; основное тригонометрическое тождество; по доказанному для тангенса и котангенса через косинус и синус соответственно). **Домашнее задание №22:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
23	Тема 4.3. Формулы сложения и формулы двойного угла. Формулы приведения.	**Содержание учебного материала** Формулы приведения. Чётность и нечётность тригонометрических функций. Формулы сложения. Формулы двойного угла. **Домашнее задание №23:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
24	Тема 4.4. Формулы суммы и разности одноимённых тригонометрических функций. Формулы половинного угла.	**Содержание учебного материала** Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Формулы половинного угла. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента. **Домашнее задание №24:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
25	*Практическое занятие №10* Тема 4.5. Преобразование тригонометрических выражений с использованием формул.	**Содержание учебного материала** Периодичность тригонометрических функций. Вычисление значений и тождественные преобразования тригонометрических выражений. **Практическое занятие №10** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы преобразований	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05

		тригонометрических выражений с использованием изученных формул тригонометрии в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №25:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
26	Тема 4.6. Тригонометрические функции y=sin x, y=cos x, y=tg x, их свойства и графики.	**Содержание учебного материала** Свойства и графики тригонометрических функций. Построение графиков с помощью геометрических преобразований (сдвига и деформации). **Домашнее задание №26:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
27	Тема 4.7. Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства.	**Содержание учебного материала** Простейшие тригонометрические уравнения. Способы решения тригонометрических уравнений. Простейшие тригонометрические неравенства. **Домашнее задание №27:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
28	*Практическое занятие №11* Тема 4.8. Решение тригонометрических уравнений и неравенств.	**Содержание учебного материала** Решение однородных тригонометрических уравнений первой и второй степеней. Решение тригонометрических неравенств. **Практическое занятие №11** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения тригонометрических уравнений, требующих предварительных преобразований с использованием изученных формул тригонометрии в соответствии с содержанием учебного материала.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05

		Домашнее задание №28: конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
29	Тема 4.9. Контрольная работа №3.	**Содержание учебного материала** Обобщение по разделу «тригонометрические функции». Выполнение контрольной работы. **Домашнее задание №29:** повторить из физики следующие понятия: - скорость движения тела, - ускорение движения тела, - мгновенная скорость тела.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
РАЗДЕЛ 5 ДИФФЕРЕНЦИАЛЬНОЕ ИСЧИСЛЕНИЕ				
30	Тема 5.1. Производная функции. Основные формулы и правила дифференцирования.	**Содержание учебного материала** Производная, ее геометрический и механический смысл. Производные суммы, произведения и частного двух функций. Производная степенной функции с натуральным показателем. Производная тригонометрических функций. Правило дифференцирования сложной функции. Производные показательной и логарифмической функций. **Домашнее задание №30:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
31	*Практическое занятие №12* Тема 5.2. Решение примеров на основные формулы и правила дифференцирования.	**Содержание учебного материала** Решение разных примеров на основные формулы и правила дифференцирования. **Практическое занятие №12** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения примеров на основные формулы и правила дифференцирования в	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03

		соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №31:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
32	Тема 5.3. Возрастание и убывание функции. Экстремумы функции. Наибольше и наименьшие значения функции.	**Содержание учебного материала** Признаки возрастания и убывания функции. Экстремум функции. Исследование функции на экстремум. Наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке. **Домашнее задание №32:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
33	*Практическое занятие №13* Тема 5.4. Исследование функции на экстремум и наибольшие, наименьшие значения.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Алгоритм исследования функции с помощью производной. Описание реальных процессов с помощью производной. **Практическое занятие №13** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные этапы алгоритма исследования функции на экстремум и наибольшее, наименьшее значения на отрезке в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №33:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 6.4
34	Тема 5.5. Контрольная работа №4.	**Содержание учебного материала** Обобщение по разделу «Дифференциальное исчисление». Выполнение контрольной работы. **Домашнее задание №34:** повторить формулы интегрирования функций.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06

2 СЕМЕСТР

РАЗДЕЛ 6 ИНТЕГРАЛЬНОЕ ИСЧИСЛЕНИЕ				
1/35	Тема 6.1. Первообразная. Неопределённый интеграл. Формулы интегрирования.	**Содержание учебного материала** Первообразная. Неопределённый интеграл и его свойства. Формулы интегрирования. Нахождение неопределённого интеграла. **Домашнее задание №1/35:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
2/36	*Практическое занятие №1/14* Тема 6.2. Решение неопределённых интегралов методом непосредственного интегрирования.	**Содержание учебного материала** Решение неопределённых интегралов методом непосредственного интегрирования с использованием формул и правил интегрирования. **Практическое занятие №1/14** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения неопределённых интегралов методом непосредственного интегрирования в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №2/36:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04

3/37	*Практическое занятие №2/15* Тема 6.3. Решение неопределённых интегралов методом алгебраических преобразований.	**Содержание учебного материала** Решение неопределённых интегралов путём предварительных алгебраических преобразований. **Практическое занятие №2/15** **Домашнее задание №3/37:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
4/38	Тема 6.4. Определённый интеграл, его свойства. Формула Ньютона-Лейбница.	**Содержание учебного материала** Определённый интеграл и его геометрический смысл. Формула Ньютона-Лейбница. Основные свойства определённого интеграла. Способы вычисления определённого интеграл. **Домашнее задание №4/38:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
5/39	*Практическое занятие №3/16* Тема 6.5. Решение определённых интегралов методом непосредственного интегрирования.	**Содержание учебного материала** Решение определённых интегралов методом непосредственного интегрирования по формуле Ньютона-Лейбница. **Практическое занятие №3/16** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения определённых интегралов методом непосредственного интегрирования в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №5/39:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04

6/40	*Практическое занятие №4/17* Тема 6.6. Решение определённых интегралов методом алгебраических преобразований.	**Содержание учебного материала** Решение определённых интегралов с использованием алгебраических преобразований. **Практическое занятие №4/17** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения определённых интегралов методом алгебраических преобразований в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №6/40:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
7/41	*Практическое занятие №5/18* Тема 6.7. Вычисление площадей плоских фигур с помощью определённого интеграла.	**Содержание учебного материала** Вычисление площадей плоских фигур с помощью определённого интеграла. Решение прикладных задач с помощью определённого интеграла. **Практическое занятие №5/18** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения задач на вычисление площадей плоских фигур с помощью определённого интеграла (непосредственное вычисление площади криволинейной трапеции; предварительное разбиение фигуры на криволинейные трапеции) в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №7/41:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06

8/42	*Практическое занятие №6/19* Тема 6.8. Решение примеров по всей теме.	**Содержание учебного материала** Решение определённых интегралов с использованием различных методов. **Практическое занятие №6/19** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы вычислений и решения задач, связанных с неопределённым и определённым интегралами в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №8/42:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06
9/43	Тема 6.9. Контрольная работа №5.	**Содержание учебного материала** Обобщение по разделу «Интегральное исчисление». Выполнение контрольной работы. **Домашнее задание №9/43:** повторить из курса «Геометрия 7-9» следующие вопросы: - понятие вектора; - координаты вектора; - длина вектора; - действия над векторами в отрезках и в координатах (сложение, вычитание, умножение на число).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
РАЗДЕЛ 7 ВЕКТОРЫ И КООРДИНАТЫ				
10/44	Тема 7.1. Векторы в пространстве. Действия над векторами.	**Содержание учебного материала** Векторы на плоскости и в пространстве. Действия над векторами. Разложение вектора на составляющие. Прямоугольные координаты на плоскости и в пространстве. **Домашнее задание №10/44:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 07

11/45	Тема 7.2. Метод координат в пространстве.	**Содержание учебного материала** Действия над векторами, заданными координатами. Формулы для вычисления длины вектора, угла между векторами, расстояния между двумя точками. **Домашнее задание №11/45:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 07
12/46	*Практическое занятие №7/20* Тема 7.3. Решение задач по всему разделу.	**Содержание учебного материала** Решение задач с применением метода координат в пространстве. **Практическое занятие №7/20** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения простейших задач на метод координат в пространстве в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №12/46:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 07
РАЗДЕЛ 8 ПРЯМЫЕ И ПЛОСКОСТИ В ПРОСТРАНСТВЕ				
13/47	Тема 8.1. Аксиомы стереометрии. Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Аксиомы стереометрии и простейшие следствия из них. Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Угол между прямыми. Параллельность прямой и плоскости. Решение задач с практическим содержанием. **Домашнее задание №13/47:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 6.5

14/48	Тема 8.2. Параллельность двух плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Связь между параллельностью и перпендикулярностью прямых и плоскостей. Решение задач с практическим содержанием. **Домашнее задание №14/48:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 6.5
15/49	Тема 8.3. Угол между прямой и плоскостью. Теорема о трёх перпендикулярах.	**Содержание учебного материала** Ортогональное проектирование. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. **Домашнее задание №15/49:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
16/50	*Практическое занятие №8/21* Тема 8.4. Решение задач.	**Содержание учебного материала** Решение задач на теорему о трёх перпендикулярах. **Практическое занятие №8/21** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения простейших задач на теорему о трёх перпендикулярах в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №16/50:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06

17/51	*Практическое занятие №9/22* Тема 8.5. Решение задач.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Решение задач на взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве. Решение задач с практическим содержанием. **Практическое занятие №9/22** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения простейших задач на вычисление величины угла между прямой и плоскостью в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №17/51:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 6.5
18/52	Тема 8.6. Двугранный угол. Перпендикулярность двух плоскостей.	**Содержание учебного материала** Двугранный угол. Линейный угол двугранного угла. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей. **Домашнее задание №18/52:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06

19/53	*Практическое занятие №10/23* Тема 8.7. Решение задач.	**Содержание учебного материала** Решение задач на вычисление величины двугранного угла. **Практическое занятие №10/23** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения простейших задач на вычисление величины двугранного угла между плоскостями в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №19/53:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
20/54	*Практическое занятие №11/24* Тема 8.8. Решение задач по всему разделу.	**Содержание учебного материала** Решение задач по разделу «Прямые и плоскости в пространстве». **Практическое занятие №11/24** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения простейших задач, связанных с взаимным расположением прямых и плоскостей в пространстве, в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №20/54:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
РАЗДЕЛ 9 ГЕОМЕТРИЧЕСКИЕ ТЕЛА И ПОВЕРХНОСТИ				
21/55	Тема 9.1. Понятие о геометрическом теле и его поверхности. Многогранники.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Понятие о геометрическом теле и его поверхности. Многогранники. Понятие о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр и икосаэдр). Вершины,	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 6.5

		рёбра, грани многогранника. Развёртка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Приложения представлений о геометрическом теле к решению задач практического содержания. **Домашнее задание №21/55:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
22/56	Тема 9.2. Призма: определение, свойства, виды и её основные элементы.	**Содержание учебного материала** Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед и его свойства. Куб. Сечения куба, призмы. **Домашнее задание №22/56:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
23/57	Тема 9.3. Пирамида: определение, свойства, виды и её основные элементы.	**Содержание учебного материала** Пирамида. Правильная пирамида. Сечения пирамиды. Свойства параллельных сечений в пирамиде. Усечённая пирамида. **Домашнее задание №23/57:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
24/58	*Практическое занятие №12/25* Тема 9.4. Решение задач по всей теме.	**Содержание учебного материала** Измерение элементов призмы и пирамиды. Задачи на вычисление основных элементов призмы и пирамиды. **Практическое занятие №12/25** Проводится в форме групповой работы (группы по четыре человека). В процессе выполнения заданий отрабатываются практические приёмы измерений элементов призмы и пирамиды, формируется умение использовать полученные данные для вычисления искомых величин многогранников в соответствии с содержанием учебного материала.	а2	ОК 01 ОК 04 ОК 06

		Домашнее задание №24/58: конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
25/59	Тема 9.5. Цилиндр: определение, основные элементы. Конус: определение, основные элементы.	**Содержание учебного материала** Цилиндрическая поверхность, цилиндр. Коническая поверхность, конус, усечённый конус. Сечения цилиндра и конуса плоскостью (осевые сечения и сечения, параллельные основанию). **Домашнее задание №25/59:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
26/60	Тема 9.6. Шар и сфера. Взаимное расположение плоскости и шара.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Шар и сфера, их сечения. Взаимное расположение плоскости и шара. Касательная плоскость к сфере. Постановка задач практического содержания. **Домашнее задание №26/60:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 6.3 ПК 6.5
27/61	*Практическое занятие №13/26* Тем 9.7. Решение задач по всему разделу.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Решение задач на уравнение сферы, на взаимное расположение плоскости и шара. Решение задач практического содержания. **Практическое занятие №13/26** Проводится в форме групповой работы (группы по четыре человека). В процессе выполнения заданий отрабатываются практические приёмы измерений между центром шара и данной плоскостью, формируется умение использовать полученные данные для описания взаимного расположения плоскости и шара в	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 6.3 ПК 6.5

		соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №27/61:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
РАЗДЕЛ 10 ОБЪЁМЫ И ПЛОЩАДИ ПОВЕРХНОСТЕЙ ГЕОМЕТРИЧЕСКИХ ТЕЛ				
28/62	Тема 10.1.Объём многогранников: призмы, пирамиды, усечённой пирамиды.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Объём геометрического тела. Объём призмы, пирамиды, усечённой пирамиды. Постановка задач практического содержания. **Домашнее задание №28/62:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 6.3 ПК 6.5
29/63	Тема 10.2. Объём круглых тел: цилиндра, конуса и усечённого конуса.	**Содержание учебного материала** Вывод формул для вычисления объёмов тел вращения: цилиндра, конуса и усечённого конуса. **Домашнее задание №29/63:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
30/64	Тема 10.3. Объём шара и его частей.	**Содержание учебного материала** Вывод формул для вычисления объёмов шара и его частей: шарового сегмента, шарового слоя и шарового сектора. **Домашнее задание №30/64:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06

31/65	*Практическое занятие №14/27* Тема 10.4. Решение задач по всей теме.	**Содержание учебного материала** Измерение основных элементов круглых тел. Решение задач на вычисление объёма цилиндра, конуса, усечённого конуса, шара и его частей. **Практическое занятие №14/27** Проводится в форме групповой работы (группы по четыре человека). В процессе выполнения заданий отрабатываются практические приёмы измерений элементов цилиндра, конуса, шара, формируется умение использовать полученные данные для вычисления объёмов круглых тел в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №31/65:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
32/66	Тема 10.5. Площадь поверхностей многогранников: призмы, пирамиды.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Площадь поверхности геометрического тела. Площадь поверхности призмы, пирамиды. Нахождение площади поверхности призмы, пирамиды. Постановка задач практического содержания. **Домашнее задание №32/66:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 6.3 ПК 6.5
33/67	Тема 10.6. Площадь поверхностей круглых тел: цилиндра, конуса, шара.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Площадь поверхностей круглых тел. Нахождение площади поверхности цилиндра, конуса, шара. Постановка задач практического содержания. **Домашнее задание №33/67:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 6.3 ПК 6.5

		(выполнить письменно).		
34/68	*Практическое занятие №15/28* Тема 10.7. Решение задач по всей теме.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Измерение основных элементов круглых тел. Решение задач на вычисление площади поверхности цилиндра, конуса, усечённого конуса, шара и его частей. Решение задач практического содержания. **Практическое занятие №15/28** Проводится в форме групповой работы (группы по четыре человека). В процессе выполнения заданий отрабатываются практические приёмы измерений элементов цилиндра, конуса, шара, формируется умение использовать полученные данные для вычисления площади полной поверхности круглых тел в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №34/68:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 6.3 ПК 6.5
35/69	Тема 10.8. Контрольная работа №6.	**Содержание учебного материала** Обобщение по разделу «Геометрические тела и поверхности». Выполнение контрольной работы. **Домашнее задание №35/69:** повторить основные определения раздела «Элементы теории вероятностей» и формулу классической вероятности из школьного курса математики.	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
РАЗДЕЛ 11 КОМБИНАТОРИКА, МАТЕМАТИЧЕСКАЯ СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ				
36/70	Тема 11.1. Наука комбинаторика. Перестановки. Размещения. Сочетания.	**Содержание учебного материала** Наука комбинаторика. Операция вычисления факториала, свойства факториала. Перестановки множеств. Количество перестановок. Размещения множеств и их количество. Сочетания множеств и их количество.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05

		Домашнее задание №36/70: конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
37/71	Тема 11.2. Решение комбинаторных уравнений и задач.	**Содержание учебного материала** Решение комбинаторных уравнений и задач с применением формул комбинаторики. **Домашнее задание №37/71:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
38/72	Тема 11.3. Понятия испытания и события. Классификация событий. Классическая вероятность. Сумма событий.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Понятия испытания и события. Совместные и несовместные события. Достоверные, невозможные и случайные события. Противоположные события. Вероятность события. Свойства вероятности событий. Сумма событий. Формулы для вычисления вероятности суммы несовместных событий, двух совместных событий. Значение случайных событий в профессиональной деятельности. **Домашнее задание №38/72:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 6.3 ПК 6.5
39/73	Тема 11.4. Произведение событий. Вычисление вероятности произведения независимых событий.	**Содержание учебного материала** Произведение событий. Свойства независимых событий. Формулы для вычисления вероятности произведения независимых событий. **Домашнее задание №39/73:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05

40/74	*Практическое занятие №16/29* Тема 11.5. Вычисление вероятностей событий. Вероятность суммы и произведения событий.	**Содержание учебного материала** Решение задач на вычисление вероятностей событий, на вероятность суммы и произведения событий. **Практическое занятие №16/29** Проводится в форме индивидуальной работы. В процессе выполнения заданий отрабатываются приёмы вычисления вероятностей случайных событий, их суммы и произведения в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №40/74:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
41/75	Тема 11.6. Дискретная случайная величина: определение, ряд распределения, её числовые характеристики.	**Содержание учебного материала** Определение дискретной случайной величины. Ряд распределения. Математическое ожидание, дисперсия и среднеквадратичное отклонение дискретной случайной величины. **Домашнее задание №41/75:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
42/76	Тема 11.7. Наука математическая статистика. Задачи математической статистики.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики. **Домашнее задание №42/76:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.4

43/77	*Практическое занятие №17/30* Тема 11.8. Решение практических задач с применением вероятностных методов. Контрольная работа №7.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Решение практических задач с применением вероятностных методов. Выполнение контрольной работы. **Практическое занятие №17/30** Проводится в форме индивидуальной работы. В процессе выполнения заданий отрабатываются приёмы решения практических задач с применением вероятностных методов в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №43/77:** конспект занятия (проработать), упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.4
44/78	Тема11.9. Обобщающее занятие по всему разделу.	**Содержание учебного материала** Обобщение по разделу «Комбинаторика, математическая статистика и теория вероятностей». **Домашнее задание №44/78:** не предусмотрено.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
	Консультация по темам второго семестра	Решение проблемных вопросов. Устранение задолженностей.	2	ОК 01 ОК 03
	Консультация по темам второго семестра	Решение проблемных вопросов. Устранение задолженностей	2	ОК 01 ОК 03
	Консультация по темам второго семестра	Решение проблемных вопросов. Устранение задолженностей	2	ОК 01 ОК 03
		Итого	**162**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.07 Математика

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Математики, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Алимов Ш.Ф. Алгебра и начала анализа, 10-11 кл. - М.: Просвещение, 2023.
2. Атанасян Л.С. Геометрия, 10-11 кл. - М.: Просвещение, 2023.

Дополнительные источники:

3. Богомолов Н.В. Практические занятия по математике: учебное пособие, 5-е изд. М.: Высшая школа, 2023.
4. Математика для техникумов. Алгебра и начала анализа (под редакцией Яковлева Г.Н.- М.: Наука, 2021-ч.1).
5. Математика для техников. Алгебра и начала анализа (под редакцией Яковлева Г.Н.- М.: Наука, 2021-ч.2).
6. Математика для техникумов. Геометрия (под редакцией Яковлева Г.Н.- М.: Наука, 2022).
7. www.matburo.ru/literat.php
8. https://www.at.alleng.org/
9. www.math.ru
10. https://urait.ru/viewer/geometriya-449003#page/1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.07 Математика

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Методы оценки
Знает:		
- определение действительного числа, абсолютной и относительной погрешности приближений;	- формулирует определения действительного числа, абсолютной и относительной погрешности приближений	Устный опрос на уроке; опора на определения при решении упражнений
- практические приемы вычислений с приближенными данными;	- демонстрирует знание практических приемов вычислений с приближенными данными (в том числе устная формулировка правил);	Устный опрос на уроке, решение упражнений
- понятие степени с действительным показателем и ее свойства	- формулирует определение степени с действительным показателем; записывает свойства степени с действительным показателем	Устный опрос на уроке, решение упражнений, тест «Свойства степени. Корень n-ой степени», тест по теме «Корни, степени и логарифмы», контрольная работа № 2
- определение логарифма числа;	- формулирует определение логарифма числа. Записывает основное логарифмическое тождество	Устный опрос; тест по теме «Корни, степени и логарифмы»
- свойства логарифмов;	- формулирует свойства логарифмов, записывает их в виде формул, применяет при решении упражнений	Устный опрос; тест по теме «Корни, степени и логарифмы», контрольная работа № 2
- определение радиана, формулы перевода градусной меры угла в радианную и обратно;	- формулирует определение радиана, записывает формулы перевода градусной меры угла в радианную и обратно;	Устный опрос; решение упражнений; контрольная работа № 3
- определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса числа;	- формулирует определения синуса, косинуса, тангенса и котангенса числа;	Устный опрос
- основные формулы тригонометрии;	- демонстрирует знание основные формулы тригонометрии; верно выбирает необходимые формулы с помощью справочной информации	Устный опрос; решение упражнений; контрольная работа № 3
- определение числовой функции, способы ее задания;	- формулирует определение числовой функции, называет способы ее задания;	Устный опрос на уроке

- простейшие геометрические преобразования графиков функций;	- демонстрирует знание правил выполнения простейших геометрических преобразований графиков функций;	Устный опрос; решение упражнений; контрольные работа № 2, 3
- свойства функций, перечисленные в содержании учебного материала;	- перечисляет свойства функций, указанные в содержании учебного материала; дает определение каждому свойству	Устный опрос; решение упражнений; контрольные работы № 2,3,4
- свойства и графики показательной, логарифмической, степенной и тригонометрических функций;	- перечисляет свойства показательной, логарифмической, степенной и тригонометрических функций, опираясь на графики этих функций	Устный опрос; решение упражнений; контрольные работы № 2,3
- понятие сложной (композиционной) функции;	- формулирует определение сложной функции; узнает сложную функцию при аналитическом способе задания функции	Устный опрос; решение упражнений
- способы решения простейших рациональных, иррациональных, показательных, логарифмических и тригонометрических уравнений и неравенств; -понятие обратных тригонометрических функций;	- демонстрирует знания способов решения простейших рациональных, иррациональных, показательных, логарифмических и тригонометрических уравнений и неравенств; - формулирует понятие обратных тригонометрических функций;	При решении упражнений обосновывает выбор способа решения; устный опрос
- определение производной, ее геометрический и механический смысл; - правила и формулы дифференцирования функций; - определение второй производной и ее физический смысл; - необходимые и достаточные условия возрастания и убывания функции, существования экстремума; - необходимые и достаточные условия выпуклости и вогнутости графика функции; - определение точки перегиба; - общую схему построения	- демонстрирует знание определения производной, ее геометрический и механический смысл; - демонстрирует знание правил и формул дифференцирования функций; - формулирует определение второй производной и ее физический смысл; - называет необходимые и достаточные условия возрастания и убывания функции, существования экстремума; - называет необходимые и достаточные условия выпуклости и вогнутости	Устный опрос; при решении упражнений ссылается на соответствующее определение, правило или свойства; верно записывает необходимые формулы; использует общую схему построения графиков функции с помощью производной; контрольная работа № 4

графиков функций с помощью производной; - правило нахождения наибольшего и наименьшего значения функции на промежутке;	графика функции; - формулирует определение точки перегиба; - демонстрирует знания общей схемы построения графиков функций с помощью производной; - формулирует правило нахождения наибольшего и наименьшего значения функции на промежутке;	
- определение первообразной и неопределенного интеграла; - формулы интегрирования; - определение определенного интеграла, его геометрический смысл и свойства; - способы вычисления определенного интеграла; - понятие криволинейной трапеции, способы вычисления площадей криволинейных трапеций с помощью определенного интеграла;	- формулирует определение первообразной и неопределенного интеграла; - записывает формулы интегрирования; - формулирует определение определенного интеграла, его геометрический смысл и свойства; - демонстрирует знание способов вычисления определенного интеграла; - раскрывает понятие криволинейной трапеции, называет способы вычисления площадей криволинейных трапеций с помощью определенного интеграла;	Устный опрос; при решении упражнений ссылается на соответствующее определение, правило или свойства; верно записывает необходимые формулы; контрольная работа № 5
- основные понятия стереометрии; - аксиомы стереометрии и следствия из них; - взаимное расположение прямых, прямой и плоскости, двух плоскостей в пространстве; - основные теоремы о параллельности прямой и плоскости, параллельности двух плоскостей; - понятие угла между прямыми, угла между прямой и плоскостью; - основные теоремы о перпендикулярности прямой и плоскости - понятие двугранного угла, угла между плоскостями; - понятие линейного угла; - признак	- формулирует основные понятия стереометрии; - формулирует аксиомы стереометрии и следствия из них; - демонстрирует понимание взаимного расположения прямых, прямой и плоскости, двух плоскостей в пространстве; - формулирует и доказывает основные теоремы о параллельности прямой и плоскости, параллельности двух плоскостей; - дает определения угла между прямыми, угла между прямой и плоскостью; - формулирует и доказывает основные теоремы о перпендикулярности прямой и плоскости	Устный опрос; ссылка на теоремы, аксиомы, определения при решении задач; верное выполнение чертежей к задачам

перпендикулярности двух плоскостей; - понятие многогранника, его поверхности, понятие правильного многогранника; - определение призмы, параллелепипеда; виды призм; - определение пирамиды, правильной пирамиды; - понятие тела вращения и поверхности вращения; - определения цилиндра, конуса, шара, сферы; - уравнение сферы; - свойства перечисленных выше геометрических тел; - площади поверхности и объем геометрического тела; - формулы для вычисления площадей поверхностей и объемов геометрических тел, перечисленных в содержании учебного материала; - определения вектора, действия над векторами; - понятие прямоугольной декартовой системы координат на плоскости и в пространстве; - правила действий над векторами, заданными координатами; - формулы для вычисления длины вектора, угла между векторами, расстояния между двумя точками;	- дает определения двугранного угла, угла между плоскостями; - формулирует понятие линейного угла; - формулирует и доказывает признак перпендикулярности двух плоскостей; - формулирует понятия многогранника, его поверхности, правильного многогранника; - формулирует определение призмы, параллелепипеда; называет виды призм; - формулирует определения пирамиды, правильной пирамиды; - демонстрирует понимание понятие тела вращения и поверхности вращения; - дает определения цилиндра, конуса, шара, сферы; - записывает уравнение сферы; - называет свойства перечисленных выше геометрических тел; - демонстрирует понимание понятий площади поверхности и объема геометрического тела; - записывает формулы для вычисления площадей поверхностей и объемов геометрических тел, перечисленных в содержании учебного материала; - формулирует определение вектора, правила действий над векторами; - демонстрирует знание понятия прямоугольной декартовой системы координат на плоскости и в пространстве; - формулирует правила действий над векторами, заданными координатами; - записывает формулы для вычисления длины вектора, угла между векторами, расстояния между двумя точками;	

Умеет:		
- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;	- выполняет арифметические действия над действительными и комплексными числами, демонстрирует навыки устного счета; верно выполняет записи вычислений; находит приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивает числовые выражения;	Практическое занятие по решению упражнений по изучаемой теме; контрольная работа № 1
- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;	- находит значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости микрокалькулятор; пользуется приближенной оценкой при практических расчетах;	Решение упражнений у доски; тест по теме «Корни, степени и логарифмы», практические работы; контрольные работы № 2,3
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;	- выполняет преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, использует основное логарифмическое тождество; формулы тригонометрии	Решение упражнений у доски; тест «Свойства степени. Корень n-ой степени», тест по теме «Корни, степени и логарифмы», практические работы; контрольные работы № 2,3
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: - для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.	демонстрирует умение: - в ходе решения задач выполнять практические расчеты по формулам, изученным ранее; - находить необходимую информацию в справочных материалах; - использовать простейшие вычислительные устройства целесообразно поставленной задачи;	Практические занятия; тест «Свойства степени. Корень n-ой степени», тест по теме «Корни, степени и логарифмы», контрольные работы №2,3
- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;	- записывает (указывает устно) основные свойства числовых функций, считывая их с графика или анализируя	Решение упражнений на уроке; практические работы; контрольная работа № 2,3,4

	формулу;	
- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;	- строит графики ранее изученных функций;	Решение упражнений на уроке; практические работы; контрольные работы № 2,3,4
- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;	- использует понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;	Решение упражнений на уроке
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: - для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков	- описывает с помощью функций различные зависимости, представляет эти зависимости графически, читает и преобразует графики	Решение упражнений на уроке; практические работы; контрольные работы № 2,3,4
- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы; - использовать графический метод решения уравнений и неравенств; - изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными; - составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах. использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для построения и исследования простейших математических моделей.	- решает рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы; - использует графический метод решения уравнений и неравенств; - изображает на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными; - составляет и решает уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.	Решение упражнений на уроке; практические работы; контрольные работы №1,2,3
- находить производные элементарных функций; - использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков; - применять производную для	- находит производные элементарных функций с помощью таблицы производных и правил дифференцирования; - использует производную для изучения свойств функций и	Решение упражнений у доски; практические работы; контрольные работы № 4,5

проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения; - вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: - решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.	построения графиков; - применяет производную для выполнения приближенных вычислений; - решает задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения; - вычисляет в простейших случаях площади и объемы геометрических тел с использованием определенного интеграла; использует приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.	
- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул; -вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: - для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков; - анализа информации статистического характера.	- решает простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул нахождения перестановок, размещений и сочетаний; -вычисляет в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов, применяя классическое определение вероятности; использует приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: - для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков; - анализа информации статистического характера.	Решение упражнений на уроке; практические работы по темам; контрольная работа №7
- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;	- распознает на чертежах и моделях пространственные формы; соотносит трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;	Решение упражнений на уроке; выполнение чертежей к задачам; практические работы по темам; тест «Начальные

-описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве; - анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве; - изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач; - решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов); - использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы; - проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: - для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур; - вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.	-описывает взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве; - анализирует в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве; - изображает основные многогранники и круглые тела; выполняет чертежи по условиям задач; - решает планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов); - использует при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы; - проводит доказательные рассуждения в ходе решения задач; использует приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: - для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур; - вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.	понятия стереометрии. Параллельность прямых в пространстве»; контрольные работы № 6, проверочные работы №1,2

Приложение 2.9
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.08 ИНФОРМАТИКА»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Горобец М.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Водолажская Л.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Белоусова У.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.08 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 образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код ОК, ПК	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности**,** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия**: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне**;** - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем **б) базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и	- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;

	проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными**	- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;

	познавательными действиями: **в) работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	- иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных;

		наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; - уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; - иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей; - уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи; - уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных; - уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические

		уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры; - понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многоразрядных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи; - владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода; - уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные

		подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы; - уметь создавать веб-страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Знания	Умения	Навыки
Законодательство Российской Федерации в сфере общественного питания Принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции Основы делопроизводства Программное обеспечение в сфере общественного питания	Владеть технологией работы с программным обеспечением (ведение документации, хранение и извлечение информации) Разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки Владение компьютерными средствами подготовки документации в текстовых редакторах, расчета информации в электронных таблицах, визуального представления информации в мультимедийных презентациях Владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы Владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями		
Знания	Умения	Навыки
Законодательство Российской Федерации в сфере общественного питания Основы трудового законодательства	Владеть технологией работы с программным обеспечением (ведение документации,	Использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки Владение компьютерными средствами подготовки

Российской Федерации Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Основы делопроизводства Программное обеспечение в сфере общественного питания	хранение и извлечение информации) Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ Соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете	документации в текстовых редакторах, расчета информации в электронных таблицах, визуального представления информации в мультимедийных презентациях Владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере Сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; Понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам Использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.08 Информатика

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	*Объём часов*	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**116**	
Учебные занятия	**116**	**68**
в том числе:		
Основное содержание	**86**	
теоретическая подготовка	**32**	
лабораторные и практические занятия	**54**	
Прикладной модуль	**30**	
в том числе теоретическая подготовка	**16**	
лабораторные и практические занятия	**14**	
Консультации	**-**	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ООД.08 Информатика

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
		1 семестр		
		Основное содержание		
1	**Введение**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль)**	**2**	**ОК 1 ОК 2 ПК 6.2**
		Роль ИКТ в профессиональной деятельности. Соблюдение правил техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ. **Домашнее задание №1** Подготовка примеров ИКТ		
Раздел 1. Информационная деятельность человека				
2	**Тема 1.1. Человек и информация. Информатизация общества**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1 ОК 2**
		Основные этапы развития информационного общества. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения **Домашнее задание №2 Подготовка** примеров информационных ресурсов общества		
3	**Тема 1.2. Информационные ресурсы общества. Образовательные информационные ресурсы**	**Содержание учебного материала**	**2**	
		Информационные ресурсы общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. Образовательные информационные ресурсы. Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты. **Домашнее задание №3** Подготовка примеров правовых норм программных продуктов.		
4	**Тема 1.3. Электронные образовательные ресурсы образовательного учреждения**	**Содержание учебного материала**	**2**	
		Электронные образовательные ресурсы образовательного учреждения (сайт техникума, персональный сайт преподавателя, обратная связь с преподавателем) **Домашнее задание №4** Подготовка к практической работе №1: технология работы с электронными ресурсами образовательного учреждения		
	Пр №1 Электронные ресурсы образовательного учреждения	**Практическая работа №1** Электронные ресурсы образовательного учреждения (сайт техникума, персональный сайт преподавателя, обратная связь с преподавателем,) **Домашнее задание №5** Подготовка отчета	**2**	

5	**Тема 1.4. Проектная деятельность в образовательном учреждении**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль)** Метод проектов: проектная деятельность, виды проектов, защита проектов **Домашнее задание № 6** Подготовка примеров проектной деятельности	**2**	**ОК 1 ОК 2 ПК 6.1**
Раздел 2. Информация и информационные процессы				
6	**Тема 2.1. Информационные процессы и модели**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1 ОК 2**
		Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации **Домашнее задание №7** Подготовка к практической работе №2: единицы измерения информации		
	Пр №2 Количество и единицы измерения информации	**Практическая работа №2** Количество и единицы измерения информации. Язык как способ представления информации. Различные формы представления информации. Двоичная форма представления информации. **Домашнее задание №8** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1 ОК 2**
7	**Тема 2.2. Представление информации**	**Содержание учебного материала**	**2**	
		Представление информации. Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации. Представление информации в различных системах счисления. **Домашнее задание №9** Подготовка примеров представления информации в различных системах счисления.		
8	**Тема 2.3. Системы счисления, используемые в компьютере**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1 ОК 2**
		Системы счисления, используемые в компьютере: двоичная, восьмеричная, шестнадцатеричная. Алгоритмы перевода чисел из одной системы счисления в другую. Двоичная арифметика. Позиционные и непозиционные системы счисления. **Домашнее задание №10** Подготовка к практической работе №3: технология перевода чисел в двоичную, восьмеричную, десятичную системы счисления		
	Пр №3 Системы счисления, используемые в компьютере	**Практическая работа №3** Перевод чисел из двоичной в десятичную систему счисления и обратно. Правила перевода чисел из восьмеричной в десятичную систему счисления и обратно. **Домашнее задание №11** Подготовка отчета	**2**	
9	**Тема 2.4. Представление**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1**

	чисел в памяти компьютера	Представление чисел в памяти компьютера: представление чисел с фиксированной и «плавающей» точкой. **Домашнее задание №12** Подготовка к практической работе №4: представление информации в ЭВМ		**ОК 2**
	Пр №4 Представление чисел в памяти компьютера	**Практическая работа №4** Представление чисел в памяти компьютера: прямой, обратный и дополнительный коды. **Домашнее задание №13** Подготовка отчета	**2**	
10	**Тема 2.5. Алгоритмы и способы их описания. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритмов**	**Содержание учебного материала**		
		Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Различные способы записи алгоритма. **Домашнее задание №14** Подготовка к практической работе №5: составление простейших алгоритмов и запись их в графическом представлении	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
	Пр №5 Основные типы алгоритмов	**Практическая работа №5** Основные типы алгоритмов: линейные, разветвляющиеся, циклические. **Домашнее задание №15** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №6 **Составление простейших алгоритмов**	**Практическая работа №6** Составление простейших алгоритмов и запись их в графическом представлении. **Домашнее задание №16** Подготовка отчета	**2**	
Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)				
11	**Тема 3.1. Основные устройства компьютера**	**Содержание учебного материала**		
		Виды и характеристики компьютеров. Состав компьютера. Дополнительные внешние устройства, подключаемые к компьютеру. **Домашнее задание №17** Подготовка примеров состава компьютеров	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
12	**Тема 3.2. Программное обеспечение компьютера**	**Содержание учебного материала**		
		Виды программного обеспечения компьютеров. Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности. **Домашнее задание №18** Подготовка примеров программного обеспечения	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
13	**Тема 3.3. Операционная**	**Содержание учебного материала**	**2**	

	система Windows	Операционная система Windows: интерфейс пользователя, функции и основы работы **Домашнее задание №19** Подготовка к практической работе №7: технология работы в операционной системе Windows		
	Пр №7 **Операционная система Windows**	**Практическая работа №7** Операционная система Windows: главное меню, управление окнами и запуск прикладных программ. **Домашнее задание №20** Подготовка отчета	**2**	
14	**Тема 3.4. Файловая система. Работа с носителями информации**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Хранение данных в ПК. Файлы, папки (каталоги), путь к файлу. Операции с файлами. Дисковые носители. Виды и логические имена дисков **Домашнее задание №21** Подготовка к практической работе №8: технология хранения данных в ПК		
	Пр №8 **Технология хранения данных в компьютере**	**Практическая работа №8** Выполнение операций над файлами. Работа с дисками. **Домашнее задание №22 Подготовка отчета**	**2**	
Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов				
15	**Тема 4.1. Технология обработки текстовой информации**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Прикладное программное обеспечение ПК MS Office: текстовый редактор Word. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста. Основы работы в текстовом редакторе. Структура документа. Установка параметров документов. Создание, открытие, редактирование, сохранение и печать документов. **Домашнее задание №23** Подготовка к практической работе №9: технология работы в текстовом редакторе Word		
	Пр №9 **Работа в текстовом редакторе Word**	**Практическая работа №9** Работа в текстовом редакторе Word: основные элементы экрана; структура документа, установка параметров документа **Домашнее задание №24** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №10 **Создание документа по образцу в текстовом редакторе Word**	**Практическая работа №10** Работа в текстовом редакторе Word: создание документа по образцу, форматирование текста, сохранение и печать **Домашнее задание №25** Подготовка отчета	**2**	

		2 семестр		
		Основное содержание		
	Пр №11 **Форматирование документа в текстовом редакторе Word**	**Практическая работа №11** Работа в текстовом редакторе Word: шрифтовое оформление, списки, колонки, вставка колонтитулов, разбиение на страницы **Домашнее задание №26** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №12 **Создание и редактирование таблиц в текстовом редакторе Word**	**Практическая работа №12** Работа в текстовом редакторе Word: создание и редактирование таблиц **Домашнее задание №27** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №13 **Вставка объектов в текстовом редакторе Word**	**Практическая работа №13** Работа в текстовом редакторе Word: вставка в документ рисунков, фигур, формул диаграмм, созданных в других режимах или другими программами; редактирование, копирование и перемещение вставленных объектов **Домашнее задание №28** Подготовка отчета	**2**	
16	**Тема 4.2. Пз №1** **Оформление разработанного авторского блюда**	**Практическая работа (Прикладной модуль)** Оформление разработанного авторского блюда в текстовом редакторе Word **Домашнее задание №29 Подготовка отчета**	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 6.1**
17	**Тема 4.3. Технология обработки числовой информации**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Прикладное программное обеспечение ПК MS Office: электронные таблицы Excel. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных. Графическое представление числовой информации. Основы работы в электронных таблицах. Основные понятия и способ организации электронных таблиц. Структура электронной таблицы (ячейка, строка, столбец). Типы и формат данных: текст, числа, формулы. Адреса ячеек. **Домашнее задание №30** Подготовка к практической работе №14: технология работы в электронных таблицах Excel		
	Пр №14 **Работа в электронных таблицах Excel**	**Практическая работа №14** Работа в электронной таблице Excel: основные элементы экрана; структура таблицы, мастер функций. **Домашнее задание №31** Подготовка отчета	**2**	

	Пр №15 **Создания таблицы по образцу в электронных таблицах Excel**	**Практическая работа №15** Работа в электронной таблице Excel: создание таблицы по образцу, сохранение, открытие и печать электронной таблицы **Домашнее задание №32** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №16 **Составления формул и использование функций в электронных таблицах Excel**	**Практическая работа №16** Работа в электронной таблице Excel: составление формул и использование стандартных функций **Домашнее задание №33** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №17 **Построение и форматирование графиков, диаграмм в электронных таблицах Excel**	**Практическая работа №17** Работа в электронной таблице Excel: построение и форматирование графиков и диаграмм **Домашнее задание №34** Подготовка отчета	**2**	
18	**Тема 4.4. Пз №2 Расчет БЖУ авторского блюда**	**Практическая работа (Прикладной модуль)** Расчет БЖУ авторского блюда в электронных таблицах Excel **Домашнее задание №35** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 6.1**
19	**Тема 4.5. Технология обработки графической информации**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Прикладное программное обеспечение ПК MS Office: презентации PowerPoint. Представление о слайд-шоу, мультимедийных средах. Основы работы в слайд-шоу. Структура презентации. Создание, наглядное оформление презентации и настройка анимационных эффектов **Домашнее задание №36** Подготовка к практической работе №18: технология работы в презентации PowerPoint		
	Пр №18 **Работа в слайд-шоу PowerPoint**	**Практическая работа №18** Работа с презентацией PowerPoint: основные элементы экрана; структура презентации, подбор стиля и дизайна, форматирование презентации **Домашнее задание №37** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №19 **Создание презентации по образцу в PowerPoint**	**Практическая работа №19** Работа с презентацией PowerPoint: создание презентации по образцу, сохранение, открытие, печать **Домашнее задание №38** Подготовка отчета	**2**	

	Пр №20 **Настройка анимации в презентации PowerPoint**	**Практическая работа №20** Работа с презентацией PowerPoint: настройка анимации и смены слайдов, вставка графических объектов, таблиц **Домашнее задание №39** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №21 **Форматирование презентации в PowerPoint**	**Практическая работа №21** Работа с презентацией PowerPoint: форматирование презентации **Домашнее задание №40 Подготовка отчета**	**2**	
20	**Тема 4.6 Пз №3 Презентация авторского блюда**	**Практическая работа (Прикладной модуль)** Презентация авторского блюда в PowerPoint **Домашнее задание №41** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 6.1**
21	**Тема 4.7. Введение в язык HTML. Создание веб-страниц**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 6.2**
		Определение HTML и его роль в создании веб-страниц. Основные понятия Всемирной паутины: веб-страницы, веб-серверы. Структура HTML – документа. Разметка текста с использованием HTML-элементов. Атрибуты HTML-элементов и специальные символы. Синтаксис и семантика HTML-элементов. **Домашнее задание №42** Посмотреть и подобрать интересные примеры веб-страниц.		
		Основные теги HTML – документа и их атрибуты. Вложенность тегов. Чёткая и понятная разметка HTML – документа. Порядок использования тегов для задания абзацев, ссылок, картинок и таблиц. Расставка акцентов в тексте HTML – документа. **Домашнее задание №43** Подготовка к практической работе №22: Создание веб-страниц.		
	Пр №22 **Создание простейшей веб-страницы**	**Практическая работа №22** Язык HTML: создание простейшей веб-страницы. **Домашнее задание №44** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №23 **Вывод и форматирование текста**	**Практическая работа №23** Язык HTML: вывод и форматирование текста. **Домашнее задание №45** Подготовка отчета	**2**	

22	**Тема 4.8. Пз №4 Создание и оформление списков**	**Практическая работа** Язык HTML: создание и оформление списков. **Домашнее задание №46** Подготовка отчета	**2**	
23	**Тема 4.9. Пз №5 Создание и оформление гиперссылок**	**Практическая работа** Язык HTML: создание и оформление гиперссылок. **Домашнее задание №47** Подготовка отчета	**2**	
24	**Тема 4.10. Пз №6 Графика**	**Практическая работа** Язык HTML: графические форматы, вставка картинок, использование картинок для гиперссылок. **Домашнее задание №47** Подготовка отчета	**2**	
25	**Тема 4.11. Пз №7 Создание и оформление таблиц**	**Практическая работа** Язык HTML: создание и оформление таблиц. **Домашнее задание №48** Подготовка отчета	**2**	
Прикладной модуль				
Раздел 5. Телекоммуникационные технологии				
26	**Тема 5.1 Локальные вычислительные сети**	**Содержание учебного материала** Понятие, виды и топология компьютерных сетей. Технические и программные средства телекоммуникационных технологий. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в локальных компьютерных сетях. **Домашнее задание №49** Подготовка примеров топологии локальной сети	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 6.2**
27	**Тема 5.2. Сетевое хранение данных и цифрового контента**	**Содержание учебного материала** Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Правовое обеспечение персональных данных. **Домашнее задание №50** Подготовка к практической работе: организация личного информационного пространства	**2**	
28	**Тема 5.3. Глобальные вычислительные сети**	**Содержание учебного материала** Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения. Браузеры. Провайдеры. Поисковые системы. **Домашнее задание №51** Подготовка к практической работе: сервисы в компьютерных сетях	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 6.2**
29	**Тема 5.4. Информационная**	**Содержание учебного материала**	**2**	

	безопасность	Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий: риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество) **Домашнее задание №52** Подготовка к практической работе: защита информации		
30	**Тема 5.5. Пз №8 Сервисы в компьютерных сетях**	**Практическая работа** Ресурсы сети Интернет. Браузеры. Поисковые системы. **Домашнее задание №53** Подготовка отчета	**2**	
31	**Тема 5.6. Службы Интернета**	**Содержание учебного материала**	**2**	
		Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференция, форумы, мессенджеры, интернет-магазины, социальные сети) **Домашнее задание №54** Подготовка к практической работе**: п**оиск информации профессионального содержания		
32	**Тема 5.7. Пз №9 Организация личного информационного пространства**	**Практическая работа** Организация личного информационного пространства. Ведение электронной почты. **Домашнее задание №55** Подготовка отчета	**2**	
33	**Тема 5.8. Пз №10 Поиск информации профессионального содержания**.	**Практическая работа** Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Онлайн обучение. **Домашнее задание №56** Подготовка отчета	**2**	
34	**Тема 5.9. Пз №11 Защита информации в сети Интернет**	**Практическая работа** Защита информации в сети Интернет. **Домашнее задание №57**Подготовка отчета	**2**	
35	**Дифференцированный зачет**		**2**	**ПК 6.1**
		Итого	**116/68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.08 Информатика

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Информатики и ИКТ, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бессмертный, И. А. Интеллектуальные системы : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Бессмертный, А. Б. Нугуманова, А. В. Платонов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 243 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07818-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541301
2. Волк, В. К. Информатика : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. К. Волк. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18452-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535033
3. Кудрявцев, В. Б. Интеллектуальные системы : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Б. Кудрявцев, Э. Э. Гасанов, А. С. Подколзин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 165 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12968-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542810.
4. Информатика. В 2 томах. Т. 1 : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией В.В. Трофимова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 553 с.
5. Информатика. В 2 томах. Т. 2 : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией В.В. Трофимова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 406 с.
6. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2013.
7. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2013.
8. Станкевич, Л. А. Интеллектуальные системы и технологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Станкевич. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 495 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16241-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542808.

3.2.2. Дополнительные источники

Е.Г.Алексеев, С.Д.Богатырев «Информатика», электронное учебное издание (http://inf.e-alekseev.ru). «Мордовский государственный университет». 2014

Интернет-ресурсы:

www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – ФЦИОР). www. school-collection. edu. ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов). www. intuit. ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).

www. lms. iite. unesco. org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).

http://ru. iite. unesco. org/publications (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).

www. megabook. ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука/Математика.Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).

www. ict. edu. ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).

www. digital-edu. ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).

www. window. edu. ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).

www. freeschool. altlinux. ru (портал Свободного программного обеспечения).www. heap. altlinux. org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).www. books. altlinux. ru/altlibrary/openoffice (электроннаякнига «OpenOffice. org:Теорияипрактика»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.08 Информатика

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
1	2	3
ОК 01, ОК 02	Тема 2.1-2.5 Тема 3.1-3.4 Тема 4.1-4.11 Тема 5.1-5.9	Тестирование
ОК 01, ОК 02	Тема 2.1-2.5 Тема 3.1-3.4 Тема 4.1-4.11 Тема 5.1-5.9	Выполнение практических работ
ОК 01, ОК 02	Тема 2.1-2.5	Контрольная работа
ПК 6.1, ПК 6.2		Зачет

Приложение 2.10
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Петровских Н.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.09 Физическая культура

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «Физическая культура»: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование и культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально-культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоение учебной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества 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	ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	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	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладения универсальными регулятивными	ПРб 1. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
	действиями: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретённый опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний; - постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРб 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		-осуществлять профессиональную деятельность по специальности «Поварское и кондитерское дело» посредством физической выносливости, быстроты, силы и ловкости. - активно применять физические средства для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.		- уметь работать в команде, выявлять лидерские качества - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебой и производственной деятельностью;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.09 Физическая культура

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**82**	
Учебные занятия	**78**	78
Основное содержание		
В том числе теоретические занятия		
Практические занятия	62	62
Лабораторные занятия	-	-
Прикладной модуль		
В том числе теоретические занятия		
Практические занятия	16	16
Лабораторные занятия	-	-
Консультации	4	
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ООД.09 Физическая культура

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
		1 семестр		
		Раздел 1. Легкая атлетика		
1	**Тема 1.1** **Вводное занятие. Техника безопасности.**	**Содержание учебного материала.** 1. Цели и задачи физической культуры. Основные понятия физической культуры 2. Правила техники безопасности на занятиях физической культурой. **Домашнее задание №1:** Бег 12 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
2	**Тема 1.2** **Техника высокого старта. Кроссовый бег**	**Содержание учебного материала** 1.Провести специальные беговые упражнения. 2. Совершенствовать технику высокого старта .3.Провести кросс: 500м – девушки, 1000м – юноши. 4. Преодоление препятствий (перелезание). 5. Игра в футбол **Домашнее задание №2:** Бег 14 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
		Раздел 2. Баскетбол		
3	**Тема 2.1** **Техника безопасности на занятиях баскетболом.**	**Содержание учебного материала.** 1.Правила техники безопасности на занятиях баскетболом. 2. История создания игры баскетбол. 3.Изучить основные правила игры. **Домашнее задание №3:** Прыжки через скакалку 5 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
4	**Тема 2.2** **Техника владения мячом. Передачи мяча одной рукой**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения 2.Повторить упражнения предыдущего урока с целью совершенствования техники владения мячом. 3.Повторить передачи мяча одной рукой в движении парой. 4.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №4:** Прыжки через скакалку 6 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
5	**Тема 2.3** **Совершенствования техники владения мячом на месте**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Бег по залу с прыжками до б/б щитов. 3.Провести упражнения для совершенствования техники владения мячом на месте. 4.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №5:** Прыжки через скакалку 7 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.

6	**Тема 2.4** **Совершенствование техники владения мячом в движении**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Провести упражнения для совершенствования техники владения мячом в движении. 3.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №6:** Прыжки через скакалку 7 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
7	**Тема 2.5** **Совершенствование пройденных упражнений. Броски с 3-х и 5-и точек**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Совершенствовать упражнения, пройденные на предыдущих уроках. 3.Броски с 5-ти точек. 4.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №7:** Прыжки через скакалку 8 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
8	**Тема 2.6** **Ведение мяча и бросок в кольцо после 2 шагов.**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Совершенствовать технику ведения мяча.3.Совершенствовать 2 шага и бросок в кольцо.4. Провести учебно-тренировочные игры с применением изученных приемов. **Домашнее задание №8:** Прыжки через скакалку 9 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
9	**Тема 2.7** **Штрафной бросок. Техническая подготовка.**	**Содержание учебного материала.** 1.Штрафной бросок. Случаи его применения в игре. 2.Изучить технику выполнения броска и его особенности. **Домашнее задание №9:** Прыжки через скакалку 11 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
		Раздел 3. Общая физическая подготовка		
10	**Тема 3.1** **Правила техники безопасности на тренажерах.**	**Содержание учебного материала.** 1.Правила техники безопасности на тренажерах. 2.Изучить технику выполнения основных упражнений в тренажерном зале. 3.Рассказать о травмобезопасности при выполнении упражнений **Домашнее задание №10:** Физические упражнения (ФУ) для мышц спины 15 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
11	**Тема 3.2** **Упражнения на тренажерах для укрепления мышц туловища**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Выполнить комплекс упражнений на тренажерах для укрепления мышц туловища, рук, ног. 3. Игра в настольный теннис. **Домашнее задание №11:** Физические упражнения (ФУ) для мышц спины 15 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
12	**Тема 3.3**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01,

	Развитие основных физических качеств	1.Рассказать об основных физических качествах: сила, выносливость, гибкость, быстрота, ловкость и координация. 2.Разобрать с помощью каких упражнений развивается каждое из этих качеств. **Домашнее задание №12:** ФУ для мышц туловища 17 мин		04, 08.
Раздел 4. Прикладной модуль				
13	**Тема 4.1** **Физическая культура в режиме трудового дня повара**	**Содержание учебного материала:** Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомлений. **Домашнее задание №13: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 6.4.
14	**Тема 4.2** **Профилактика профессиональных заболеваний повара**	**Содержание учебного материала:** Применение средств и методов физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний. **Домашнее задание №14: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 6.4. ПК 1.1.
15	**Тема 4.3** **Основы ППФП**	**Содержание учебного материала:** Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», ее задачи, средства и методы. **Домашнее задание №15: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.1.
16	**Тема 4.4** **Средства физической культуры в режиме трудового дня повара**	**Содержание учебного материала:** Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения. **Домашнее задание №16: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.1.
17	**Тема 4.5** **Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики**	**Содержание учебного материала:** Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учетом специфики будущей профессии. **Домашнее задание №17: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.1. ПК 6.4.
2 семестр				
Раздел 5. Волейбол				
1	**Тема 5.1** **Основные правила игры в**	**Содержание учебного материала.** 1.История возникновения игры волейбол. 2.Изучить основные правила	**2**	ОК 01, 04, 08.

	волейбол.	игры в волейбол. 3. Техника безопасности при игре в волейбол **Домашнее задание №18:** Сгибание рук в упоре лежа 25 раз		
2	**Тема 5.2** **Верхняя передача над собой. Прием мяча снизу**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Повторить стойки и перемещения.3.Выполнить верхнюю передачу.4.Повторить прием мяча снизу.5.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №19:** Сгибание рук в упоре лежа 30 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
3	**Тема 5.3** **Верхняя передача мяча над собой на оценку**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Повторить передачи в парах и тройках.3.Принять на оценку верхнюю передачу над собой.4.Повторить нападающий удар.5.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №20:** Сгибание рук в упоре лежа 35 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
4	**Тема 5.4** **Передачи в парах и тройках. Нападающий удар**	**Содержание учебного материала.** 1.Изучить разыгрывание мяча в тройках. 2. Изучить технику нападающего удара. **Домашнее задание №21:** Сгибание рук в упоре лежа 35 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
5	**Тема 5.5** **Повторить нападающий удар. Подачи через сетку**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения ..2.Совершенствовать передачи и прием мяча в парах.3.Закрепить нападающий удар.4.Повторить нижнюю/верхнюю подачу мяча через сетку.5.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №22:** Сгибание рук в упоре лежа 35 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
6	**Тема 5.6** **Подачи мяча через сетку на оценку.**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Выполнить подачи мяча через сетку.3.Принять подачи мяча через сетку на оценку.4.Провести двухстороннюю игру. **Домашнее задание №23:** Прыжки из приседа 35 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
7	**Тема 5.7** **Техника и тактика игры в волейбол**	**Содержание учебного материала.** 1.Изучить технику нападения, владения мячом, оборону. 2.Систематизировать тактические действия в защите и в нападении. **Домашнее задание №24:** Прыжки из приседа 45 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
8	**Тема 5.8** **Учебно-тренировочная игра**	**Содержание учебного материала.** 1. Провести общеразвивающие упражнения 2.Систематизировать	**2**	ОК 01, 04, 08.

	с применением изученных приемов	тактические действия в защите и в нападении. **Домашнее задание №25: Прыжки из приседа 45 раз**		
9	**Тема 5.9** **Двухсторонняя игра в волейбол.**	**Содержание учебного материала.** 1. Провести общеразвивающие упражнения . 2.Систематизировать тактические действия в защите и в нападении. **Домашнее задание №26: Прыжки из приседа 45 раз**	**2**	ОК 01, 04, 08.
Раздел 6. Общая физическая подготовка				
10	**Тема 6.1** **Упражнения для укрепления мышц туловища**	**Содержание учебного материала.** 1.1.Изучить мышцы рук и их функции. 2.Рассмотреть примеры упражнений для мышц рук, показать принцип действия. **Домашнее задание №27:** Приседания 70 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
11	**Тема 6.2** **Упражнения на тренажерах. Подъем туловища из положения лежа**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на развитие мышц ног.3. Принять на оценку поднимание туловища из положения лежа в положение сидя.4.Игра в настольный теннис. **Домашнее задание №28:** Приседания 70 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
12	**Тема 6.3** **Упражнения на тренажерах для мышц спины**	**Содержание учебного материала.** 1.Изучить мышцы спины и их функции. 2.Рассмотреть примеры упражнений для мышц спины, показать принцип действия. **Домашнее задание №29:** Приседания 80 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
13	**Тема 6.4** **Упражнения для укрепления мышц ног.**	**Содержание учебного материала.** 1.Изучить мышцы ног, их функции. 2.Рассмотреть примеры упражнений для мышц ног, показать принцип действия. **Домашнее задание №30:** Приседания 100 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
14	**Тема 6.5** **Упражнения для мышц туловища. Сгибание рук в упоре лежа**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на укрепление мышц туловища, рук, ног.3.Выполнить сгибание рук в упоре лежа .4.Игра в настольный теннис **Домашнее задание №31:** Приседания 110 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
15	**Тема 6.6** **Упражнения на тренажерах для укрепления мышц ног,**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на укрепление мышц спины, рук, ног,	**2**	ОК 01, 04, 08.

	брюшного пресса	брюшного пресса.3.Игра в настольный теннис. **Домашнее задание №32:** Приседания 130 раз		
		Раздел 7. Легкая атлетика		
16	**Тема 7.1** **Беговые виды в легкой атлетике.**	**Содержание учебного материала.** 1.Систематизировать знания о спринте, эстафетном, барьерном, беге на средние и длинные дистанции. 2.Изучить правила забегов. **Домашнее задание №33:** Переменный бег 12 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
17	**Тема 7.2** **Повторение стартового разгона. Бег – 100 м.**	**Содержание учебного материала** 1.Провести специальные беговые упражнения. 2. Совершенствовать стартовый разгон.3.Провести переменный бег 20 минут. 4. Преодоление препятствий (перелезание). 5. Игра в футбол **Домашнее задание №34:** Переменный бег 14 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
18	**Тема 7.3** **Совершенствование стартового разгона. Кроссовый бег**	**Содержание учебного материала** 1.Провести специальные беговые упражнения. 2. Совершенствовать стартовый разгон.3.Провести кросс: 500м – девушки, 1000м – юноши. 4. Преодоление препятствий (передвижение по узкой опоре). 5. Игра в футбол. **Домашнее задание №35:** Переменный бег 16 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
19	**Тема 7.4** **Стартовый разгон. Бег на развитие выносливости**	**Содержание учебного материала** 1.Провести специальные беговые упражнения. 2. Совершенствовать стартовый разгон.3.Провести кросс: 2000 м – девушки, 3000 м – юноши. 4. Игра в футбол. **Домашнее задание №36:** Переменный бег 18 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
		Раздел 8. Прикладной модуль		
20	**Тема 8.1** **Проведение групповых занятий. Подготовка к тестовым испытаниям ГТО**	**Содержание учебного материала** 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» **Домашнее задание №37**: ФУ для мышц туловища	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 6.4.
21	**Тема 8.2** **Проведение физкультминутки, проверка**	**Содержание учебного материала** Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности.	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 6.4.

	физической работоспособности повара	**Домашнее задание №38: ФУ для мышц туловища**		
22	**Тема 8.3** **Рабочие положения, движения, обеспечивающие трудовой процесс повара**	**Содержание учебного материала** Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания. **Домашнее задание №39: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.1.
Консультации				
	Консультация: «Волейбол»	Решение проблем. Устранение задолженностей	**2**	ОК 01, 04, 08.
	Консультация: «Общая физическая подготовка»	Решение проблем. Устранение задолженностей	**2**	ОК 01, 04, 08.
		Итого	**82**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.09 Физическая культура

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562057 (дата обращения: 23.04.2025).

2. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560907 (дата обращения: 23.04.2025).

3. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 609 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18616-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565611 (дата обращения: 23.04.2025).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 1. Игры олимпиад : учебник для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 749 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16545-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565828 (дата обращения: 23.04.2025).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.09 Физическая культура

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
Общие В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в	**Демонстрирует:** - 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; сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.	**Текущий контроль при проведении:** Нормативы по легкой атлетике (Л\А) Нормативы по Баскетболу (Б\б) и Волейболу (в\б) Нормативы общей физической подготовки (ОФП) Рефераты Тесты Конспект производственной, профилактической и профессионально-прикладной гимнастики Устный зачет

рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике - готовность к саморазвитию,		

самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции		

другого человека готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью		
Дисциплинарные ПРб 1. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной	**Демонстрирует:** - умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности,	

деятельностью; ПРб 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРб 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости) - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга.	динамики физического развития и физических качеств; владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости); уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга. - умение работать в команде, проявлять лидерские качества. - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности. - проявление лидерских качеств для осуществления правильной организации режима дня.	

- уметь работать в команде, проявлять лидерские качества. - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности. - проявлять лидерские качества для осуществления правильной организации режима дня.		

Приложение 2.11
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Лебедев К.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Григорьев Ю.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»: формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

Дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: зовыми логическими действиями: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем зовыми исследовательскими действиями: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • базовыми логическими действиями: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и	ПРб 02. Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны. ПРб 08. Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.

	критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем • базовыми исследовательскими действиями: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике. В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;	

	- интерес к различным сферам профессиональной деятельности.	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • работой с информацией: - владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам; - использование средств информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. В части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и	ПРб 06. Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.

	познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; • самоконтроля: использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; • эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность: – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться,	**ПРб 01.** Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера. **ПРб 07.** Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка.

	проявлять интерес и разрешать конфликты. В части духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Овладение универсальными коммуникативными действиями: • совместной деятельностью: - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; • принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: • принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при	**ПРб 14.** Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им

	анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Осознание обучающимися российской гражданской идентичности. Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы. В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными	ПРб 03. Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. ПРб 15. Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; ПРб 16. Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую

	институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	В части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;	**ПРб 05.** Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него. **ПРб 09.** Сформированность представлений о возможных источниках опасности в

действовать в чрезвычайных ситуациях	- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях. **ПРб 10.** Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте. **ПРб 11.** Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования. **ПРб 12.** Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в бы ту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному	ПРб 13. Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных

в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	развитию. Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.	состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого- социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи; ПРб 04. Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием.
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	В части гражданского воспитания: - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества В части духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности	Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и

	В части трудового воспитания: - готовность к активно деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; В части экологического воспитания: - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их базовые логические действия: -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; самоорганизация: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; самоконтроль: -уметь оценивать риски и своевременное принимать решения по их снижению	чрезвычайных ситуациях

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**78**	
Учебные занятия	**78**	**12**
в том числе:		
Основное содержание	**64**	
теоретические занятия	**60**	
лабораторные и практические занятия	**4**	
Прикладной модуль	**14**	
в том числе теоретические занятия	**6**	
лабораторные и практические занятия	**8**	
Консультации	**-**	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**-**	

2.2. Содержание дисциплины ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
1 семестр				
Основное содержание				
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства			**4**	
1	**Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность**	**Содержание учебного материала** **Комбинированное занятие** Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения Домашнее задание № 1: Резчиков, Е. А. Основы безопасности жизнедеятельности: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 635 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-17401-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544796 (дата обращения: 28.06.2024).	2	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
2	**Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны	2	ОК 01; ОК 03; ОК 06

		Домашнее задание № 2: Создание мини-презентаций на тему «РСЧС, структура, режимы функционирования». Дополнить конспект по теме в соответствии с Федеральным законом от 21 декабря 1994 г. N 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе			**4**	
3	**Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации. **Домашнее задание № 3:** «Анализ картины опасностей современной молодежи в повседневной деятельности»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07
4	**Тема 2.1 ПР №1** **Методы оценки риска**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие № 1** **Содержание практической работы:** Вредные привычки и их профилактика (Эссе, кроссворд, реферат на выбор обучающегося) **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания. **Домашнее задание № 4:** изучение Федерального закона "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" от 21.11.2011 N 323-ФЗ (последняя редакция)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07
Раздел 3. Безопасность в быту			**6**	
5	**Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь,	2	ОК 06; ОК 07

	травмах	порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. **Домашнее задание № 5:** создание мини презентаций на тему первая помощь при отравлениях и травмах.		
6	**Тема 3.2.** **Пожарная безопасность в быту**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. **Домашнее задание № 6:** создание памятки ТБ в повседневной леятельности	2	ОК 07
7	**Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними. Домашнее задание № 7**:**дополнить конспект по теме	2	ОК 01; ОК 04
Раздел 4. Безопасность на транспорте			**4**	
8	**Тема 4.1.** **Безопасность дорожного движения**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях	2	ОК 01; ОК 06; ОК 07

		разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников) Домашнее задание № 8: Алгоритм выбора способа защиты на основе нормативных документов (Создание ПАМЯТКИ)		
9	**Тема 4.2.** **Правила безопасного поведения на разных видах транспорта**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации Домашнее задание № 9: изучить ПДД в последней редакции.	2	ОК 04; ОК 07
Раздел 5. Безопасность в общественных местах			**4**	
10	**Тема 5.1.** **Опасности социально-психологического характера**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т. п.) Домашнее задание № 10: создание мини презентаций Общие правила безопасного поведения.	2	ОК 04; ОК 06
11	**Тема 5.2. Пр № 2** **Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций**	**Содержание изучаемого материала:** **практическое занятие № 2** Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и	2	ОК 03; ОК 06

		отдельных конструкций Домашнее задание № 11: изучить порядок действий при различных видах террористической угрозы.		
Раздел 6. Безопасность в природной среде			**4**	
12	**Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении Домашнее задание № 12: создание мини презентации на тему экипировка, снаряжение и правила поведения в походе.	2	ОК 07; ОК 08
13	**Тема 6.2.** **Природные чрезвычайные ситуации**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение **Домашнее задание № 13:** ЧС природного характера и способы защиты от них.	2	ОК 01; ОК 07
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи			**8**	

14	**Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества **Домашнее задание № 14:** создание презентации на тему ЗОЖ	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
15	**Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи **Домашнее задание № 15:** реферат на тему Основные правила оказания первой помощи.	2	ОК 06; ОК 08
16	**Тема 7.3** **Оказание первой доврачебной помощи**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Изучение алгоритма действий и оказание первой доврачебной медицинской помощи при: травматических повреждениях, кровотечениях, переломах, отравлениях, ожогах, обморожениях, электротравме; искусственное дыхание и закрытый массаж сердца. **Домашнее задание № 16:** Создание электронных мини-презентаций на тему	2	ОК 03; ОК 06

		«Основы медицинских знаний» по выбору студента.		
17	**Тема 7.4. Психическое здоровье и психологическое благополучие**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья **Домашнее задание № 17:** эссе на тему вредные привычки**.**	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Рубежный контроль	**Форма контроля:** тест, содержание «ККОС ОБЗР»		
		2 семестр		
		Раздел 8. Безопасность в социуме	**6**	
18	**Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие-тренинг** Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия **Домашнее задание № 18:** изучить способы разрешения конфликтных ситуаций	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06
19	**Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе.	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08

		Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество **Домашнее задание № 19:** дополнить конспект, работа над ошибками		
20	**Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность **Домашнее задание № 20:** изучить способы противодействия вовлечения молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность.	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве			**6**	
21	**Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ **Домашнее задание № 21:** изучить правила безопасного поведения в цифровой среде	2	ОК 02; ОК 03; ОК 06
22	**Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ	2	ОК 02; ОК 03; ОК 06

		Домашнее задание № 22: создание мини презентаций на тему . «Цифровая зависимость», её признаки и последствия.		
23	**Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве **Домашнее задание № 23:**изучить административную и уголовную ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве	2	ОК 02; ОК 03; ОК 06
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму			8	
24	**Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность **Домашнее задание № 24:** создание презентации на тему Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия.	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
25	**Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении**:** террористического акта, проведении контртеррористической операции **Домашнее задание № 25:** дополнить конспект, изучить алгоритм действий**.**	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
26	**Тема 10.3 Противодействие**	**Содержание изучаемого материала:**	2	ОК 03;

	экстремизму и терроризму	**Комбинированное занятие** Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму **Домашнее задание № 26:** изучение ФЗ по противодействию терроризму**.**		ОК 04; ОК 06; ОК 08
27	**Тема 10.4 Пр№3** **Правила поведения при ЧС (Теракт, захват заложников)**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие № 3** **Содержание практической работы:** Терроризм угроза безопасности обществу Форма работы: работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания, тест. **Домашнее задание № 27:** работа над ошибками.	2	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07
		Раздел 11. Основы военной подготовки	**10**	
28	**Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождение службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождение службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры **Домашнее задание № 28:** Создание мини-презентации по теме: «История создания и развития Вооруженных сил Российской Федерации» Изучить воинские звания на оценку.	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
29	**Тема 11.2.** **Виды, назначение и характеристики современного оружия**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия **Домашнее задание № 29:**дополнить конспект ТТХ современного стрелкового оружия	2	ОК 01; ОК 06; ОК 08

30	**Тема 11.3** **Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное 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. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами **Домашнее задание № 30:** изучить расположение убежищ на территории г. Екатеринбурга.	2	ОК 07; ОК 08
31	**Тема 11.4** **ЧС военного времени, защита населения в военное временя.**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Характеристика ядерного, химического, биологического оружия. Поражающие факторы и последствия. Действия населения при защите от ядерного, химического, биологического оружия. Действия при защите от средств поражения. Защитные сооружения гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий**.** Изучить действия населения при ЧС. **Домашнее задание № 31:** создание презентации на тему ЧС военного времени и защита от них.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07
32	**Тема 11.5** **Беспилотные системы и радиосвязь**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций **Домашнее задание № 32:дополнить конспект, работа над ошибками.**	2	ОК 02
Раздел 12. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			**14**	
33	**Прикладной модуль:** **Пр № 1**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие № 1**	4	ОК 01; ОК 02,

	Тема 12.1 Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия): Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельность, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения): Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной **Домашнее задание № 33:** создание отчета об экскурсии**.**		ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 1.1. ПК 6.4
34	**Прикладной модуль: Тема 12.2 Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи **Домашнее задание № 34:** создание презентации на тему оказание первой помощи в боевых условиях.	2	ОК 06; ОК 08; ПК 1.1. ПК 6.4
35	**Прикладной модуль: Тема 12.3 Пр № 2 Знакомство с повседневным бытом военнослужащих**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие № 2** Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО) **Домашнее задание № 34:** Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану);	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК 1.1. ПК 6.4

		Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ		
36	**Прикладной модуль:** **Тема 12.4 Пр № 3** **Огневая подготовка (Порядок неполной разборки АК-74)**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие № 3** Понятие о назначении и боевых свойствах оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с оружием и патронами, о неполной и полной разборке автомата, назначении частей, узлов и механизмов автомата. Правило и алгоритмы предметных действий: неполной разборки, сборки автомата. Правила и приемы стрельбы, способов поиска целей и управления огнем, действиях по командам руководителя стрельб **Домашнее задание № 29:** Эссе на тему «Виды современного стрелкового оружия ВС РФ».	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1. ПК 6.4.
37	**Прикладной модуль:** **Тема 12.5** **Оказание первой медицинской помощи**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Оказание первой медицинской помощи. Оказание первой помощи при ранениях, травмах, вынос раненых с поля боя. Понятие о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции. Правило остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки. Алгоритмы оказания первой помощи при кровотечениях **Домашнее задание № 31:** Изучение протокола MARCH (Тактическая медицина)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ПК 1.1. ПК 6.4.
38	**Дифференцированный зачет**	**Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)**	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ПК 1.1. ПК 6.4.
		Итого	**78**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Основы безопасности и защиты Родины, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

- Конституция Российской Федерации
- Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»
- Федеральный закон «О гражданской обороне»
- Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
- Федеральный закон «О пожарной безопасности»
- Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»
- Федеральный закон «О безопасности дорожного движения»
- Федеральный закон «О противодействии терроризму»

Электронные ресурсы. Форма доступа:

1. http://0bj.ru/katastrofy/avariya_na_gorodskom_transporte.htm
2. http://www.szrf.ru/ собрание законодательства РФ

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.constitution.ru/
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10164072/
3. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
4. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требова-ниях пожарной безопасности».
5. www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ).
6. www.mvd.ru (сайт МВД РФ).
7. www.mil.ru (сайт Минобороны).
8. www.fsb.ru (сайт ФСБ РФ).
9. www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии).
10. www.booksgid.com (Books Gid. Электронная библиотека).
11. www.globalteka.ru/index.html (Глобалтека, Глобальная библиотека научных ресурсов).
12. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
13. www.iprbookshop.ru (Электронно-библиотечная система IPRbooks).
14. www.school.edu.ru/default.asp (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эфективность).
15. www.ru/book (Электронная библиотечная система).
16. www.pobediteli.ru (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»).
17. www.monino. ru (Музей Военно-Воздушных Сил).
18. www.simvolika.rsl.ru (Государственные символы России. История и реальность).
19. www.militera.lib.ru (Военная литература).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.10 Основы безопасности жизнедеятельности

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.3; Р 4, Тема 4.1; Р 6, Тема 6.2; Р 11, Тема 11.2; ПМ Р1	- Кейс-задание; – Старт-задание; Фронтальный опрос; - Задание-исследование; - Задание-эксперимент; – Тест-задание; - Ситуационные задачи - Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 9, Тема 9.1; 9.2; 9.3 Р 11, Темы: 11.2; 11.3; ПМ Р1	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 5, Тема 5.2; Р 8, Тема 8.1; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Тема 11.1; ПМ Р1; Р3	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 4, Тема 4.2; Р 5, Тема 5.1; Р 7, Темы: 7.1; 7.3; Р 8, Темы: 8.1; 8.2; 8.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.1; ПМ Р1; Р3	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Темы:1.1;1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.1; Р 4, Тема 4.1; Р 5, Темы: 5.1; 5.2; Р 7, Темы: 7.1; 7.2; 7.3; Р 8, Темы: 8.2; 8.3; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2;10.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.2; ПМ Р1; Р2; Р3	

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Тема 1.1; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Темы: 3.1; 3.2; Р 4, Темы: 4.1; 4.2; Р 6, Темы: 6.1;6.2; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.3 ПМ Р1	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Тема 1.1; Р 6, Тема 6.1; Р 7, Темы: 7.1;7.2;7.3; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.2;11.3 ПМ Р2; Р3	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Р 12, Темы 12.1-12.5	- Кейс-задание; – Старт-задание; Фронтальный опрос; - Задание-исследование; - Задание-эксперимент; – Тест-задание; - Ситуационные задачи - Выполнение заданий на дифференцированном зачете

Приложение 2.12
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.11 ФИЗИКА»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Байрамгулова Э.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины…….....4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……...4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……...5
2. Структура и содержание учебной дисциплины……....12
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..12
2.2. Содержание дисциплины……..13
3. Условия реализации учебной дисциплины……....24
3.1. Материально-техническое обеспечение……24
3.2. Учебно-методическое обеспечение……24
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……...25
4.1. Результаты обучения……..……24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.11 Физика

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «Физика»:

– освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

– овладение умениями проводить наблюдения природных явлений, описывать и обобщать результаты наблюдений, использовать простые измерительные приборы для изучения физических явлений; представлять результаты наблюдений или измерений с помощью таблиц, графиков и выявлять на этой основе эмпирические зависимости; применять полученные знания для объяснения разнообразных природных явлений и процессов, принципов действия важнейших технических устройств, для решения физических задач;

– развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе решения интеллектуальных проблем, физических задач и выполнения экспериментальных исследований; способности к самостоятельному приобретению новых знаний по физике в соответствии с жизненными потребностями и интересами;

– воспитание убежденности в познаваемости окружающего мира, в необходимости разумного использования достижений науки и технологий для дальнейшего развития человеческого общества, уважения к творцам науки и техники; отношения к физике как к элементу общечеловеческой культуры;

– применение полученных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности жизнедеятельности, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Дисциплина «Физика» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплин

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	ПРб 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; ПРб 2. Сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов, равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие

	- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую части жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - проявлять способность их использования в познавательной и социальной практике	магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; ПРб 3. Владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; ПРб 4. Владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон

		электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; ПРб 6. Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; ПРб 7. Сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности

		и физические явления
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	ПРб 5. Умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	Личностные результаты должны отражать в части духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; -осознание личного вклад в построение устойчивого	ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации

профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	будущего; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: -овладевание навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять	ПРб 10. Овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы

	роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; -оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; в области патриотического воспитания проявлять: -ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	ПРб 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	Личностные результаты должны отражать в части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических	ПРб 8. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм

принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде	экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования
ПК.6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	-выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; -составлять графики работы с учетом потребности организации питания; -управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; -предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; -рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; -вести утвержденную учетно-отчетную документацию	-сформировать умения прогнозировать, анализировать и оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с физическими процессами, с позиций экологической безопасности; -сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.11 Физика

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	78	
Учебные занятия	78	32
Основное содержание	62	
В том числе теоретические занятия	38	
Практические занятия	12	12
Лабораторные занятия	12	12
Прикладной модуль	16	
В том числе теоретические занятия	8	
Практические занятия	8	8
Лабораторные занятия	-	
Консультации	-	
Самостоятельная работа	-	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ООД.11 Физика

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
		1 семестр		
		Основное содержание		
		Введение		
1	**Тема 1.1 Физика и методы научного познания**	**Содержание учебного материала** Физика – наука о природе. Физическая величина. Физические законы. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин. Связь физики и астрономии. Значение физики при освоении специальности **Домашнее задание № 1** 1. Повторить конспект (что изучает физика, что включает в себя физическая картина мира, что такое техника и как она связана с физикой, как связана физика с астрономией, на какие группы делятся физические величины, приведите примеры)	2	ОК 01 ОК 03
		Раздел 1. Механика		
2	**Тема 1.2 Основы кинематики**	**Содержание учебного материала** Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Система отсчета. Способы описания движения. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела. **Домашнее задание № 2** 1. Повторить конспект (что такое механическое движение и каковы его виды, что такое материальная точка, приведите примеры материальных точек, чем отличается путь от перемещения, что такое скорость и в чем она измеряется,)что такое ускорение и в чем оно измеряется)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 05
3	**Тема 1.3 Основы динамики**	**Содержание учебного материала** Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости и силы трения. **Домашнее задание № 3** 1. Повторить конспект (сформулировать первый и второй законы Ньютона, на	2	ОК 01 ОК 05

		какие группы делятся силы в механике и перечислить их, сформулировать закон всемирного тяготения, формулу записать на доске)		
4	**Тема 1.4** **ПЗ № 1. Основы динамики**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 1** Практическая работа организуется индивидуально и у доски. В процессе занятия студенты решают задачи на применение законов Ньютона **Домашнее задание № 4** Решить задачу (троллейбус массой 10 т, трогается с места с ускорением 1 м/с^2. Найти коэффициент сопротивления, если сила тяги равна 14кН)	2	**ОК 01** **ОК 05**
5	**Тема 1.5** **Законы сохранения в механике**	**Содержание учебного материала** Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетически и потенциальная энергия. Применение законов сохранения. **Домашнее задание № 5** 1. Повторить конспект (что такое импульс тела и в чем он измеряется, сформулировать закон сохранения импульса, какое движение называется реактивным, в чем заключатся отличие кинетической энергии от потенциальной)	**2**	**ОК 01** **ОК 02**
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика				
6	**Тема 2.1** **Основы молекулярно-кинетической теории**	**Содержание учебного материала** Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразные, жидких и твердых тел. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее изменение. **Домашнее задание № 6** 1. Повторить конспект (сформулировать основные положения МКТ, что такое броуновское движение и в чем заключаются особенности броуновского движения, что такое диффузия, привести примеры и значение диффузии, сформулировать и записать на доске основное уравнение МКТ)	2	**ОК 01** **ОК 05**
7	**Тема 2.2** **Л/р № 1. Определение плотности жидкости и твердого тела**	**Содержание учебного материала** Определение плотности жидкости разными способами и железного бруска **Лабораторная работа № 1** Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют плотность разными способами и железного	2	**ОК 04** **ОК 03**

		бруска **Домашнее задание № 7** Заполнить отчет по выполненной работе		
Прикладной модуль				
8	**Тема 2.3** **ПЗ № 2.Решение задач**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 2** Практическая работа организуется индивидуально и у доски. В процессе занятия студенты решают задачи с профессиональной направленностью по теме Основы молекулярно-кинетической теории **Домашнее задание № 8** 1. Решить задачу (какова масса 700 моль воды)	**2**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК 6.2**
9	**Тема 2.4** **ПЗ № 3. Газовые законы**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 3** Практическая работа организуется индивидуально и у доски В процессе занятия студенты решают графические задачи на построение графиков изотермического, изобарного и изохорного процессов **Домашнее задание № 9** 1. Решить задачу (какой объем займет газ при 77^0 С, если при 27^0 С его объем был 6 л?)	**2**	**ОК 01** **ОК 02**
10	**Тема 2.5** **Основы термодинамики**	**Содержание учебного материала** Внутренняя энергия системы. Теплоемкость. Первое и второе начало термодинамики. Тепловые двигатели и их КПД. **Домашнее задание № 10** 1. Повторить конспект (что такое внутренняя энергия и в чем она измеряется, что такое теплоемкость и от чего она зависит, сформулировать первое начало термодинамики и формулу записать на доске, какое устройство называется тепловым двигателем и из каких частей состоит двигатель, перечислите методы, направленные на устранение вреда от работы тепловых двигателей)	**2**	**ОК 01** **ОК 05** **ОК 07**
11	**Тема 2.6** **ПЗ № 4. Решение задач**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 4** Практическая работа организуется индивидуально и у доски. В процессе занятия студенты решают задачи по теме Основы термодинамики **Домашнее задание № 11** 1. Решить задачу (определить работу идеальной тепловой машины за один	2	**ОК 02**

		цикл, если в течении цикла машина получает от нагревателя 2095 Дж теплоты. Температура нагревателя 400 К, холодильника 300 К)		
12	**Тема 2.7** **К/р № 1 по разделам «Основы МКТ газа и термодинамики»**	**Содержание учебного материала** Студенты выполняют контрольную работу по вариантам **Домашнее задание № 12** 1. Выполнить работу над ошибками	2	**ОК 01** **ОК 02**
13	**Тема 2.8** **Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы**	**Содержание учебного материала** Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Влажность воздуха. Поверхностное натяжение. Смачивание и капиллярность. **Домашнее задание № 13** 1. Повторить конспект (что такое испарение и от чего оно зависит, что такое относительная влажность воздуха и в чем она измеряется, какими приборами можно измерить влажность воздуха и какое значение она имеет, в чем заключается поверхностное натяжение жидкости и привести примеры, что такое смачивание и каковы условия смачивания, что такое капиллярность и где она применяется)	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
14	**Л/р № 2. Определение коэффициента поверхностного натяжения**	**Содержание учебного материала** Определение коэффициента поверхностного натяжения жидкости методом отрыва капель **Лабораторная работа № 2** Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют коэффициент поверхностного натяжения жидкости методом отрыва капель **Домашнее задание № 14** Заполнить отчет по выполненной работе	2	**ОК 04** **ОК 03**
15	**Тема 2.9** **Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы**	**Содержание учебного материала** Кристаллические и аморфные тела. Плавление и кристаллизация. **Домашнее задание № 15** 1. Повторить конспект (какие тела называются кристаллическими, приведите примеры и перечислите свойства кристаллических тел, какие тела называются аморфными, приведите примеры и перечислите свойства аморфных тел, что такое плавление и кристаллизация тел)	2	**ОК 01** **ОК 05**
Прикладной модуль				
16	**Тема 2.10**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 01**

	ПЗ № 5.Практическое применение физических знаний о свойствах тел	**Практическое занятие № 5** Практическое применение в профессиональной деятельности физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел. **Домашнее задание № 16** 1. Решить задачу(как объяснить происхождение поговорки «Как с гуся вода»)		**ПК 6.2**
17	**Тема 2.9** **Л/р № 3. Определение ускорения свободного падения**	**Содержание учебного материала** Определение ускорения свободного падения с помощью математического маятника **Лабораторная работа № 3** Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют ускорение свободного падения с помощью математического маятника **Домашнее задание № 17** Заполнить отчет по выполненной работе	**2**	**ОК 04** **ОК 03**
2 семестр **Раздел 3. Электродинамика**				
18	**Тема 3.1** **Электрическое поле**	**Содержание учебного материала** Электрические заряды. Закон Кулона. Электрическое поле и его свойства. Проводники и диэлектрики. Электроемкость. Конденсаторы. Применение конденсаторов. **Домашнее задание № 18** 1. Повторить конспект (что такое электризация и в чем заключается польза и вред электризации, что такое электрическое поле и каковы его свойства, сформулировать и записать закон Кулона, какие вещества называются проводниками, привести примеры, какие вещества называются диэлектриками, привести примеры, в чем заключается поляризация диэлектриков, что такое электроемкость и от чего она зависит, что такое конденсаторы и где они применяются)	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
19	**Тема 3.2** **Законы постоянного тока**	**Содержание учебного материала** Электрический ток. Законы Ома. Сверхпроводимость. Тепловое действие тока. Электрические цепи. **Домашнее задание № 19** 1. Повторить конспект (что такое электрический ток и каковы условия для создания тока, что такое сила тока и в чем она измеряется, что такое	**2**	**ОК 01** **ОК 05**

		напряжение и в чем оно измеряется, что такое сопротивление и в чем оно измеряется, сформулировать и записать закон Ома для участка цепи, сформулировать и записать закон Ома для полной цепи, кем и когда была открыта сверхпроводимость и где она применяется, сформулировать и записать закон Джоуля-Ленца, в чем заключается тепловое действие тока и привести примеры)		
20	**Тема 3.3 Электрический ток в различных средах**	**Содержание учебного материала** Электрический ток в металлах, электролитах, газах. Электролиз. Законы электролиза. Электрический ток в полупроводниках. Применение полупроводников. **Домашнее задание № 20** 1. Повторить конспект (в чем заключается ионизация и условия для ее осуществления, какой полупроводник называется полупроводником p-типа и почему, какой полупроводник называется полупроводником n-типа и почему, что такое электролиз и где он применяется, сформулировать законы электролиза)	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
21	**ПЗ № 6. Решение задач**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 6** Практическая работа организуется индивидуально и у доски. В процессе занятия студенты решают задачи по теме Электрическое поле **Домашнее задание № 21** 1. Решить задачу (найти внутреннее сопротивление, если при силе тока 30 А мощность во внешней цепи равна 180 Вт и ЭДС источника тока равна 15 В)	2	**ОК 02**
22	**Тема 3.4 Магнитное поле**	**Содержание учебного материала** Магнитное поле и его свойства. Сила Ампера. Магнитный поток. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества. **Домашнее задание № 22** 1. Повторить конспект (какое поле называется магнитным и какими свойствами оно обладает, что такое магнитная индукция и как можно определить ее направление, сформулировать и записать закон Ампера, определить с помощью правила левой руки направление силы Ампера)	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
23	**Тема 3.5 Электромагнитная индукция**	**Содержание учебного материала** Явление электромагнитной индукции. Правило Ленца. Закон электромагнитной индукции. Самоиндукция. Взаимосвязь электрических и	**2**	**ОК 01** **ОК 05** **ОК 07**

		магнитных полей. Электромагнитное поле. **Домашнее задание № 23** 1. Повторить конспект (кем и когда открыто явление электромагнитной индукции и в чем оно заключатся, сформулировать и записать закон электромагнитной индукции, сформулировать правило Ленца, кем и когда открыто явление самоиндукции и в чем оно заключается, что такое электромагнитное поле)		
Прикладной модуль				
24	**Тема 3.6** **ПЗ № 7.Применение электромагнитной индукции**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 7** Применение электромагнитной индукции в различных областях профессиональной деятельности **Домашнее задание № 24** 1. Решить задачу (какая ЭДС самоиндукции возбуждается в обмотке электромагнита с индуктивностью 0,4 Гн при равномерном изменении силы тока в ней на 5 А за 0,02 с?)	**2**	**ОК 02** **ПК 6.2**
25	**Тема 3.8** **К/р № 2 по разделу «Электродинамика»**	**Содержание учебного материала** Студенты выполняют контрольную работу по вариантам **Домашнее задание № 25** 1. Выполнить работу над ошибками	**2**	**ОК 01** **ОК 02**
Раздел 4. Колебания и волны				
26	**Тема 4.1** **Механические колебания и волны**	**Содержание учебного материала** Колебательное движение. Виды движения. Резонанс. Волны. Виды волн. Звуковые волны. Ультразвук и его применение. **Домашнее задание № 26** 1. Повторить конспект (какое движение называется колебательным и каковы условия для возникновения колебаний, что такое период и частота колебаний, что такое волна, какие бывают виды волн и чем они отличаются, что такое резонанс и в чем заключается польза и вред от резонанса, какие волны называются звуковыми и условия для создания звука)	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
27	**Тема 4.2** **ПЗ № 8.** **Электромагнитные колебания и волны**	**Содержание учебного материала** Свободные электромагнитные колебания. Формула Томсона. Переменный ток. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии.	**2**	**ОК 01** **ОК 05**

		Практическое занятие № 8 Применение электромагнитных колебаний и волн в различных областях профессиональной деятельности **Домашнее задание № 27** 1. Повторить конспект (что такое автоколебания и из каких частей состоит автоколебательная система, в чем заключается явление «скин-эффекта» и где применяются токи высокой частоты, какое устройство называется трансформатором, какие бывают типы и чем они отличаются, в чем заключается преимущество и недостатки традиционных электростанций и альтернативных)		
Прикладной модуль				
28	**Тема 4.3** **ПЗ № 9. Решение задач**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 9** Решение задач с профессиональной направленностью по разделу «Колебания и волны» **Домашнее задание № 28** 1. Решить задачу (найти массу груза, который на пружине жесткостью 250 Н/м делает 20 колебаний за 16 с)	**2**	**ОК 02** **ПК 6.2**
Раздел 5. Оптика				
29	**Тема 5.1** **Природа света**	**Содержание учебного материала** Точечный источник света. Скорость света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Построение изображений в линзах. Сила света. Освещенность **Домашнее задание № 29** 1. Повторить конспект (что такое свет и какова природа света, какие выводы были сделаны из опытов по определению скорости света, сформулировать и записать закон отражения света, сформулировать и записать закон преломления света, какое явление называется полным отражением, привести примеры и где применяется полное отражение, какие линзы называются собирающими и перечислить виды собирающих линз, какие линзы называются рассеивающими и перечислить виды рассеивающих линз)	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
30	**Тема 5.2** **Л/р № 4. Определение показателя**	**Содержание учебного материала** Определение показателя преломления стекла **Лабораторная работа № 4**	**2**	**ОК 04** **ОК 03**

	преломления стекла.	Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют показатель преломления стекла **Домашнее задание № 30** Заполнить отчет по выполненной работе		
31	**Тема 5.3** **Волновые свойства света**	**Содержание учебного материала** Интерференция света. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дисперсия света. Спектральный анализ. Шкала электромагнитных излучений. **Домашнее задание № 31** 1. Повторить конспект (что такое интерференция и где она применяется, что такое дифракционная решетка и где она применяется, кем и когда была открыта дисперсия света и что это такое, что такое спектральный анализ и где он применяется)	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
32	**Тема 5.4** **Л/р № 5. Определение длины световой волны**	**Содержание учебного материала** Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки **Лабораторная работа № 5** Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют длину световой волны с помощью дифракционной решетки **Домашнее задание № 32** Заполнить отчет по выполненной работе	**2**	**ОК 04** **ОК 03**
Прикладной модуль				
33	**Тема 5.5.** **Решение задач**	**Содержание учебного материала** Решение задач с профессиональной направленностью по разделу «Оптика» **Домашнее задание № 33** 1. Решить задачу (от ближайшей звезды (Альфа-Центавра) свет доходит до Земли за 4,3 года. Каково расстояние до звезды)	**2**	**ОК 02** **ПК 6.2**
34	**Тема 5.6** **К/р № 3 по разделу «Оптика»**	**Содержание учебного материала** Студенты выполняют контрольную работу по вариантам **Домашнее задание № 34** 1. Выполнить работу над ошибками	**2**	**ОК 01** **ОК 02**
Раздел 6. Квантовая физика				
35	**Тема 6.1** **Квантовая оптика**	**Содержание учебного материала** Квантовая гипотеза Планка. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны.	**2**	**ОК 01** **ОК 05**

		Давление света. Химическое действие света. Опыт Лебедева. Фотоэффект. Применение фотоэффекта. **Домашнее задание № 35** 1. Повторить конспект (сформулировать квантовую гипотезу Планка, что такое фотоны и какими свойствами они обладают, кем и когда открыт фотоэффект и что это такое, какие бывают виды фотоэффекта и чем они отличаются, где применяется фотоэффект, описать опыт Лебедева и какие выводы из него были сделаны, в чем заключается химическое действие света, привести примеры)		
36	**Тема 6.2** **Физика атома и атомного ядра**	**Содержание учебного материала** Развитие взглядов на строение вещества. Ядерная модель атома. Опыты Резерфорда. Постулаты Бора. Радиоактивность. Ядерный реактор. Биологическое действие радиоактивных излучений. **Домашнее задание № 36** 1. Повторить конспект (в чем заключался опыт Резерфорда и какие выводы из него были сделаны, кем была предложена протон-нейтронная модель атома и что лежит в ее основе, сформулировать постулаты Бора, кем и когда была открыта радиоактивность и что это такое, что такое изотопы и где они применяются, что такое ядерные реакции, записать реакцию, что такое ядерный ректор и в чем заключается биологическое действие радиоактивных излучений)	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
Прикладной модуль				
37	**Тема 6.3** **Решение задач**	**Содержание учебного материала** Решение задач с профессиональной направленностью по разделу «Квантовая физика»» **Домашнее задание № 37** 1. Решить задачу (найти красную границу фотоэффекта для калия)	**2**	**ОК 02** **ПК 6.2**
38	**Тема 6.4** **Л/р № 6. Изучение треков заряженных частиц по готовым фотографиям**	**Содержание учебного материала** Изучение треков заряженных частиц по готовым фотографиям **Лабораторная работа № 6** Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и определяют ядром какого элемента является неизвестная частица **Домашнее задание № 38** Заполнить отчет по выполненной работе	**2**	**ОК 04** **ОК 03**

39	**Тема 6.5** **ПЗ № 10.** **Дифференцированный зачет**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 10** Выполнение теста	**2**	**ОК 02** **ОК 07**
		Итого	**78**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.11 Физика

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Физика: 7-11 классы /С. В. Вахнина, К. Г. Черепова. – Москва. Эксмо, 2023 – 224 с. (Школьный курс в наглядных таблицах).

2.Физика. Учебник для 11 класса естстественно-математического направления общеобразовательной школы / Н. А. Закирова, Р. Р. Аширов – Нур – Султан Издательство «Арман-ПВ», 2020-336 с.

3.Физика. Углубленный уровень. 10 класс: Учебник / В. А. Касьянов.- 8-е изд., стереотип.- М.: Дрофа, 2020.-480.: ил.

4. Кравченко, Н. Ю. Физика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Ю. Кравченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 322 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19225-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561626.

5. Родионов, В. Н. Физика для колледжей : учебник для среднего профессионального образования / В. Н. Родионов. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10835-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565522.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Васильев, А. А. Физика : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Васильев, В. Е. Федоров, Л. Д. Храмов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 221 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05702-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562829).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.11 Физика

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	**Критерии оценки результата** ***(показатели освоенности компетенций)***	**Методы оценки**
1	**2**	**3**
Уметь		
Описывать и объяснять физические явления:	демонстрирует умение описывать и объяснять различные физические явления	Устный опрос Практические работы Контрольные работы Лабораторные работы Дифференцированный зачет
Равномерное прямолинейное, равноускоренное прямолинейное, равнозамедленное прямолинейное, равнопеременное прямолинейное движение	демонстрирует умение строить графики равномерного прямолинейного, равноускоренного прямолинейного, равнозамедленного прямолинейного, равнопеременного прямолинейного движения	
Диффузию, теплопроводность	демонстрирует умение приводить примеры роли диффузии, определения теплопроводности	
Электромагнитную индукцию	демонстрирует умение определения электромагнитной индукции	
Распространение электромагнитных волн	демонстрируем умение строить график распространения электромагнитных волн	
Действие магнитного поля на проводник с током	демонстрирует умение определения направления силы Ампера и Лоренца	
Отражение, преломление света	демонстрирует умение решать задачи на применение законов отражения и преломления света	
Волновые свойства света	демонстрирует умение приводить примеры волновых свойств света	
Измерять ряд физических величин с учетом погрешностей	демонстрирует умение измерять ряд физических величин с учетом погрешностей	
Делать выводы на основе экспериментальных данных	демонстрирует умение делать выводы на основе экспериментальных данных	

Определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле	демонстрирует умение определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле	
Представлять результаты измерений с помощью таблиц, графиков, и выявлять на этой основе эмпирические зависимости:	демонстрирует умение представлять результаты измерений с помощью таблиц, графиков, и выявлять на этой основе эмпирические зависимости:	
Пути от времени	Пути от времени	
Периода колебаний математического маятника от длины нити	Периода колебаний математического маятника от длины нити	
Температуры от времени	Температуры от времени	
Силы тока от напряжения на участке цепи	Силы тока от напряжения на участке цепи	
Выражать в единицах Международной системы результаты измерений и расчетов	демонстрирует умение выражать в единицах Международной системы результаты измерений и расчетов	
Уверенно пользоваться физической терминологией и символикой	демонстрирует умение пользоваться физической терминологией и символикой	
Приводить примеры практического использования физических знаний о механических, тепловых, электромагнитных и квантовых явлениях	демонстрирует умение приводить примеры практического использования физических знаний о механических, тепловых, электромагнитных и квантовых явлениях	
Решать задачи на применение изученных физических законов	демонстрирует умение решать задачи на применение изученных физических законов	
Проводить самостоятельный поиск информации естественнонаучного содержания с использованием различных источников, ее обработку и представление в разных формах	демонстрирует умение проводить самостоятельный поиск информации естественнонаучного содержания с использованием различных источников, ее обработку и представление в разных формах	
Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:	демонстрирует умение использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:	

Обеспечения безопасности своей жизни при использовании бытовой техники	обеспечения безопасности своей жизни при использовании бытовой техники	
Сознательного выполнения правил безопасного движения транспортных средств и пешеходов	сознательного выполнения правил безопасного движения транспортных средств и пешеходов	
Знать		
Роль и место физики в современной научной картине мира; Смысл понятий:	- дает определение таким понятиям как: физическое явление, физический закон, вещество, взаимодействие; электромагнитное поле; волна	Устный опрос Практические работы Контрольные работы Лабораторные работы Дифференцированный зачет
Физическое явление, физический закон, вещество, взаимодействие		
Электромагнитное поле		
Волна		
Фотон, атом, атомное ядро		
Ионизирующие излучения	- дает определение таким понятиям как: фотон, атом, атомное ядро; ионизирующие излучения - понимает смысл физических величин: перемещение, путь, скорость, ускорение; масса, плотность, сила; импульс, работа, механическая энергия, коэффициент полезного действия; внутренняя энергия, термодинамическая температура; количество теплоты, удельная теплоемкость; электрический заряд; сила тока, напряжение, сопротивление - дает определения физических	
Смысл физических величин:		
Перемещение, путь, скорость, ускорение		
Масса, плотность		
Сила		
Импульс, работа, механическая энергия		
Коэффициент полезного действия		
Внутренняя энергия, термодинамическая температура		
Количество теплоты, удельная теплоемкость		
Электрический заряд		
Сила тока, напряжение, сопротивление		
Смысл физических законов:		

Классической механики Ньютона Всемирного тяготения Сохранения импульса и энергии Сохранения электрического заряда Термодинамики Ома для участка цепи и полной цепи Джоуля – Ленца Отражения и преломления света Фотоэффекта	законов: классической механики Ньютона; всемирного тяготения; сохранения импульса и энергии; сохранения электрического заряда; термодинамики; Ома для участка цепи и полной цепи; Джоуля – Ленца; отражения и преломления света; фотоэффекта	

Приложение 2.13
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.12 ХИМИЯ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Овчинников А.М., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.12. Химия

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «Химия»:

– формирование системы химических знаний как важнейшей составляющей естественно-научной картины мира, в основе которой лежат ключевые понятия, фундаментальные законы и теории химии, освоение языка науки, усвоение и понимание сущности доступных обобщений мировоззренческого характера, ознакомление с историей их развития и становления;

– формирование и развитие представлений о научных методах познания веществ и химических реакций, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и химических явлений, имеющих место в природе, в практической и повседневной жизни;

– развитие умений и способов деятельности, связанных с наблюдением и объяснением химического эксперимента, соблюдением правил безопасного обращения с веществами..

Дисциплина «Химия» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код ОК, ПК	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности. б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской	**Дисциплинарные результаты должны отражать:** **ПРб 01.** сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПРб 02**. владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; **ПРб 03.** сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять

	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.	соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; **ПРб 04.** сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; **ПРб 05.** сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; **ПРб 07.** сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики,	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 06.** владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); **ПРб 07**. сформированность умений проводить расчеты по

информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; – оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; **ПРб 08.** сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; **ПРб 09.** сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие).
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: гражданского воспитания: – готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества; – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением. Метапредметные результаты должны отражать:	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 08.** сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и

	Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: – сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; – планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; – активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 01.** сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПРб 10.** сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации.

	– умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.	
Профессиональные компетенции		
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Метапредметные результаты Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: 1) самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; 2) вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: 1) способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; 2) разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;	1) сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; 2) сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; 3) сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы

обслуживания.	Личностные результаты Трудовое воспитание: 1) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; 2) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;	определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Метапредметные результаты Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: 1) самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; 2) вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: 1) способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; 2) разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; Личностные результаты Трудовое воспитание: 1) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; 2) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии	1) сформированность умений выявлять ха-рактерные признаки и взаимосвязь изучен-ных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; 2) сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризо-вать их состав и важнейшие свойства; опре-делять виды химических связей (кова-лентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; 3) сформированность умений соблюдать пра-вила экологически целесообразного поведе-ния в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воз-действия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предель-ной допустимой концентрации;

	и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.12 Химия

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	**110**	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (во взаимодействии с преподавателем)	**100**	**56**
в том числе:		
Основное содержание	**78**	
теоретическая подготовка	**30**	
лабораторные и практические занятия	**48**	
Прикладной модуль	**22**	
в том числе теоретическая подготовка	**14**	
лабораторные и практические занятия	**8**	
Консультации	**4**	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**	
Итоговая аттестация в форме экзамена	**6**	

2.2. Содержание дисциплины ООД.12 Химия

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	3	4	5
I семестр I курс				
1	**Раздел 1. Введение в химию** **Тема 1.1. Предмет химии**	Вещества. Становление химии, как науки. Простые и сложные вещества. Химические знаки и формулы. Физические процессы. Химические реакции *Домашнее задание № 1.* Уравнять химические реакции	2	ОК 1 ОК2
2	**Тема 1.2. Химические реакции. Количество вещества.**	Типы химических реакций в неорганической реакции. Химические уравнения. Количество вещества. Число Авогадро. Атомная и молекулярная масса. Молярная масса и молярный объём. *Домашнее задание № 2*. Расчётные задачи на определение количества вещества и массы	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
3	**Раздел 2. Строение вещества.** **Тема 2.1 Периодический закон Д.И. Менделеева**	Периодический закон Д.И. Менделеева, периодическая таблица Д.И. Менделеева, периодичное изменение свойств атомов по таблице. *Домашнее задание №3*	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
4	**Тема 2.2 Строение атома.**	Строение атома. Нейтроны. Протоны. Электроны. Планетарная модель строения атома. Модель Бора. Основы квантовой химии. *Домашнее задание №4*	2	ОК 2 ОК 3
5	**Тема 2.3 Электронная конфигурация атомов.**	Электронная конфигурация атомов 1-4 периодов. Электронная конфигурация ионов. Катионы и анионы. *Домашнее задание №5*. Записать электронную конфигурацию атомов	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
6	**Тема 2.4 Химическая связь**	Природа химической связи. Способы образования. Ковалентная полярная и неполярная химическая связь. Ионная связь. Металлическая связь. Межмолекулярная связь. *Домашнее задание № 6*. Записать образование связи в соединениях.	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
7	**Раздел 3. Классы неорганических веществ.**	Классификация и названия оксидов. Химические свойства кислотных и основных оксидов. Классификация и названия	2	ОК 2 ОК 3

	Тема 3.1 Оксиды. Основания и кислоты.	кислот. Химические свойства кислот. Классификация и названия оснований. Химические свойства оснований *Домашнее задание № 7*. Решить цепочку превращений.		ОК 4
8	**Тема 3.2 Соли. Гидролиз солей**	Классификация и названия солей. Химические свойства солей. Механизм гидролиза солей. Гидролиз солей по катионы и аниону. Смешанный гидролиз. *Домашнее задание № 8*. Записать процесс гидролиза для солей	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
9	**Тема 3.3 Теория электролитической диссоциации**	Элетролиты и неэлектролиты. Механизм электролитической диссоциации. Диссоциация и ассоциация электролитов. *Домашнее задание № 9*. Записать диссоциацию для электролитов	2	ОК 2 ОК 3
10	**Практическая работа №1**	Решение задач на классы неорганических соединений *Домашнее задание № 10*. Записать полные и краткие ионные уравнения	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
11	**Тема 3.4 Окислительно-восстановительные реакции**	Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Процессы окисления и восстановления. Типичные окислители и восстановители. *Домашнее задание № 11*. Определить степени окисления и сделать прогноз по участию в окислительно-восстановительных реакциях	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
12	**Практическая работа №2**	Решение задач окислительно-восстановительных реакции *Домашнее задание № 12*. Расставить коэффициенты в окислительно-восстановительных реакциях	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
13	**Практическая работа №3**	Решение задач окислительно-восстановительных реакции *Домашнее задание № 13.* Расставить коэффициенты в окислительно-восстановительных реакциях	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
14	**Тема 3.5 Свойства металлов и неметаллов**	Общие свойства металлов. Металлы главных подгрупп – I-А, II-А, III-А подгруппы. Щелочные и щелочно-земельные металлы. Переходные металлы. Металлы побочных подгрупп Свойства металлов и основных соединений – оксидов и гидроксидов. *Домашнее задание № 14.* Решить цепочку превращений.	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
15	**Практическая работа №4**	Решение задач на цепочки с металлами главных подгрупп *Домашнее задание № 15.* Записать полные и краткие ионные уравнения	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
16	**Практическая работа №5**	Решение задач на цепочки с металлами побочных подгрупп	2	ОК 2

		Домашнее задание № 16. Записать полные и краткие ионные уравнения		ОК 4 ОК 5
17	**Практическая работа №6**	Решение задач окислительно-восстановительных реакции *Домашнее задание № 17.* Расставить коэффициенты в окислительно-восстановительных реакциях	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
18	**Практическая работа №7**	Решение задач на цепочки на галогены *Домашнее задание № 18.* Записать полные и краткие ионные уравнения	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
19	**Практическая работа №8**	Решение задач на цепочки на халькогены *Домашнее задание № 19.* Записать полные и краткие ионные уравнения	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
20	**Практическая работа №9**	Решение задач окислительно-восстановительных реакции с неметаллами *Домашнее задание № 20.* Расставить коэффициенты в окислительно-восстановительных реакциях	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
	Лабораторная работа №1 Реакции ионного обмена	Проведение реакции ионного обмена, описание наблюдений	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №2 Окислительно-восстановительные реакции	Проведение окислительно-восстановительные реакции, описание наблюдений	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №3 Гидролиз солей	Проведение гидролиза солей по катиону и аниону	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №4 Свойства металлов	Изучение химических свойств металлов	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №5 Свойства неметаллов	Изучение химических свойств неметаллов	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
II семестр I курс				

1	**Раздел 4. Органическая химия** **Тема 4.1 Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова**	Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова окислительно-восстановительных реакциях *Домашнее задание № 1*. Записать строение органических веществ	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
2	**Тема 4.2 Изомерия. Классы органических соединений**	Структурная и пространственная изомерия. Классы органических соединений. Функциональная группа. *Домашнее задание № 2*. Записать все возможные изомеры разного состава	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
3	**Практическая работа №1**	Решение задач на определение состава органического вещества *Домашнее задание № 3*. Расчётные задачи на определение состава по продуктам горения	2	ОК 2 ОК 3 ОК 5
4	**Раздел 5. Углеводороды** **Тема 5.1 Алканы.**	Алканы. Строения и изомерия алканов. Получение и химические свойства алканов. *Домашнее задание № 4*. Назвать предложенные алканы	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
5	**Тема 5.2 Непредельные углеводороды.**	Алкены. Строение и изомерия алкенов. Получение и химические свойства алкенов. Алкадиены. Виды диенов. Строение и изомерия алкадиенов. Получение и химические свойства алкадиенов. Высокомолекулярные и низкомолекулярные соединения. Свойства и строение полимеров. Получение полимеров. Алкины. Строение и изомерия алкинов. Получение и химические свойства алкинов *Домашнее задание № 5.* Дописать химические реакции	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
6	**Практическая работа №2**	Решение задач на цепочки превращений предельных углеводородов *Домашнее задание № 6*. Решить цепочки превращений углеводородов.	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
7	**Практическая работа №3**	Решение задач на цепочки превращений предельных углеводородов *Домашнее задание № 7.* Решить цепочки превращений углеводородов.	2	ОК 2 ОК 3 ОК 5
8	**Тема 5.3 Ароматические углеводороды. Бензол**	Ароматические углеводороды. Строение ароматической связи. Бензол и его гомологи. Изомерия и номенклатура аренов. Получение и химические свойства аренов. Ароматические	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4

		углеводороды. Строение ароматической связи. Бензол и его гомологи. Изомерия и номенклатура аренов. Получение и химические свойства аренов. *Домашнее задание № 8*. Назвать ароматические углеводороды по циклу		
9	**Практическая работа №4**	Решение задач на цепочки превращений *Домашнее задание № 9*. Дописать химические реакции	2	ОК 2 ОК 3 ОК 5
10	**Раздел 6. Кислородсодержащие соединения** **Тема 6.1 Спирты**	Спирты. Гидроксильная группа. Строение и изомерия спиртов. Получение и химические свойства спиртов. Многоатомные спирты. Этилен гликоль и глицерин. Получение, физические и химические свойства, применение *Домашнее задание № 10*. Дописать химические реакции	2	ОК 2 ОК 4 ОК 4 ПК 2.8 ПК 3.7
11	**Практическая работа №5**	Решение задач на определение содержания спирта *Домашнее задание № 9*. Решение расчётной задачи	2	ОК 2 ОК 3 ОК 5
12	**Тема 6.2 Альдегиды и карбоновые кислоты**	Карбонильная группа. Строение и изомерия альдегидов и кетонов. Получение и химические свойства альдегидов. Применение кетонов. Карбоксильная группа. Строение и изомерия карбоновых кислот. Виды карбоновых кислот. Производные карбоновых кислот. Получение и химические свойства карбоновых кислот *Домашнее задание № 11*. Дописать химические реакции	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ПК 2.8 ПК 3.7
13	**Практическая работа №6**	Решение задач на цепочки превращений *Домашнее задание № 12*. Назвать кислородсодержащие соединений	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
14	**Тема 6.3 Жиры**	Строение, получение и свойства жиров *Домашнее задание № 13*. Дописать химические реакции	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ПК 2.8 ПК 3.7
15	**Практическая работа №7**	Решение задач на нахождение кислородсодержащих соединений *Домашнее задание № 14*. Решение задач на нахождение кислородсодержащих соединений	2	ОК 2 ОК 3 ОК 5

16	**Тема 6.4 Углеводы**	Моносахариды. Строение глюкозы и фруктозы. Получение и химические свойства глюкозы. Сахароза, лактоза, мальтоза, крахмал, целлюлоза. Крахмал, целлюлоза. Химические свойства, строение, применение. *Домашнее задание № 15*. Дописать химические реакции	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ПК 2.8 ПК 3.7
17	**Раздел 7. Азотсодержащие соединения** **Тема 7.1 Амины. Аминокислоты**	Амины. Основные свойства аминов. Строение аминокислот. Биологическая роль. Аминокислоты, как амфотерные соединения *Домашнее задание № 16* Расчётная задача на нахождение состава аминокислот	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ПК 2.8 ПК 3.7
18	**Тема 7.2 Белки**	Строение и классификация белков. Пептидная связь. Структура белков. Химические свойства белков. *Домашнее задание № 17*. Расчётная задача на нахождение состава азотсодержащих веществ.	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5 ПК 2.8 ПК 3.7
	Лабораторная работа №1 Спирты	Изучение химических свойств этилового спирта	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7 ПК 2.8 ПК 3.7
	Лабораторная работа №2 Многоатомные спирты	Изучение химических свойств глицерина	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7 ПК 2.8 ПК 3.7
	Лабораторная работа №3 Альдегиды	Изучение химических свойств альдегидов	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7 ПК 2.8 ПК 3.7
	Лабораторная работа №4 Карбоновые кислоты	**Прикладной модуль** Изучение химических свойств карбоновых кислот	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7 ПК 2.8

				ПК 3.7
	Лабораторная работа №5 Глюкоза	**Прикладной модуль** Изучение химических свойств глюкозы	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №6 Крахмал	**Прикладной модуль** Изучение химических свойств крахмала	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7 ПК 2.8 ПК 3.7
	Лабораторная работа №7 Белки	**Прикладной модуль** Изучение химических свойств белков	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7 ПК 2.8 ПК 3.7
	Консультация	Подготовка к экзамену	4	
	Экзамен		6	
		Итого объем образовательной нагрузки	**110**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.12 Химия

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Химии, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные источники:

1. 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, 2024. — 431 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7723-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537876

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Габриелян О.С. Химия: учеб. для студ. проф. учеб. заведений / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. – М., 2016

2. Габриелян О.С. Химия в тестах, задачах, упражнениях: учеб. пособие для студ. сред. проф. учебных заведений / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова – М., 2016.

3. Габриелян О.С. Практикум по общей, неорганической и органической химии: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Дорофеева Н.М. – М., 2017.

4. Ерохин Ю.М. Химия. – М., 2013.

5. Кузнецова Н.Е. Обучение химии на основе межпредметной интеграции / Н.Е.Кузнецова, М.А. Шаталов. – М., 2006.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.12 Химия

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	***Критерии оценки***	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	**2**	**3**
Уметь		
называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;	Демонстрирует названия химических веществ	- задания, представленные для оценивания результатов освоения каждой отдельной темы (текстом учебника, самостоятельное составление опорных схем и таблиц, учебное проектирование, самостоятельное исследование, выполнение лабораторной работы, оформление отчёта по лабораторной работе) - задания к итоговому экзамену
определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;	демонстрирует умение получать по химической формуле состава или строения информацию о химических свойствах вещества	
характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений	демонстрирует умение анализировать информацию о строении и свойств веществ из открытых источников	
Знать		
важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое	- воспроизводит основные сведения об основных неорганических и органических веществ - объясняет основные химические реакции - объясняет основные физико-химические явления	- задания, представленные для оценивания результатов освоения каждой отдельной темы (текстом учебника, самостоятельное составление опорных схем и таблиц, учебное проектирование, самостоятельное исследование, выполнение лабораторной работы, оформление отчёта по лабораторной работе)

равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;		- задания к итоговому экзамену
основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;		
основные теории химии; химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;		
важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;		

Приложение 2.14
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.13 БИОЛОГИЯ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Четина Е.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.13 Биология

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Биология»: овладение обучающимися знаниями о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга и приобретение умений использовать эти знания для грамотных действий в отношении объектов живой природы и решения различных жизненных проблем.

Дисциплина «Биология» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 2. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация. ПРб 3. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека. ПРб 4. Сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам. ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных

	проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 8. Сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети). ПРб 9. Сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы);

		интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента,

	индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере.

	и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования
ПК. 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**В профессиональной деятельности:** - применение биологических и экологических знаний на производстве; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - приготовление полуфабрикатов с соблюдением сантарно-эпидиологических требований.	Умение применять биологические знания для создания благоприятной экологической обстановки на рабочем месте. Понимание происхождения и осознанный выбор сырья для производства.
ПК. 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов требований к безопасности	Умение применять знания генной инженерии для выбора экзотического и редкого сырья для производства. Использование семян редких растений для выращивания и дальнейшего применения плодов этих растений в производстве.
ПК. 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для		Применение знаний о происхождении селекционных и генномодифицированных продуктах, применение их при изготовлении блюд. Возможность уменьшить количество данной продукции на производстве за счет применения фермерских продуктов. Положительные и отрицательные стороны современной селекции генетики.

блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		
ПК. 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования. Разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно- гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы.	Применении полученных знаниях о старении бактериальных клеток и возможной борьбе с возбудителями заболеваний. Сформировать устойчивое понятие о вакцинации и ее плюсах и минусах. Влияние антропогенных факторов на здоровье человека. Уменьшение их воздействия.
ПК. 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Проведение инструктирования сотрудников на производстве с целью сохранения их здоровья. Контроль за соблюдением правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте. Контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; Внедрение этических аспектов развития биотехнологий и применение их в жизни человека Возможность прогнозировать возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.	Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений на производстве с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения на производстве; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для реализации профессиональных задач

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.13 Биология

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**58**	
Учебные занятия	**50**	**32**
в том числе:		
Основное содержание	**38**	
теоретическая подготовка	**22**	
лабораторные и практические занятия	**16**	
Прикладной модуль	**12**	
в том числе теоретическая подготовка	**10**	
лабораторные и практические занятия	**2**	
Консультации	**2**	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**	

2.2. Содержание дисциплины ООД.13 Биология

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Введение в биологию				
1	**Тема 1.1. Уровни организации живой природы.**	**Содержание учебного материала:** Основные свойства жизни. Отличительные признаки живого. Биосистема как структурная единица живой материи. Уровни организации живой природы. Биологические методы изучения природы (наблюдение, измерение, описание и эксперимент, моделирование).	**2**	ОК.1 ОК.2
		Домашнее задание№1: составить список «Признаки живой системы»		
		Входной контроль: тест «Основные биологические понятия»		
2	**Тема 1.2. Пр №1 Неорганические и органические соединения. Витамины**	**Практическая работа №1** **Содержание учебного материала:** Макро- и микроэлементы. Строение и функции молекул неорганических веществ. Соотношение химических элементов в биологических системах. Функции витаминов. Патологические состояния при нарушении поступления витаминов в организм: гиповитаминоз, гипервитаминоз, авитаминоз. Нормы витаминов. Классификация витаминов. **Форма работы:** индивидуальная работа студента **Задания для выполнения:** Составление меню на день «Нахождение витаминов в продуктах питания»	**2**	ОК.1
		Домашнее задание №2: «История изучения витаминов» Записать фамилии ученых.		
3	**Тема 1.3. Регуляторные и сигнальные вещества.**	**Содержание учебного материала:** Гормоны. Ферменты. Их биологическая роль. Общие сведения. **Проверочная тестовая работа** «Общая биология. Химический состав живых систем»	**2**	ОК.1 ОК.2
		Домашнее задание № 3 заполнить таблицу «Гормоны»		
Раздел 2 Введение в цитологию				
4	**Тема 2.1. Учение о клетке.**	**Содержание учебного материала:** Клеточный уровень организации жизни и его роль в природе. Развитие знаний о клетке. *(Р. Гук, К.М. Бэр,*	**2**	ОК.1 ОК.2

		М. Шлейден, Т. Шванн, Р. Вирхов). Методы изучения клетки. Основные положения клеточной теории. Значение клеточной теории в становлении современной естественно-научной картины мира. Основные части в строении клетки. **Домашнее задание№4:** Биография ученых биологов Р. Гук, К.М. Бэр, М. Шлейден, Т. Шванн, Р. Вирхов		ОК.4
5	**Тема 2.2. Пр №2 «Строение клетки»**	**Практическая работа № 2** **Содержание практической работы:** работа с источниками информации, схематичное изображение органоидов клетки, определение их строения. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения**: заполнение таблицы «Органоиды клетки» **Домашнее задание№5:** Подготовка к устному опросу «Органоиды клетки»	**2**	ОК.1 ОК.2
6	**Тема 2.3 Пр №3 Жизненный цикл клетки**	**Практическая работа № 3** **Содержание практической работы:** Способы деления клетки. Митоз и мейоз. Факторы, влияющие на протекание процессов **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения**: заполнение таблицы «Сравнительная характеристика митоза и мейоза» **Домашнее задание№6:** Подготовка к устному опросу «Способы деления клетки»	**2**	ОК.2 ОК.4
Раздел 3. Обеспечение клеток энергией				
7	**Тема 3.1. Энергетический и пластический обмен. Синтез белка**	**Содержание учебного материала:** Понятие обмена веществ. Энергетический обмен, клеточное дыхание, фотосинтез Пластический обмен. т-РНК, р-РНК - их функции в синтезе белка. Процесс синтеза белка. Генетический код. **Домашнее задание№7:** Заполнение схемы «Фотосинтез»	**2**	ОК.2
Раздел 4. Размножение и развитие организмов				

8	**Тема 4.1. Пр № 4 «Формы размножения организмов»**	**Содержание практической работы** Бесполое и половое размножение. Способы деления животных и растений. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Составление схемы «Способы размножения» **Домашнее задание№8:** Тест «Размножение организмов»	**2**	ОК.2
9	**Тема 4.3. Пр №5 Онтогенез. Зародышевое и постэмбриональное развитие.**	**Практическая работа №5** **Содержание учебного материала:** Основные этапы индивидуального развития (онтогенеза) животного организма. Основные этапы эмбрионального развития (эмбриогенеза) животных. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Заполнение таблицы «Постэмбриональное развитие человека» **Домашнее задание№9:** Просмотр фильма BBC о развитии человека в утробе матери	**2**	ОК.2
Раздел 5. Основы генетики и селекции				
10	**Тема 5.1 Основные понятия генетики**	**Содержание учебного материала:** Генетика. Ген. Наследственность. Генотип. Аллельные гены. Множественный аллелизм. Изменчивость. Фенотип. **Домашнее задание№10:** Биография Грегора Менделя.	**2**	ОК.2
11	**Тема 5.2. Пр № 6 Законы Грегора Менделя»**	**Содержание практической работы** Гибридологический метод. Закон единообразий. Закон расщепления. Закон независимого наследования. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** изучение источников информации, заполнение таблицы «Законы Менделя» **Домашнее задание№11:** Биография Грегра Менделя	**2**	ОК.2

12	**Тема 5.3. Пр № 7 «Дигибридное и полигибридное скрещивание»**	**Содержание практической работы:** Решение задач на законы Менделя. Цитологические основы проявления третьего закона Менделя. Условия выполнения третьего закона Менделя (независимого комбинирования): расположение генов в разных гомологичных хромосомах, отсутствие взаимодействия между генами. Особенности расщепления по генотипу и фенотипу. **Форма работы**: индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения**: решение генетических задач. **Домашнее задание№12:** Закон независимого комбинирования.	**2**	ОК.2
13	**Тема 5.4. Генетика пола. Наследование и пол**	**Содержание учебного материала**: Генетика пола. Наследование и пол. Нарушение числа половых хромосом. Генетика популяций. Аутосомы, половые хромосомы, гетеро - и гомогаметный пол. практическое значение знаний о сцепленном с полом наследовании, наследование гемофилии и дальтонизма у человека. Наследование, сцепленное с полом, хромосомный механизм определения пола, инактивация Х-хромосомы. **Проверочная работа:** тест «Основы генетики» **Домашнее задание№13:** Просмотр научно-популярного фильма «Генетика- наука бедующего»	**2**	ОК.2
14	**Тема 5.6. Методы селекции растений и животных**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Задачи и методы селекции. Генетика как научная основа селекции организмов. Исходный материал для селекции. Учение Н. И. Вавилова о центрах происхождения культурных растений. Порода, сорт, штамм. Селекция растений и животных. **Домашнее задание№14:** подготовить список из компаний открыто использующих ГМО	**2**	ОК.1 ОК.2 ПК 1.1 ПК 1.2

15	**Тема 5.7. Пр.№8 «Генная инженерия и ГМО»**	**Прикладной модуль** **Содержание практической работы:** Характеристика и сравнение понятий ГМО ГМП. Методы получения ГМО. Применение методов генной инженерии и ее продуктов в отраслях деятельности человека. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения**: Анализ состава продуктов питания на наличие ГМО. Электронный тест «Основные понятия генетики. Законы Менделя» **Домашнее задание№15:**	2	ОК.1 ОК.2 ОК.7 ПК 1.2 ПК 1.3
Раздел 6. Возникновение жизни на Земле.				
16	**Тема 6.1. Возникновение жизни на Земле. Геохронология планеты**	**Содержание учебного материала**: Теории происхождения жизни на Земле: Креационизм, гипотеза стационарного состояния, гипотеза самозарождения живого из не живого и биохимической эволюции. Эволюционные идеи в античном мире: Аристотель, Гераклит, Плиний Старший. Упадок биологических знаний в Средние века. Развитие креационизма. Эпоха возрождения: Леонардо да Винчи, Геснер, Везалий. Предшественники дарвинизма: Линней, Уоллес, Кювье. Теория трансформизма и «теория катастроф» **Домашнее задание№16:** Знакомство с биографиями ученых	**2**	ОК.2 ОК.4
17	**Тема 6.2. П.р.№ 9 "Сравнение теорий эволюции"**	**Содержание практической работы**: Эволюционная теория Ж.Б. Ламарк. Чарльз Дарвин – «Происхождение видов…» Сравнение двух теорий. Естественный отбор. Виды борьбы за выживание. **Форма работы**: индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения**: распределить предложенные биологические ситуации по видам борьбы за существование. **Домашнее задание№17**: Биография ученых Ж.Б. Ламарк. Чарльз Дарвин	2	ОК.1 ОК.2

18	**Тема 6.3 Антропогенез. Расы человека**	**Содержание учебного материала:** Доказательства происхождения человека от животных. Сходство человека и животных. Движущие силы антропогенеза: биологические и социальные факторы. Черты сходства человека и приматов. Отличия человека от животных. Понятие раса. Причины возникновения рас. Общая характеристика рас. Реакционная сущность расизма. Социалдарвинизм. **Домашнее задание№18:** Просмотр научно-популярного фильма «Развитие человечества»	**2**	ОК.2 ОК.4
Раздел 7. Экология				
19	**Тема 7.1 Современная экология. Экологические факторы и среды жизни**	**Содержание учебного материала**:. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Экологические законы и правила. **Домашнее задание№19:** Среды обитания живых организмов	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.7
20	**Тема 7.2 Биосфера-глобальная экологическая система**	**Содержание учебного материала**: Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Глобальные экологические проблемы современности. Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни. Домашнее задание№20: Биография В.И. Вернадского	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4

21	**Тема 7.3 Влияние антропогенных факторов на биосферу**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала** : Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью **Форма работы:** Групповая работа студентов. **Задание для выполнения:** Группа определяет антропогенные факторы на одном из предприятий. Предлагает пути из ликвидации. **Домашнее задание№21:** Просмотр научно-популярно фильмы «Мусор»	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.7 ПК. 1.1
22	**Тема 7.4 Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала**: Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания. **Форма работы: индивидуальная работа студентов.** **Задание для выполнения:** изучение информационного материала, анализ магнитного излучения электроприборов в помещениях (квартира, комната в общежитии, рабочий кабинет, производство) **Домашнее задание№22:** Сбор информации о современных диетах	**2**	ОК.2 ОК.4 ОК.7 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 6.5
23	**Тема 7.5 Биотехнологии в жизни каждого**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии.. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). **Домашнее задание№23:** Составление списка «Направления бионики»	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ПК 1.1

24	**Тема 7.6 Биотехнологии в современном производстве**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников. **Домашнее задание№24:** Просмотр научно-популярного фильма «Биотехнология – наука бедующего»	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ПК 1.1
25	**Тема 7.7 Социально-этические аспекты биотехнологий**	**Содержание учебного материала:** Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.7 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1, ПК 6.5
	Консультация		**2**	
	Экзамен		**6**	
		Итого	**58**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.13 Биология

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Биологии, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные источники:

1. Биология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511618

2. Биология. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 380 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16228-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530646

Дополнительные источники:

1. 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, 2023. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07499-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516336

2. Юдакова, О. И. Биология: выдающиеся ученые : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. И. Юдакова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11033-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517124

Интернет-ресурсы

1. https://elementy.ru/catalog?type=47
2. https://sbio.info/
3. https://genetics-info.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.13 Биология

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
1	2	3
	Раздел 1. Введение в биологию	Входной контроль: Тест Определение остаточных школьных знаний
ОК.1 ОК.2	Уровни организации живой природы	Фронтальный опрос Ментальна карта «Уровни организации жизни»
ОК.1	Неорганические и органические соединения. Витамины	Таблица «Витамины»
ОК.1 ОК.2	Регуляторные и сигнальные вещества	Таблица «Гормоны» Электронный тест «Общая биология. Химический состав живых систем»
	Раздел№2. Введение в цитологию	Устный индивидуальный опрос по строению и функциям клетки
ОК.1 ОК.2 ОК.4	Учение о клетке	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции
ОК.1 ОК.2	Пр №1 «Строение клетки»	Графические изображения с подписями частей органоидов клетки
ОК.2 ОК.4	Пр №2 Жизненный цикл клетки	Заполнение таблицы «Сравнительная характеристика митоза и мейоза»

	Раздел 3. Обеспечение клеток энергией	
ОК.2	Энергетический и пластический обмен. Синтез белка	Фронтальный опрос Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ
	Раздел 4. Размножение и развитие организмов	
ОК.2	Пр № 3 «Формы размножения организмов»	Электронный тест «Формы размножения организмов»
ОК.2	Онтогенез. Зародышевое и постэмбриональное развитие.	Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
ОК.2	Раздел 5. Основы генетики селекции	Электронный тест «Основные понятия генетики. Законы Менделя»
ОК.2	Основные понятия генетики	Электронный тест «Генетика»
ОК.2	Пр № 4 «Законы Грегора Менделя»	Таблица «Законы Менделя»
ОК.2	Пр № 5 «Дигибридное и полигибридное скрещивание»	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания

ОК.2	Генетика пола. Наследование и пол	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания
ОК.1 ОК.2 ПК 1.1	Методы селекции растений и животных	Фронтальный опрос
ОК. 1 ОК.2 ОК.7 ПК.1.1	Пр.№6 «Генная инженерия и ГМО»	Таблица «ГМО в продуктах питания»
	Раздел 6. Возникновение жизни на Земле	
ОК.2 ОК.4	Возникновение жизни на Земле. Геохронология планеты	Тезисный анализ фильма «Происхождение планеты Земля» Разработка ленты времени возникновения и развития жизни на Земле
ОК.1 ОК.2	П.р.№ 7 "Сравнение теорий эволюции"	Сравнительная таблица "Сравнение теорий эволюции"
ОК.2 ОК.4	Тема 6.3 Антропогенез. Расы человека	Практическая работа «Расы человека»
	Раздел 7. Экология	

ОК.1 ОК.2 ОК.7	Современная экология. Экологические факторы и среды жизни	Устный индивидуальный опрос по экологическим терминам
ОК.1 ОК.2 ОК.4	Биосфера- глобальная экологическая система	Электронный тест «Биосфера»
ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.7 ПК. 1.1	Пр №8 Влияние антропогенных факторов на биосферу	Фронтальный опрос Тест «Антропогенные факторы среды»
ОК.2 ОК.4 ОК.7 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 6.5	Пр. №9 Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Оцениваемая дискуссия Таблица с результатами анализа магнитного излучения бытовых приборов
ОК.1 ОК.2 ОК.4 ПК 1.1	Биотехнологии в жизни каждого	Составление списка безопасных интернет ресурсов

Приложение 2.15
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.14 ВВЕДЕНИЕ В ОТРАСЛЬ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Петровских Л.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.14 Введение в отрасль

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Введение в отрасль»: ознакомление студентов с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания.

Дисциплина «Введение в отрасль» является начальным этапом в формировании профессионального мировоззрения и личности будущего профессионала.

Дисциплина «Введение в отрасль» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне; - определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативного мышления при решении жизненных проблем. **б) базовые исследовательские действия:** - развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем; - проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания; - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области	**Сформировать знания об (о):** - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сфере; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений. **Сформировать умения:** - устанавливать, выявлять, объяснять причинно- следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; - выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; - характеризовать функции социальных институтов; - формулировать на основе приобретенных социально- гуманитарных знаний собственные

	жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из различных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.	суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; - использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые исследовательские действия:** - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; **б) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	**Сформировать умения:** - применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; - осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;

	- 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.	- оценивать социальную информацию, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**В области духовно-нравственного воспитания:** - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально- нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего. **В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:**	**Сформировать знания об (о):** - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике. **Сформировать умения:** - выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества;

	- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. **б) базовые логические действия:** - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в том числе учебно-познавательных. **в) базовые исследовательские действия:** - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. **г) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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	- владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; - осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - готовность применять знания о финансах и

	информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), 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; **д) умения самоорганизации:** - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность; - выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в познавательной и практической деятельности, в межличностных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. **е) умения самоконтроля:** - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;	бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; - ориентироваться в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции.

	- принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения работать с информацией:** - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; б) умения общения: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	**Сформировать умения:** - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; - использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - устанавливать, выявлять, объяснять причинно- следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; - устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; - использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской

		Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; - формулировать на основе приобретенных социально- гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые исследовательские действия:** - осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; **б) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики,	**Сформировать знания об (о):** - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации. **Сформировать умения:** - устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; - сформировать представления о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; - применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах

	техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; - осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	**В области духовно-нравственного воспитания:** - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально- нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; **В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту. **Овладение универсальными учебными познавательными**	**Сформировать знания об (о):** - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - системе прав человека и гражданина в Российской Федерации; - системе права и законодательства Российской Федерации. **Сформировать умения:** - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - использовать обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей,

	действиями: **а) умения совместной деятельности:** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства; - самостоятельно оценивать и принимать решения.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	**В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения совместной деятельности:** - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников,	**Сформировать знания об (о):** - системе права и законодательства Российской Федерации. **Сформировать умения:** - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства; - самостоятельно оценивать и принимать решения.

	обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**В области духовно-нравственного воспитания:** - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально- нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего. **В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения совместной деятельности:** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника	**Сформировать знания об (о):** - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - системе прав человека и гражданина в Российской Федерации; - системе права и законодательства Российской Федерации. **Сформировать умения:** - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - использовать обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства; - самостоятельно оценивать и принимать

	команды в общий результат по разработанным критериям; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	решения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.14 Введение в отрасль

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**46**	
Учебные занятия	**46**	**24**
в том числе:		
Основное содержание	**32**	
теоретическая подготовка	**22**	
лабораторные и практические занятия	**10**	
Прикладной модуль	**14**	
в том числе теоретическая подготовка	**-**	
лабораторные и практические занятия	**14**	
Консультации	**-**	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ООД.14 Введение в отрасль

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
Раздел 1. Профессиональная адаптация			**6/2/4**	
1	**Тема 1.1. Деятельности учебных организаций в системе СПО**	**Содержание учебного материала:** Отличия в процессе обучения в школе и техникуме; Студент в ОУ СПО; Влияние профессионального обучения на личностный рост. Виды адаптации. **Домашнее задание №1:** Эссе на тему «Каким я вижу себя через 5 лет»	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05
2	**Тема 1.2. Пр/р №1. Адаптация к новым формам деятельности. Новый коллектив**	**Практическая работа №1** **Содержание практической работы:** Развиваем навыки общения и взаимодействия. Ты и я — презентовать себя, понять других. **Форма работы:** групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** Упражнения для развития общительности и знакомство с правилами поведения в новом коллективе **Домашнее задание №2:** Эссе на тему: «Что в нас общего и чем мы отличаемся друг от друга»	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05
3	**Тема 1.3. Пр/р №2. Взаимодействие в коллективе**	**Прикладной модуль** **Практическая работа №2** **Содержание практической работы:** Развитие навыков групповых взаимодействий. Групповая деятельность. **Форма работы:** групповая работа студентов, деловая игра. **Задания для выполнения:** Упражнения на командообразование, правила поведения в группе, совместное решение поставленных задач.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4
Раздел 2. Становление и развитие предприятий общественного питания в России				
4	**Тема 2.1. Пр/р № 1. Исторические этапы развития предприятий общественного**	**Практическая работа №1** **Содержание практической работы:** Семь этапов развития предприятий общественного питания: первый этап (Древняя Русь–XVII век); второй этап (начало XVIII–середина XIX века); третий этап (середина XIX века–1917 г.); четвертый этап (1918–1985 гг.); пятый этап (1986–1991 гг.); шестой этап. (1992–1998 гг.); седьмой этап (1999 г. – настоящее время). Типы предприятий общественного питания и их	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09

<table>
<tr><td></td><td>питания в России</td><td>услуги в соответствии с историческими этапами.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: на основе рассказа преподавателя составляют таблицу эволюции предприятий общественного питания.

<table><tr><td>Этап</td><td>Тип предприятия общественного питания</td><td>Предоставляемые услуги</td><td>Основные факторы возникновения и развития</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>
Домашнее задание №1: нарисовать табличку / вывеску к каждому предприятию.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 2.2. Появление гостеприимства на Руси</td><td>Содержание учебного материала:
Исторические предпосылки формирования индустрии гостеприимства. Корчма. Вольная корчма. Податная корчма. Тайная корчма. Казенная корчма. Княжеские пиры: административная функция. Традиции княжеских пиров. Ханский кабак. Царев кабак. Кабацкая отчетность.
Домашнее задание №2: составить меню княжеского пира.</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 02
ОК 05</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 2.3. Вклад Петра I в развитие предприятий общественного питания в России</td><td>Содержание учебного материала:
Великое кулинарное посольство. Еда по “новому” стилю. Влияние Голландских традиций. Голландские кофейни. Харчевни и Австерии. Новые “заморские” продукты: кольраби и савойская капуста, баклажаны, петрушка, сельдерей, сахарная свекла, тмин, фенхель, эстрагон, шалфей, мята, морена, шпинат. Изменения в кухонной техники и появление плит. Блюда иноземной кухни: филе, бифштексы, лангеты, шницели, котлеты, клопсы и т.д. Кухонная утварь: появились кастрюля, шумовка, противень и прочее. Правила подачи блюд.
Домашнее задание №3: Посмотреть фильм “Слуга Государев” и выписать перечень блюд царской трапезы.</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 02
ОК 05</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 2.4. Пр/р № 2 Рецепты блюд эпохи Петра Великого</td><td>Практическая работа №2
Содержание практической работы:
Холодные закуски и горячие блюда, похлебки, жаренья и пирожные. Блюда петровской эпохи: суп Петра Великого, “Заяц под снегом”, старинное русское мороженое, жареный поросенок с гречневой кашей и печенкой, пирог с сюрпризом, щи из квашеной капусты,</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 05
ОК 09</td></tr>
</table>

		буженина, холодец с хреном, сало с чесноком, солонина из говядины, утка запеченная с соусом из дикой брусники, ягненок в клюквенном соусе, сыры пикантные. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов **Задания для выполнения:** Проанализировать рецепты предложенных блюд. Выделить российское сырье и импортное, используемое для приготовления данных блюд. **Домашнее задание №4:** составить меню торжественного обеда императора и меню фуршета.		
8	**Тема 2.5. Европеизация системы общественного питания в России.**	**Содержание учебного материала:** Екатерининская эпоха. Появление слова "кухня", кухонной утвари, новых приемы тепловой обработки, новых продуктов. Появление новой модели кухни: строение отдельных кухонных корпусов во дворцах и домах дворян. Появление иностранных специалистов в сфере питания и сервиса. **Домашнее задание №5:** Нарисовать схему кухонного корпуса дворцового хозяйства.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05
9	**Тема 2.6. Английское и французское влияние на русскую кулинарную традицию**	**Содержание учебного материала:** Складываются два направления: национальное и иностранное. Национальное направление сохраняется крепостными поварами. Иностранное направление развивается благодаря иностранным специалистам, и отечественным поварам, прошедшим обучение. Влияние голландской, германской, английской и французской кулинарных традиций на русскую кухню. Придворные церемониальные обеды. **Домашнее задание № 6:** На основе исторических фильмов и произведений описать правила церемониального обеда при дворе российских императоров.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05
10	**Тема 2.7. Развитие предприятий общественного питания с середины XIX - 1917 г.**	**Содержание учебного материала:** Ресторан как особая категория «заведений трактирного промысла» состоялся в начале XIX века. Первый русский ресторан открылся в 1805 г. в Петербурге при «Отеле дю Норд». Новое «Положение о трактирных заведениях в Санкт-Петербурге». Первое объединение рестораторов – «Общество взаимопомощи владельцев заведений трактирного промысла». Отраслевые издания: в Москве – «Ресторатор» (1910–1912) и «Ресторанная жизнь» (1912–1915), в Санкт-Петербурге – «Ресторанное дело» (1912–1916). Особенности сферы услуг и питания в эпоху революций и годы гражданской войны в России. Нехватка продовольствия к концу Первой мировой войны и введение пайков. **Домашнее задание №7:** Проанализировать меню ресторана, кафе, трактира начала XX века и	2	ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05

		сравнить с современными блюдами.		
11	**Тема 2.8. Сфера общественного питания в 1920–1940 годы**	**Содержание учебного материала:** Изменения в пайковой системе в 1920х. Академический паек эпохи военного коммунизма. Кулинарные просчеты молодой Советской республики. Деятельность АРА и других заграничных «благотворителей». Деятельность Фритьофа Нансена по спасению населения России от голода. Еда и организация частного и общественного кулинарного производства в годы НЭПа: история распространения картофеля, «Арагви», установление «теоретических» основ советской кулинарии. Мороженное в СССР – любимое и популярное народное лакомство. **Домашнее задание №8:** Проанализировать меню предприятий общественного питания и составить меню традиционного обеда для семьи из 4 человек, и праздничного ужина.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05
12	**Тема 2.9. Пр/р №3. Сфера общественного питания в период Великой Отечественной войны послевоенное время**	**Практическая работа №3** **Содержание практической работы:** Снабжение советских предприятий общественного питания в годы войны, изменения рецептур основных блюд. Анализ изменения рецептуры хлеба. Карточная система снабжения населения. Советские предприятия общественного питания и попытка их реорганизовать в первой половине 50х года. Улучшение продовольственной ситуации в стране в 1955-1961 гг. Реформаторские тенденции 60 годов в сфере услуг и общественном питании. **Форма работы:** групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** на основе анализа исторических источников и источников личного происхождения, а также видео материалов студенты представляют поэтапное изменение рецептур основных блюд и хлеба. **Домашнее задание №9**: Посмотреть фильм «Дайте жалобную книгу» и отметить изменения в обслуживании гостей ресторана, показанные в фильме.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
13	**Тема 2.10. Пр/р №4. Сфера питания периода «Перестройки»**	**Практическая работа №4** **Содержание практической работы:** Пищевые идеалы советского народа в 70х и первой половине 80х годов. Советская кухня времен «расцвета» и «застоя». Антиалкогольная кампания в период «перестройки». Американские точки предприятий общественного питания в СССР, приобретение продуктов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09

	(конец 80-х-90-е гг.).	«Кулинарная революция» 90х годов и ее результаты. Плюрализм пищевого рынка России, контрасты в еде и в кулинарных идеалах, формирование новых пищевых нравов 1991 – 1999гг. **Форма работы:** групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** студент на основании анализа ассортимента магазинов, ресторанов, источников личного характера, видео материалов составляет два меню: - меню среднестатистической семьи из 4 человек (два взрослых и два ребенка) на неделю; - ассортимент праздничной «корзины» для застолья на шесть человек **Домашнее задание №10:** Повторить конспекты		
14	**Тема 2.11 Особенности кухни Северного Урала**	**Содержание учебного материала:** Особенности национальный традиций нардов северного Урала. Кухни народов Тюменской области, Ханты-Мансийского и Ямало-Ненецкого автономных округов. Локальные продукты и блюда из них. **Домашнее задание №11:** Составить меню праздничного обеда из блюд традиционной кухни Северного Урала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
15	**Тема 2.12 Особенности кухни Среднего Урала**	**Содержание учебного материала:** Особенности национальный традиций нардов Среднего Урала. Кухни народов Пермского края, Свердловской области. Локальные продукты и блюда из них. **Домашнее задание №12:** Составить меню праздничного обеда из блюд традиционной кухни Среднего Урала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
16	**Тема 2.13 Особенности кухни Южного Урала**	**Содержание учебного материала:** Особенности национальный традиций нардов Южного Урала. Кухни народов Башкортостана, Челябинской области, Оренбургской области, Актюбинской области. Локальные продукты и блюда из них. **Домашнее задание №13:** Составить меню праздничного обеда из блюд традиционной кухни Южного Урала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05

<table>
<tr>
<td>17</td>
<td>Тема 2.11. Тенденции развития сферы услуг, гостеприимства и общественного питания в 2000х</td>
<td>Содержание учебного материала:
2001 – 2003 структурная перестройка потребительского рынка. Защита прав потребителей. Стандарты оказания услуг гостеприимства и питания. Демократизация рынка сферы услуг и общественного питания с ориентацией на средний ценовой сегмент. Внедрение разных ресторанных направлений и кухонь. Пивные заведения и кофейни. Конкурентная борьба ресторанов. Программы лояльности на предприятиях общественного питания. Сетевые рестораны. Сетевые пивные рестораны. Кофейный бизнес.
Домашнее задание №14:
Составить таблицу по предприятиям общественного питания города Екатеринбурга.
<table>
<tr><td></td><td>Рестораны</td><td>Бары</td><td>Кафе</td><td>Столовые</td><td>Закусочные</td></tr>
<tr><td>Названия предприятий</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>2</td>
<td>ОК 01
ОК 02
ОК 02
ОК 05</td>
</tr>
<tr>
<td>18</td>
<td>Тема 2.12. Пр/р №5. Знакомство с организацией работы ресторана</td>
<td>Прикладной модуль
Практическая работа №5
Содержание практической работы:
Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения:
Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия.
Домашнее задание №12:
Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями</td>
<td>2</td>
<td>ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 05
ОК 09
ПК 6.2
ПК 6.3
ПК 6.4</td>
</tr>
<tr>
<td>19</td>
<td>Тема 2.13. Пр/р №6. Знакомство с организацией работы бара</td>
<td>Прикладной модуль
Практическая работа №6
Содержание практической работы:
Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д.</td>
<td>2</td>
<td>ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 05
ОК 09
ПК 6.2</td>
</tr>
</table>

		Форма работы: индивидуальная работа студентов. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия. **Домашнее задание №13:** Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями		ПК 6.3 ПК 6.4
20	**Тема 2.14 Пр/р №7. Знакомство с организацией работы предприятия быстрого обслуживания**	**Прикладной модуль** **Практическая работа №7** **Содержание практической работы:** Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д. Форма работы: индивидуальная работа студентов. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия. **Домашнее задание №14:** Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4
21	**Тема 2.15. Пр/р №8. Знакомство с организацией работы кафе**	**Прикладной модуль** **Практическая работа №8** **Содержание практической работы:** Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д. Форма работы: индивидуальная работа студентов. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4

		Задания для выполнения: Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия. **Домашнее задание №15:** Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями		
22	**Тема 2.16.** **Пр/р №9.** **Знакомство с организацией работы магазина кулинарии**	**Прикладной модуль** **Практическая работа №9** **Содержание практической работы:** Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д. Форма работы: индивидуальная работа студентов. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия. **Домашнее задание №16:** Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4
23	**Тема 2.17.** **Пр/р №10.** **Знакомство с организацией работы столовой**	**Прикладной модуль** **Практическая работа №10** **Содержание практической работы:** Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д. Форма работы: индивидуальная работа студентов. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4

		предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия. **Домашнее задание №17:** Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями		
			Итого	**46**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.14 Введение в отрасль

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурмистрова Е. В. Методы организации исследовательской и проектной деятельности обучающихся: учебное пособие для вузов / Е. В. Бурмистрова, Л. М. Мануйлова. – Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 115 с.
2. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 349 с.
3. Панфилова А. П. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Панфилова, А. В. Долматов. – Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 488 с.
4. Садовская, В. С. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 169 с.
5. Щетинин М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 299 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.14 Введение в отрасль

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
Раздел 1. Профессиональная адаптация		
ОК 02 ОК 05	Тема 1.1. Деятельности учебных организаций в системе СПО	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 01 ОК 03 ОК 05	Тема 1.2. Пр/р №1. Адаптация к новым формам деятельности. Новый коллектив	- Выполнение практической работы; - Тренинг;
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4	Тема 1.3. Пр/р №2. Взаимодействие в коллективе	- Выполнение практической работы; - Тренинг;
Раздел 2. Становление и развитие предприятий торговли в России		
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	Тема 2.1. Пр/р № 1. Исторические этапы развития предприятий общественного питания в России	
ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05	Тема 2.2. Появление гостеприимства на Руси	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05	Тема 2.3. Вклад Петра I в развитие предприятий общественного питания в России	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	Тема 2.4. Пр/р № 2 Рецепты блюд эпохи Петра Великого	- Выполнение практической работы; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05	Тема 2.5. Европеизация системы общественного питания в России.	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05	Тема 2.6. Английское и французское влияние на русскую кулинарную традицию	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 01 ОК 02	Тема 2.7. Развитие предприятий общественного	- Лекция в форме обсуждения;

ОК 02 ОК 05	питания с середины XIX - 1917 г.	
ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05	Тема 2.8. Сфера общественного питания в 1920–1940 годы	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	Тема 2.9. Пр/р №3. Сфера общественного питания в период Великой Отечественной войны послевоенное время	- Выполнение практической работы; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	Тема 2.10. Пр/р №4. Сфера питания периода «Перестройки» (конец 80-х-90-е гг.).	- Выполнение практической работы; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	Тема 2.11 Особенности кухни Северного Урала	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	Тема 2.12 Особенности кухни Среднего Урала	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	Тема 2.13 Особенности кухни Южного Урала	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05	Тема 2.14. Тенденции развития сферы услуг, гостеприимства и общественного питания в 2000х	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4	Тема 2.15. Пр/р №5. Знакомство с организацией работы ресторана	- Выполнение практической работы; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4	Тема 2.16. Пр/р №6. Знакомство с организацией работы бара	- Выполнение практической работы; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации

ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4	Тема 2.17 Пр/р №7. Знакомство с организацией работы предприятия быстрого обслуживания	- Выполнение практической работы; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4	Тема 2.18. Пр/р №8. Знакомство с организацией работы кафе	- Выполнение практической работы; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4	Тема 2.19. Пр/р №9. Знакомство с организацией работы магазина кулинарии	- Выполнение практической работы; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4	Тема 2.20. Пр/р №10. Знакомство с организацией работы столовой	- Выполнение практической работы; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации

Приложение 2.16
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.15 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Карфидова В.Ю., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Петровских Л.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.15 Индивидуальный проект

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Индивидуальный проект»: формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования; формирование навыков разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, личностной или социально значимой проблемы.

Дисциплина «Индивидуальный проект» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне; - определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативного мышления при решении жизненных проблем. **б) базовые исследовательские действия:** - развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем; - проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания; - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности;	**Сформировать знания об (о):** - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сфере; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений. **Сформировать умения:** - устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; - выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; - характеризовать функции социальных институтов; - формулировать на основе приобретенных социально- гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические

	- уметь интегрировать знания из различных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.	положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; - использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые исследовательские действия:** - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; **б) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), 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	**Сформировать умения:** - применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; - осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - оценивать социальную информацию, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; - использовать средства информационно-

	этических норм, норм информационной безопасности.	коммуникационных технологий в решении различных задач; - соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**В области духовно-нравственного воспитания:** - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально- нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего. **В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:** - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и	**Сформировать знания об (о):** - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике. **Сформировать умения:** - выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; - владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы

	разрешать конфликты. **б) базовые логические действия:** - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в том числе учебно-познавательных. **в) базовые исследовательские действия:** - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. **г) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных	стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; - осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и

	технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; **д) умения самоорганизации:** - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность; - выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в познавательной и практической деятельности, в межличностных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. **е) умения самоконтроля:** - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности.	государства; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; - ориентироваться в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения работать с информацией:** - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; б) умения общения: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;	**Сформировать умения:** - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; - использовать понятийный аппарат при анализе и

особенностей социального и культурного контекста	- владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; - устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; - использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; - формулировать на основе приобретенных социально- гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые исследовательские действия:** - осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях;	**Сформировать знания об (о):** - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской

	- уметь интегрировать знания из разных предметных областей; **б) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), 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.	Федерации. **Сформировать умения:** - устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; - сформировать представления о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; - применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; - осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач.
ПК 6.2. Осуществлять	**В области духовно-нравственного воспитания:** - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные	**Сформировать знания об (о):** - человеке как субъекте общественных отношений

текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	решения, ориентируясь на морально- нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; **В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения совместной деятельности:** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	и сознательной деятельности; - системе прав человека и гражданина в Российской Федерации; - системе права и законодательства Российской Федерации. **Сформировать умения:** - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - использовать обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства; - самостоятельно оценивать и принимать решения.
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности	**В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;	**Сформировать знания об (о):** - системе права и законодательства Российской Федерации. **Сформировать умения:** - обосновывать иерархию нормативных правовых

подчиненного персонала	- интерес к различным сферам профессиональной деятельности; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения совместной деятельности:** - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	актов в системе российского законодательства; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства; - самостоятельно оценивать и принимать решения.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**В области духовно-нравственного воспитания:** - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально- нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего. **В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**	**Сформировать знания об (о):** - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - системе прав человека и гражданина в Российской Федерации; - системе права и законодательства Российской Федерации. **Сформировать умения:** - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - использовать обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения

	а) умения совместной деятельности: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства; - самостоятельно оценивать и принимать решения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.15 Индивидуальный проект

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**44**	
Учебная занятия	**32**	**22**
в том числе:		
Основное содержание	**26**	
теоретическая подготовка	**8**	
лабораторные и практические занятия	**18**	
Прикладной модуль	**6**	
в том числе теоретическая подготовка	**2**	
лабораторные и практические занятия	**4**	
Консультации	**6**	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**	

2.2. Содержание дисциплины ООД.15 Индивидуальный проект

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	**Тема 1. Особенности концепции предприятия общественного питания**	**Содержание учебного материала:** Что такое концепция ресторана. Задача концепции предприятия общественного питания. Общее представление о проектируемом предприятии общественного питания: основные пункты. Выбор темы предприятия общественного питания. Выбор названия предприятия общественного питания. Легенда предприятия общественного питания. **Домашнее задание № 1:** Подготовить презентации об успешных ресторанных концепциях (кафе-клуб «Папа Вейдер» (Москва); ресторан «Sempre» (Москва); гастропаб «Крендель» (Москва); ресторан «В Темноте» (Москва); Иглубар (Москва); ресторан-бар «48 стульев» (Санкт-Петербург); кафе Вагон-ресторан (Санкт-Петербург); ресторан «Ognivo» (Санкт-Петербург); ресторан «Wine Gogh» (Санкт-Петербург); ресторан «Platforma» (Екатеринбург); ресторан «Norra Rok» (Екатеринбург); ресторан аутентичной кухни «Зверобой» (Екатеринбург); Pop-up ресторан «Сезоны» (Екатеринбург); ресторан «Choclo» (Екатеринбург); БарБорис (Екатеринбург). Возможно выбрать из указанных либо выбрать самостоятельно.	2	ОК 03 ОК 05 ОК 09
2	**Тема 2.** **Пр/р №1. Анализ успешных ресторанных концепций**	**Практическая работа №1** **Содержание практической работы:** Анализ концепций современных ресторанов России: Москвы, Санкт-Петербурга, Екатеринбурга. Анализ производится по схеме: концепция ресторана, “фишка” ресторана, сущность уникального торгового предложения, легенда ресторана, дополнительные услуги, составляющие атмосферы ресторана (интерьер, музыка, меню и т.д.) **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** в процессе представления презентаций о ресторанах России студенты выполняют опорную таблицу по ключевым показателям анализа. **Домашнее задание №2:** Продумать «фишку» и легенду своего будущего ресторана. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09

3	**Тема 3.** **Пр/р №2. Анализ конкурентной среды предприятия общественного питания**	**Практическая работа №2** **Содержание практической работы:** Определение методов анализа конкурентной среды предприятия общественного питания: STEP-анализ - как метод анализа для факторов внешней макросреды; SWOT-анализ – как метод анализа внутренней среды предприятия; многоугольник конкурентоспособности. Характеристика проектируемого предприятия и конкурентов посредством выявления сильных и слабых сторон, влияния внешней среды. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** студенты анализируют конкурентный рынок предприятий общественного питания города Екатеринбурга, выявляют потенциальных конкурентов для проектируемого предприятия общественного питания, заполняют матрицы SWOT-анализа и STEP-анализ. **Домашнее задание №3:** доработать матрицы SWOT-анализа и STEP-анализа, составить многоугольник конкурентоспособности; выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
4	**Тема 4.** **Пр/р №3. Описание основной идеи проекта**	**Прикладной модуль** **Практическая работа №3** **Содержание практической работы:** Описание основной идеи. Концепция включает следующие стандартные компоненты: название и логотип – визуальный образ компании; тип заведения; слог, который отражает основную идею; фирменный стиль, выполняющий функцию визуальной коммуникации с клиентами; схеме зонирования залов в зависимости от потребностей категорий целевой аудитории; интерьерный стиль, отражающий ценности посетителей; правила сервиса; музыкальное сопровождение; уникальные особенности; необходимый персонал на предприятии общественного питания. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов **Задания для выполнения:** основываясь на ранее полученных знаниях в рамках теоретических и практических занятий, студенты оформляют концепцию проектируемого предприятия общественного питания по заданному алгоритму. **Домашнее задание №4:** Оформить описание основной идеи - концепции проектируемого предприятия общественного питания. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 6.2
		Прикладной модуль		ОК 01

5	**Тема 5.** **Пр/р №4** **Особенности разработки меню ресторана**	**Практическая работа №4** Содержание практической работы: Концепция меню. Этапы разработки меню. При разработке меню следует учитывать: формат заведения и выбор кухни; целевую аудиторию; себестоимость каждого блюда и торговую наценку; гастрономические тренды. Длинное или короткое меню. Сезонное меню. Одно или несколько меню. Меню с фотографиями или без них. Ресурсное обеспечение предприятия общественного питания. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов **Задания для выполнения:** разработать меню проектируемого предприятия общественного питания, определиться с концепций и основными блюдами, дизайном меню. **Домашнее задание №5:** Оформить меню проектируемого предприятия общественного питания. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта	2	ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 6.3 ПК 6.4
6	**Тема 6.** **Спектр дополнительных услуг ресторана**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Что собой представляют основные и дополнительные услуги в ресторане? Описание возможных дополнительных услуг предприятия общественного питания: Организация поздравлений для именинников; Предоставление особого места посетителям; Мастер-классы для детей и взрослых; Музыкальные поздравления в виде песен или полноценных творческих номеров; Детские или взрослые аниматоры; Организация и проведение различных торжественных мероприятий (от детских дней рождения до свадеб); Изготовление особых блюд, не включенных в меню, поваром по запросу посетителя; Услуги доставки еды на дом и в офис; Продажа продуктов собственного хозяйства; Продажа дополнительных товаров, не числящихся в меню. Как правильно предлагать дополнительные услуги? **Домашнее задание № 6:** Составить и описать спектр дополнительных услуг проектируемого ресторана с описанием. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 6.2
7	**Тема 7 Атмосфера и особенности интерьера предприятия общественного питания**	**Содержание учебного материала:** Атмосфера предприятия общественного питания и ее составляющие. Интерьер предприятия общественного питания: внутренняя отделка, окна, мебель, освещение, интерьерные мелочи, декор, туалет, гардероб. Освещение. Температура помещения. Сервис. . **Домашнее задание №7:** Продумать детали атмосферы проектируемого предприятия общественного питания. Прописать в текстовом файле проекта и выполнить иллюстрации интерьера проектируемого предприятия общественного питания. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05

8	**Тема 8** **Музыка в ресторане как способ привлечения потребителей**	**Содержание учебного материала:** Музыкальный маркетинг в предприятии общественного питания. 3 составляющие правильного музыкального сопровождения ресторана: Качественный звук, Атмосферная музыка, Качественная компоновка. Что необходимо учитывать при подборе музыкальных композиций. . **Домашнее задание №8:** Продумать и описать особенности музыкального выбора для проектируемого предприятия общественного питания. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05
9	**Тема 9** **Пр/р № 5** **Продвижение ресторана и выход на рынок**	**Практическая работа №5** **Содержание практической работы:** Выбор и обоснование оптимальных способов продвижения предприятия общественного питания на рынке: публикация в интернет-изданиях, создание сайта, создания сообщества/группы/канала в мессенджерах, внесение данных и информации в картографические сервисы, контекстная реклама, реклама через блогеров, тематические мероприятия, программа лояльности, специальные предложения, сайты-агрегаторы, скидки, подарки, оформление входной группы и т.д. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов **Задания для выполнения:** продумать и создать систему продвижения проектируемого предприятия общественного питания на рынке. **Домашнее задание №9:** Оформить разработанную систему продвижения проектируемого предприятия общественного питания в текстовом документе. Представить визуальную рекламу. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
10	**Тема 10** **Пр/р №6.** **Оформление текстового документа индивидуаль-ного проекта**	**Практическая работа №6** **Содержание практической работы:** в процессе выполнения работы студенты оформляют текстовый документ индивидуального проекта в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.99-2018 (ИСО 214:1976) «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и аннотация. Общие требования». Правила оформления титульного листа в соответствии с требованиями ГАПОУ СО «ЕТЭТ», оформление текстового документа, таблиц, формул, диаграмм, иллюстраций, сносок и т.д. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** заполнение текстового документа индивидуального проекта. **Домашнее задание №10:** Дополнить необходимой информацией текстовый документ	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05

		индивидуального проекта. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта		
11	**Тема 11** **Пр/р №7.** **Оформление презентации индивидуального проекта**	**Практическая работа №7** **Содержание практической работы:** в процессе выполнения работы студенты работают на компьютерах, оформляя презентации своих исследований в соответствии с требованиями. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** оформление презентации по разработанному индивидуальному проекту. **Домашнее задание №11:** Дополнить необходимой информацией презентацию разработанного индивидуального проекта. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
12	**Тема 12** **Пр/р №8.** **Редактирование презентации индивидуального проекта**	**Практическая работа №8** **Содержание практической работы:** в процессе выполнения работы студенты работают на компьютерах, редактируя презентации своих исследований в соответствии с требованиями. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** редакция презентации по разработанному индивидуальному проекту. **Домашнее задание №12:** Дополнить необходимой информацией презентацию разработанного индивидуального проекта. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
13	**Тема 13** **План подготовки публичного выступления**	**Содержание учебного материала:** План и стадии подготовки к публичному выступлению: сбор материалов, разработка темы, составление плана, критический анализ выбранной аргументации, освоение текста, репетиция произнесения речи. Чем отличается манипуляция от мотивации, этическая сторона речи, ответственность оратора. Убеждение и принуждение, в чём разница. **Домашнее задание №13:** Ответить на вопрос: «Какими качествами должен обладать оратор и почему?»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
14	**Тема 14.** **Пр/р №9.** **Разработка плана публичного выступления**	**Практическая работа №9** **Содержание практической работы:** в процессе выполнения работы студенты разрабатывают план подготовки публичного выступления по заданному алгоритму. Стадии подготовки к публичному выступлению: сбор материалов, разработка темы, составление плана, критический анализ выбранной аргументации, освоение текста, репетиция произнесения речи. Подготовка выступлений.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05

		Форма работы: индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** составление плана публичного выступления по заданному алгоритму. **Домашнее задание №14:** Составить план публичного выступления, подготовить вопросы для обсуждения.		
15	**Тема 15. Пр/р №10. Подготовка к предзащите индивидуальных проектов**	**Практическая работа №10** **Содержание практической работы:** в процессе выполнения работы студенты подготавливаются к защите индивидуального проекта. Речевой имидж оратора. Невербальные сигналы. Зрительные маркеры. Что такое харизма и возможно ли ее развить? Практические упражнения по развитию эмоционального интеллекта. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** устная подготовка к презентации, практические упражнения по развитию эмоционального интеллекта. **Домашнее задание №15:** Подготовиться к презентации.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
16	**Тема 16. Пр/р №11. Предзащита индивидуальных проектов**	**Практическая работа №11** **Содержание практической работы:** в процессе выполнения работы студенты выступают с предзащитой индивидуальных проектов. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Выступление с презентацией индивидуального проекта. **Домашнее задание №16:** Работа над ошибками.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
	Консультация	Консультация. Подготовка к комплексному экзамену. Предзащита индивидуальных проектов.	6	
	Экзамен		6	
		Итого	**44**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.15 Индивидуальный проект

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурмистрова Е. В. Методы организации исследовательской и проектной деятельности обучающихся: учебное пособие для вузов / Е. В. Бурмистрова, Л. М. Мануйлова. – Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 115 с.

2. Панфилова А. П. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Панфилова, А. В. Долматов. – Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 488 с.

3. Щетинин М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 299 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Корягина Н. А. Самопрезентация и убеждающая коммуникация : учебник и практикум для вузов / Н. А. Корягина. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 378 с.

2. Щетинин М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 299 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.15 Индивидуальный проект

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 03 ОК 05 ОК 09	**Тема1. Особенности концепции предприятия общественного питания**	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09	**Тема 2. Пр/р №1. Анализ успешных ресторанных концепций**	- Выполнение практических работ; - Работа с текстом; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа с Интернет ресурсами.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	**Тема 3. Пр/р №2. Анализ конкурентной среды предприятия общественного питания**	- Выполнение практических работ; - Работа с текстом; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа с Интернет ресурсами.
ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 6.2	**Тема 4. Пр/р №3. Описание основной идеи проекта**	- Выполнение практических работ; - Работа с текстом; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа с Интернет ресурсами.
ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 6.3 ПК 6.4	**Тема 5. Пр/р №4 Особенности разработки меню ресторана**	- Выполнение практических работ; - Работа с текстом; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа с Интернет ресурсами.
ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 6.2	**Тема 6. Спектр дополнительных услуг ресторана**	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 7. Атмосфера и особенности интерьера предприятия общественного питания**	- Лекция в форме обсуждения; - Составление опорных схем и таблиц.
ОК 01 ОК 03 ОК 05	**Тема 8. Музыка в ресторане как способ привлечения потребителей**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Решение задач; - Анализ неадаптированных источников информации.

ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 9. Пр/р №5 Продвижение ресторана и выход на рынок**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение задач; - Анализ неадаптированных источников информации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 10. Пр/р №6. Оформление текстового документа индивидуального проекта**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 11 Пр/р №7. Оформление презентации индивидуального проекта**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 12 Пр/р №8. Редактирование презентации индивидуального проекта**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 13 План подготовки публичного выступления**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 14. Пр/р №9. Разработка плана публичного выступления**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 15. Пр/р №10. Подготовка к предзащите индивидуальных проектов**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 16. Пр/р №10. Предзащита индивидуальных проектов**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.

Приложение 2.17
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Петровских Л.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.01 Основы философии

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы философии»: формирование представления о философии как специфической области знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, формирование целостного мировоззрения.

Дисциплина «Основы философии» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология	-

	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	возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных	правила построения простых и сложных	

	высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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	
	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.01 Основы философии

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	
Учебные занятия	32	
В том числе теоретические занятия	32	
Практические занятия	-	
Лабораторные занятия	-	
Консультации	-	
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-

2.2. Содержание дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

<table>
<tr><th>№ занятия</th><th>Наименование темы занятия</th><th>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</th><th>Объем часов</th><th>ОК, ПК</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.
Философия: предмет, основной вопрос, направления, структура, функции</td><td>Содержание учебного материала
Понимание философии. Предмет философии. Основной вопрос философии, его решение. Диалектика и метафизика. Основные философские направления. Идеализм. Материализм. Агностицизм. Структура философии. Исторические основы структурализации философии. Современная структура философского знания. Функции философии.
Домашнее задание № 1
Ответить на вопрос «Есть ли место философии в жизни человека?» (ответ на вопрос выполняется на листе А4, объем ответа – одна сторона листа формата А4, можно с иллюстрацией)</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 03
ОК 05</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 2.
Метафизика и диалектика</td><td>Содержание учебного материала
Диалектика и метафизика – методы философского познания. Диалектика как способ мысли. Категориальный аппарат диалектики. Законы диалектики.
Домашнее задание № 2
Заполнить таблицу, используя материал учебника и лекции (работа выполняется в тетради)
<table>
<tr><td>Законы диалектики</td><td>Примеры их реализации, применения</td></tr>
<tr><td>1 закон</td><td></td></tr>
<tr><td>2 закон</td><td></td></tr>
<tr><td>3 закон</td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 03
ОК 05</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 3.
Учение о бытии</td><td>Содержание учебного материала
Философский смысл проблемы бытия. Понимание бытия в различных школах: древнегреческая философия о бытии, идеалистическая философия о бытии, в диалектическом материализме, экзистенциализм о бытии. Основные формы и диалектика бытия.
Домашнее задание № 3
Прокомментируйте фразу К.Маркса «Бытие определяет сознание» (ответ на вопрос выполняется на листе А4, объем ответа – одна сторона листа формата А4, можно с иллюстрацией)</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 03
ОК 05</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 4.</td><td>Содержание учебного материала</td><td>2</td><td>ОК 02</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>Материя как философская категория</td><td>Материя. Материя - объективная реальность. Представления о субстанции и материи. Монизм, дуализм, плюрализм. Субстанция и субстрат. Развитие представлений о материи. Уровни организации материи.
Домашнее задание № 4
Заполнить таблицу, используя материал учебника и лекции (работа выполняется в тетради)<table><tr><td>имя философа</td><td>суть подхода к определению понятия «материя»</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td>ОК 03
ОК 05</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 5. Атрибуты материи</td><td>Содержание учебного материала
Явление и сущность. Качество и количество. Пространство и время. Движение. Закономерность и закон. Возможность и действительность. Необходимость и случайность. Причинность. Взаимодействие. Развитие.
Домашнее задание № 5
Прочитайте эссе Б.Кригера «Разрушение как средство созидания» и ответьте на вопрос: можно ли однозначно определить созидание как положительный процесс, а разрушение как отрицательный процесс? (ответ обоснуйте) (ответ на вопрос выполняется на листе А4, объем ответа – одна сторона листа формата А4, можно с иллюстрацией)</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 03
ОК 05</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 6. Философская антропология</td><td>Содержание учебного материала
Общая характеристика проблемы человека. Человек как объект философской мысли. Становление человека. Проблема антропогенеза. Сущность и существование. Биологическое и социальное в человеке. Бессознательное и сознательное. Индивид и личность. Смысл и цель жизни.
Домашнее задание № 6
Заполнить таблицу, используя материал учебника и лекции (работа выполняется в тетради)<table><tr><td>Имя философа</td><td>Суть подхода к определению проблемы человека</td><td>Трактовка понятия «личность»</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 03
ОК 05</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 7. Человек как объект философской мысли</td><td>Содержание учебного материала
Проблема человека в истории человеческой мысли. Основные концепции человека. философская антропология (М. Шелер, А. Гелен, Г. Плесснер и др.)</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 03
ОК 05</td></tr>
</table>

		Домашнее задание № 7 Подготовить презентации на выбор по темам: 1. Коммуникативная природа личности в современном персонализме (М. Бубер, К. Ясперс, Э. Мунье). 2. Экзистенциальная онтология М. Хайдеггера 3. Проблема свободы в философии французского экзистенциализма (Ж.-П. Сартр, А. Камю) 4. Принцип тождества бытия и мышления и идея человека как «разумного животного» в классической философии (И.Г.Фихте, И.Кант, Ф.Шелленг, Г.Гегель) 5. Представления о рационально-логических основаниях природы и мышления в логическом позитивизме (Г. Фреге, Б. Рассел, Л. Витгенштейн, Р. Карнап и др.). 6. Человеческий разум и искусственный интеллект как проблемы постаналитической традиции (Х.Патнем, Д. Деннет и др.). 7. Социально-историческая природа человека в философии К. Маркса. 8. Проблема отчуждения и футурологические идеалы в марксизме и постмарксизме (М. Хоркхаймер, Т. Адорно, Г. Маркузе, Ю. Хабермас). 9. Структуралистская антропология: человек в дискурсах языка и власти (К. Леви-Стросс, Ж. Лакан, М. Фуко).		ОК 06 ОК 09
8	**Тема 8.** **Философия языка**	**Содержание учебного материала** Подходы к пониманию языка как философской категории. Функции языка. Язык и мышление. Герменевтика. Герменевтический круг. **Домашнее задание № 8** Прокомментируйте цитату Ж. Ростана «Можно объясняться с теми, кто говорит на другом языке, но не с теми, кто в те же слова вкладывает совсем другой смысл». Объясните феномен ограниченности человеческого языка в постижении и описании мироздания. (ответ на вопрос выполняется на листе А4, объем ответа – одна сторона листа формата А4, можно с иллюстрацией)	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06
9	**Тема 9.** **Мировоззрение и его виды**	**Содержание учебного материала** Понятие «Мировоззрение». Мировоззрение и его сущность. Формы мировоззрения: Мифологический и религиозный тип мировоззрения. Философское мировоззрение. Проблемы философского мировоззрения. **Домашнее задание № 9**	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06

		Прочитать книгу ЭрлендЛу «Наивно. Супер» Ответить на вопросы по книге ЭрлендЛу «Наивно. Супер» (ответ на вопрос выполняется на листе А4) 1. Какой смысл скрывается за названием романа «Наивно.Супер»? 2. Как вы считаете поведение героя романа «Наивно.Супер» отражает его душевное состояние и мировоззрение? (ответ докажите примерами)		
10	**Тема 10.** **Свобода и ответственность**	**Содержание учебного материала** Подходы к пониманию свободы как философской категории. Фатализм и волюнтаризм. Принуждение. Необходимость и свобода. Взаимосвязь свободы и ответственности. Виды ответственности. **Домашнее задание № 10** Прочитайте книгу Кен Кизи «Полет над гнездом кукушки» и ответьте на вопросы (ответ на вопрос выполняется на листе А4): 1. Что мы знаем о людях, которых общество признало сумасшедшими? Что включает в себя слово «ненормальный» и по каким критериям определяют принадлежность человека к «нормальному» обществу? 2. Должен ли человек стремиться к свободе, даже если он сам этого не хочет? 3. Можно ли сказать, что автор представляет пациентов клиники не как душевнобольные, а как нормальные люди, отвергнутые больным обществом?	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06
11	**Тема 11.** **Феномен «другого»**	**Содержание учебного материала** «Другой» как философская категория. Трактовка понятия «другой» классической европейской философией (Р.Декарт, Л.Феербах, Г-В-Ф. Гегель. Понимание «другого» в философиях М.Хайдеггера, М.М.Бахтина, М.Бубера, Х-Г. Гадамера, Ж-П. Сартра. **Домашнее задание № 11** Подготовить эссе – размышление на тему «Зачем нам Другой?» (ответ на вопрос выполняется на листе А4, объем ответа – одна сторона листа формата А4, можно с иллюстрацией)	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09
12	**Тема 12.** **Проблема отчуждения.**	**Содержание учебного материала** Истоки проблемы отчуждения в социальной философии. Подходы к трактовке проблемы отчуждения: Ж.-Ж. Руссо, Дж. Локк, Т. Гоббс, К. А. Гельвеций; И.Г.Фихте, Г-В-Ф. Гегель, Л.Фейербах, К. Маркс и Ф. Энгельс. Источники и причины отчуждения. Направления решения проблемы. **Домашнее задание № 12**	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09

		Подготовить презентацию как ответ на один из вопросов для дискуссии: 1. Как сопрягаются свое и чужое в проблеме отчуждения? 2. Какова связь идеи внеисторического гуманизма и универсального отчуждения? 3. В чем особенность социально-философского подхода к проблеме отчуждения? 4. Что дает трактовка отчуждения как аспекта деятельности людей? 5. Какие характеристики отчуждения выявляются в рассмотрении его как общественного отношения? 6. Как связаны понятия отчуждения, эксплуатации, неравенства? 7. Что меняется в проблеме отчуждения при переходе от социальности структур к социальности индивидных взаимодействий? 8. Какой подход к отчуждению обусловлен экологической проблематикой?		
13	**Тема 13.** **Проблема смысла жизни**	**Содержание учебного материала** Подходы к трактовке категории «смысл жизни». Подходы и решения вопросов о смысле жизни в истории философии (Аристотель, Эпикур, киники, стоики, смысл жизни в эпоху Возрождения, А.Шопенгауэр, философия экзистенциализма, Л. Витгенштейн). Поиск смысла жизни. **Домашнее задание №13** Выберите цитату и напишите свои рассуждения в форме эссе (выполняется в соответствии с методическими рекомендациями, на листе А4, объем ответа – одна сторона листа формата А4, можно с иллюстрацией) 1. Стремись не к тому, чтобы добиться успеха, а к тому, чтобы твоя жизнь имела смысл. /Альберт Эйнштейн/ 2. Жизнь — это миг. Ее нельзя прожить сначала на черновике, а потом переписать на беловик. /Антон Павлович Чехов/ 3. Жизнь — это непрекращающееся рождение, и себя принимаешь таким, каким становишься. /Антуан де Сент-Экзюпери/ 4. Призвание каждого человека в духовной деятельности — в постоянном искании правды и смысла жизни. /Антон Павлович Чехов/ 5. В чем смысл жизни? Служить другим и делать добро. /Аристотель/ 6. Бояться надо не смерти, а пустой жизни. /Бертольд Брехт/	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06
14	**Тема 14.** **Гносеология.**	**Содержание учебного материала** Проблемы познания в философии. Соотношение познания и знания.	2	ОК 02 ОК 03

	Философские концепции истины	Диалектика процесса познания. Чувственное и рациональное познание. Понятие истины. Проблема истины в познании. Проблема истины в истории. Критерии истины**.** **Домашнее задание № 14** Покажите схематично (сделайте графическую модель) соотношения данных, информации и знания, знания и познания. (ответ на вопрос выполняется на листе А4)		ОК 05
15	**Тема 15.** **Духовная жизнь общества**	**Содержание учебного материала** Сущность и содержание духовной сферы общества. Нормы и ценности. Ментальность. Мораль. Религия. Искусство. Культура. **Домашнее задание № 15** Определите особенности менталитета русского человека. Менялся ли наш менталитет на протяжении истории нашего народа? (ответ на вопрос выполняется на листе А4, объем ответа – одна сторона листа формата А4, можно с иллюстрацией)	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
16	**Тема 16.** **Ценность как философская категория**	**Содержание учебного материала** Аксиология: философия ценностей. Ценности в жизни человека и общества. Сущность ценностей и их классификация. Ценность как способ освоения мира человеком.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
		Итого:	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.01 Основы философии

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

Основные источники:

1. Иоселиани А.Д. Основы философии: ученик и практикум для СПО / А.Д. Иоселиани. – 5-е изд., перераб и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 481 с.

2. Лавриненко В.Н. Философия в 2 т. Том 2. Основы философии. Социальная философия. Философская антропология: учебник и практикум для СПО / В.Н. Лавриненко, В.В.Кафтан, Л.И.Чернышова; под ред. В.Н. Лавриненко. – 7-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, - 2024. – 283 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Антюшин С. С., Основы философии: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования. – М.: РИОР : ИНФРА-М , 2010 - 409 с.

2. Астапов С. Н., Основы философии: учебник. – М.: Ростов-на-Дону : Дашков и Ко : Академцентр , 2010 - 446 с.

3. Борисов С. В., Основы философии: учебное пособие. – М.: Флинта : Наука , 2010 - 422 с.

4. Волкогонова О. Д., Основы философии: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: ИНФРА-М : ФОРУМ , 2012 - 479 с.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Стрельник О. Н., Основы философии: учебник для средних специальных учебных заведений. – М. : Юрайт , 2024- 312 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.01 Основы философии

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Уметь		
ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	демонстрируют умение письменно излагать суть поставленной проблемы	- задания для оценивания результатов освоения каждой отдельной темы - эссе - вторая часть дифференцированного зачета – ответы на вопросы к книгам
	самостоятельно проводят анализ поставленной проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария дисциплины «Основы философии»	
	интегрируют знания различных областей	
	аргументируют собственную точку зрения	
	представляют самостоятельные нестандартные решения поставленных задач	
	представляют выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме	
Знать		
основные категории и понятия философии	владеет основными категориями и понятиями философии	- опрос на знание понятий - задания для оценивания результатов освоения каждой отдельной темы - эссе - первая тестовая часть дифференцированного зачета
роль философии в жизни человека и общества	демонстрирует понимание роли философии в жизни человека	
основы философского учения о бытии	ориентируется в основных учениях о бытии	
сущность процесса познания	осознает сущность процесса познания	
основы научной, философской и религиозной картин мира	характеризует и демонстрирует понимание научной, философской и религиозной картин мира	
об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды	определяет условия формирования личности осмысленно использует понятия «свобода» и «ответственность»	
о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	демонстрирует понимание причин и особенности социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и	

	технологий	

Приложение 2.18
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Смоленцева Т.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.02 История»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:

Цель дисциплины «История»: установление закономерностей мирового развития, изучение событийной истории России и мировых цивилизаций; формирование исторического мышления, умения определять и аргументировано представлять собственное отношение к дискуссионным проблемам истории, воспитание гражданственности, патриотизма, формирование национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений студентов.

Дисциплина «История» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
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 документации	-

	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	современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия	-

		его нарушения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	-
	ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-патриотическую позицию	- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; - назначение международных организаций и основные направления их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;	-

		- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; -ретроспективный анализ развития отрасли	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.02 История

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	
Учебные занятия	28	
В том числе теоретические занятия	28	
Практические занятия	-	-
Лабораторные занятия	-	-
Консультации	4	
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-

2.2. Содержание дисциплины ОГСЭ.02 История

<table>
<tr><th>№ занятия</th><th>Наименование темы занятия</th><th>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</th><th>Объем часов</th><th>ОК, ПК</th></tr>
<tr><td colspan="2">Раздел 1. История России до XX века.</td><td></td><td>2/0</td><td></td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1.
Методология Отечественной истории</td><td>Содержание учебного материала:
Что такое история?
Вспомогательные исторические дисциплины.
Хронология.
История России на ленте времени: ключевые события, имена и даты.
Терминология
Домашнее задание 1:
Подготовиться к фронтальному опросу по датам.</td><td>2</td><td>ОК 02,
ОК 03,
ОК 05,
ОК 06,
ОК 09</td></tr>
<tr><td colspan="2">Раздел 2. СССР и мир в первой половине XX века.</td><td></td><td>10/0</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 2.1.
Мир на рубеже XIX - XX веков</td><td>Содержание учебного материала:
Философско-политические течения.
Тенденции экономического и политического развития ведущих держав последнейтрети XIX – начала XX века.
Понятие модернизации и индустриализации.
Формирование колониальной системы
Домашнее задание 2:
Заполнить таблицу «Достижения НТП в начале XX века и их внедрение»
<table>
<tr><th>Сферы деятельности</th><th>Достижения</th><th>Итоги их внедрения</th><th>Производство</th></tr>
<tr><td>Транспорт</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Энергетика</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Связь</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Конструционные материалы</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 02,
ОК 03,
ОК 05,
ОК 06,
ОК 09</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 2.2.
Становление советской власти</td><td>Содержание учебного материала:
Первая мировая война
Революции 1917 года
Гражданская война
НЭП</td><td>2</td><td>ОК 02,
ОК 03,
ОК 05,
ОК 06,
ОК 09</td></tr>
</table>

		Декларация о создании СССР **Домашнее задание 3:** Работа с источником «Декларация об образовании СССР». Ответить на следующие вопросы: Что является верховным органом власти СССР? Что такое Президиум ЦИКа и сколько членов в его составе? Что является исполнительным органом ЦИКа? Какой город является столицей СССР?		
4	**Тема 2.3.** Советский союз в 1924-1941 гг.	**Содержание учебного материала:** Внутрипартийная борьба и приход к власти И. В. Сталина Массовые репрессии Конституция 1936 года Индустриализация Коллективизация **Домашнее задание 4:** Сделать презентацию на тему: «Культурная революция в СССР»	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
5	**Тема 2.4.** Международная обстановкамежду мировыми войнами	**Содержание учебного материала:** Брест-Литовский мирный договор Версальско-Вашингтонская система международных отношений Лига Наций Внешняя политика СССР в 1920-е и 1930-е гг. **Домашнее задание 5:** Написать свое мнение в форме эссе о советско-германском пакте о ненападении и секретных протоколах к нему, целесообразности подписания этих документов, из последствий для развития событий в мире.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
6	**Тема 2.5.** Вторая мировая война	**Содержание учебного материала:** Великая отечественная война: основные сражения. Военные планы немецкого и советского командования. Выдающиеся полководцы Красной армии. СССР в антигитлеровской коалиции. Экономические, социальные и политические последствия Второй мировой войны. **Домашнее задание 6:** Составить развернутый план ответа: «Партизанское движение и его роль в	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09

		ВеликойОтечественной войне»		
Раздел 3. СССР и мир во второй половине XX века			8/0	
7	**Тема 3.1.** СССР в 1945-1963 гг\	**Содержание учебного материала:** Восстановление промышленности, сельского хозяйства, социальной сфера. Идеологические кампании 1940-х – 1850-х гг. Внутрипартийная борьба после смерти И. В. Сталина. Личность Н. С. Хрущева. XX съезд КПСС и осуждение культа личности Социально-экономические реформы 1950-х – 1960-х гг. Политические реформы. **Домашнее задание 7:** Заполнить таблицу «Послевоенная национальная политика».	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
8	**Тема 3.2.** Застой (1964-1984 гг).	**Содержание учебного материала:** Личность Л. И. Брежнева. Октябрьский пленум ЦК КПСС 1964 г. От реформ к «Застою» Понятие «старение кадров» и «геронтократия» Экономические реформы А. Н. Косыгина. Конституция 1977 г. **Домашнее задание 8:** Конспект «Деятельность Ю. В. Андропова и К. У. Черненко»	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
9	**Тема 3.3.** Холодная война	**Содержание учебного материала:** Причины Холодной войны. «План Маршалла» и раскол Европы. Берлинский кризис и создание системы союзов в Европе. Холодная война в Азии. Война в Корее и ее последствия. Организация объединенных наций **Домашнее задание 9:** Написать эссе на тему «Гонка вооружений и ее последствия для современного мира»	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
10	**Тема 3.4.** Перестройка (1985-1991	**Содержание учебного материала:** Личность М. С. Горбачева.	2	ОК 02, ОК 03,

	гг.)	Понятие «Перестройка». Политическая реформа. Реформа КПСС. Замена командно-административной экономической системы на хозрасчетную. Новое политическое мышление. **Домашнее задание 10:** Подготовить доклад по теме «Лица XX века»		ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 4. Российская Федерация на рубеже веков			8/0	
11	**Тема 4.1.** Распад СССР и Россия в 1990-е гг.	**Содержание учебного материала:** Причины распада СССР. Выступление ГКЧП и его последствия. Беловежские и Алма-атинские соглашения. Конфликт Верховного совета и Президента. Роспуск Верховного Совета. Конституция 1993 г. Шоковая терапия. Кризисные явления в экономике. Первая чеченская война. Выборы 1996 г. Отставка Б.Н.Ельцина **Домашнее задание 11:** Дать определения следующих понятий: авторитаризм, гласность, перестройка, политический плюрализм, перестройка, Президент, референдум, суверенитет, унитарноегосударство, федерация.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
12	**Тема 4.2.** Российская Федерация вXXI в.	**Содержание учебного материала:** Идеология новой России. Многопартийность в РФ. Первый и второй президентский сроки В.В. Путина. Вторая чеченская война. Терроризм. Президентство Д.А. Медведева Экономический кризис 2008 г. Парламентские выборы 2011 г. Третий президентский срок В.В. Путина. **Домашнее задание 12:**	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09

		Подведите положительные и отрицательные итоги деятельности В.В. Путина на посту Президента РФ с 2000 по 2008 гг., обоснуйте, почему тот или иной факт его деятельности занесен в соответствующую колонку.		
13	**Тема 4.3.** Международная политика вXXI в.	**Содержание учебного материала:** Международная конъюнктура. Борьба с международным терроризмом. Мюнхенская речь. Арабская весна. Пятидневная война с Грузией. Украинский кризис. Современные международные организации **Домашнее задание 13:** Составьте схему, отражающую отношения России и международных организаций нарубеже XX-XXI вв.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
14	**Тема 4.4.** Развитие Отечественной культуры: от СССР к современности	**Содержание учебного материала:** Наука и техника. Искусство. Появление кинематографа. Формирование модернистской и постмодернистской культуры Государство и культура. Реформы образования и науки. Тенденции развития массовой культуры с начала 1990-х гг. Интернет и социальные сети. **Домашнее задание 14:** Эссе “Молодежные субкультуры: путь к разрушению” социальных норм или проявлениемногообразия современного мира”	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Консультации		4	
Итого			**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.02 История

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. История России. В 2 ч. Часть 1. 1914-1941: учебник для СПО / под ред. М.В. Ходякова. – 8-е изд., перераб. И доп. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – 270 с.
1. История России. В 2 ч. Часть 1. 1941-2015: учебник для СПО / под ред. М.В. Ходякова. – 8-е изд., перераб. И доп. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – 300 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Вахидова М.Т.,Тагирова Н. В.Концептуально-методологические аспекты проблемы духовно-нравственного воспитания молодежи в контексте толерантности // Молодой ученый.-№1 (135) 2017.- С 563-566
2. Столетов А.И., Мухаметзянова К.Р. Технический прогресс и общество // Молодой ученый.-№1 (135) 2017.- С576-579 Олимпиев А. Ю., Хазанов А.М Войны на Большом Ближнем Востоке. 1960-е – М.: Юнити-Дана, Закон и право, 2016.- 431с

3.2.3. Основные электронные издания

1. Волобуев В.О. Всеобщая история. XX – начало XXI века. Словарь терминов. ВикиЧтение: режим доступа: https://history.wikireading.ru/337635
2. Документация Организации Объединенных наций//Сайт ООН: режим доступа: https://www.un.org/ru/sections/general/documents/index.html
3. История Холодной войны// Coldwar: режим доступа: http://www.coldwar.ru/
4. Ненужная война. Вторая мировая в цифрах и фактах// Специальный проект ТАСС: режим доступа: https://tass.ru/spec/wwii

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 История

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. -ретроспективный анализ развития отрасли	-Уверенно перечисляет конкретные события - правильно описывает события и называет причины; -точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам; -оценивает международную значимость деятельности организаций; -грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии; -четкость и правильность ответов на вопросы; -дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития	устный опрос выполнение тестовых заданий выполнение индивидуальных заданий -дифференцированный зачет
Уметь: – ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско-патриотическую позицию	-грамотно оценивает, сравнивает, описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение, подтверждает примерами свое отношение к событиям -обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и следствиями -выделяет в общем контексте экономического развития страны, значение и перспективы отрасли, получаемой специальности -демонстрирует способность сделать правильный нравственный, социальный,	устный опрос тестирование выполнение практических заданий выполнение индивидуальных заданий -дифференцированный зачет

	политический выбор	

Приложение 2.19
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ)»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Аникина М.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Хоменко О.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……... 4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…… 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины…… 15
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины…… 15
2.2. Содержание дисциплины…… 16
3. Условия реализации учебной дисциплины…… 32
3.1. Материально-техническое обеспечение…… 32
3.2. Учебно-методическое обеспечение…… 32
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..…….. 34
4.1. Результаты обучения……..…… 34

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и	-

	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	самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
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	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	-
	понимать общий смысл воспроизведённых	особенности произношения	-

	высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности; строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики; – лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	
ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	-владеть профессиональной терминологией на иностранном языке; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд на иностранном языке; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов на иностранном языке; - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем)	правила техники общения с потребителями на иностранном языке; - базовый словарный запас на иностранном языке; - профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке	1. ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.

	профессионально ориентированных текстов		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	84	
Учебные занятия	82	82
В том числе теоретические занятия	-	
Практические занятия	82	82
Лабораторные занятия		
Консультации	2	
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	**84**	**82**

2.2. Содержание дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
3 семестр				
Раздел 1. Введение			**16**	
Тема 1.1 Особенности иностранного языка			**6**	
1	**Фонетические особенности английского языка**	**Практическое занятие** Повторение фонетических особенностей английского языка: звуки, буквы, долгота и краткость гласных, дифтонги, звуки, аналогов которых нет в русском языке. **Домашнее задание № 1.** Выписать слова, в которых встречаются данные буквосочетания: ai, ay, ea, ee, ew, oi, oy, ch, sh, ck, th из упражнения: с. 4 №2 Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Гуреев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17134-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564988 (дата обращения: 28.04.2025).	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09
2	**Лексико-грамматические особенности английского языка**	**Практическое занятие** Повторение лексико-грамматических особенностей английского языка: глагол связка в предложении, система грамматических времен, отсутствие падежных окончаний и грамматического рода, отрицание, роль артикля. Причастия настоящего и прошедшего времени. **Домашнее задание№2** Составить письменное сообщение о своей учебе.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09
3	**Морфологические и синтаксические особенности английского языка**	**Практическое занятие** Повторение морфологических и синтаксических особенностей английского языка: форма слова, служебные морфемы, особенности строя английского языка в области словоизменения, фиксированный порядок слов в предложении. **Домашнее задание№3** Составить письменное сообщение о своей будущей профессии.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09

Тема 1.2 Организация рабочего места повара			**10**	
4	**Кухня, производственные помещения, оборудование**	**Практическое занятие** Знакомство с кухонным оборудованием и названиями производственных помещений. **Домашнее задание №4** с. 12 упражнения 1,4,6 Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2) : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564480 (дата обращения: 28.04.2025).	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
5	**Сотрудники кухни, их роль и обязанности**	**Практическое занятие** Изучение лексики по теме. Отработка новой лексики в мини-диалогах. **Домашнее задание №5** написать обязанности помощника повара	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
6	**Рабочие инструменты повара и кондитера**	**Практическое занятие** Изучение названий оборудования и инструментов, необходимых повару и кондитеру. **Домашнее задание №6** Подготовить мини-сообщение об инструментах, которые есть на рабочем месте в кулинарной лаборатории	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
7	**Безопасность пищевых продуктов**	**Практическое занятие** Изучение новой лексики по темам: длительность хранения продуктов, скоропортящиеся продукты. **Домашнее задание №7** составить мини-сообщение о скоропортящихся продуктах и сроках их хранения, которые есть дома	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
8	**Санитарно-гигиенические требования**	**Практическое занятие** Изучение новой лексики по темам: безопасность на кухне, форма повара. **Домашнее задание №8** выучить санитарно-гигиенические требования	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5

Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей				
Тема 2.1 Основные понятия			**12**	
9	**Питательные вещества**	**Практическое занятие** Классификация питательных веществ. Белки, жиры, углеводы, Значение белка для человеческого организма. Продукты, содержащие питательные вещества. Польза и вред. **Домашнее задание№ 9** стр.148-149 Выучить новую лексику стр. 184 Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебник для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/563418 (дата обращения: 28.04.2025).	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
10	**Минеральные вещества и вкусовые добавки**	**Практическое занятие** Виды витаминов и минеральных веществ**.** Значение витаминов, минеральных веществ и вкусовых добавок для человеческого организма. **Домашнее задание № 10** Учебник Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. перевести текст «Vitamins» на стр.157 (см. лексику на лексику стр. 184)	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
11	**Меры веса**	**Практическое занятие** Знакомство с эмпирической системой измерения, и сравнить ее с метрической системой **Домашнее задание № 11** Перевести меры веса в эмпирическую систему	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
12	**Способы тепловой обработки и подготовки продуктов**	**Практическое занятие** Изучение глаголов, которые обозначают действия для подготовки продуктов и их тепловой обработки. Закрепление лексики по теме: Рабочие инструменты повара и кондитера. **Домашнее задание № 12** составить 3 предложения с модальными глаголами и пассивным залогом по	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5

		образцу: Potato must be washed, peeled and drained. Potato can be fried, boiled, or baked.		
13	**Классическая структура меню**	**Практическое занятие** Знакомство со структурой меню: Фирменные блюда, холодные и горячие закуски, супы, горячие блюда, десерты, горячие напитки, холодные напитки, гарниры, кондитерские изделия **Домашнее задание № 13** написать 3 блюда к одной из категорий меню	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
	Консультация	Систематизация лексического материала по темам 3 семестра	**2**	
4 семестр				
Тема 2.2 Приготовление блюд			**34**	
1	**Классификация овощей**	**Практическое занятие** Классификация овощей. Корневые, листовые, стеблевые и цветковые овощи. Способы приготовления. **Домашнее задание № 14** Выучить новую лексику стр. 160-161. Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2) : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564480 (дата обращения: 28.04.2025).	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
2	**Овощные блюда**	**Практическое занятие** Блюда из овощей: закуски, горячие и холодные блюда. Карвинг из овощей. **Домашнее задание №15** Перевести рецепт салата «Сельдь под шубой». **Ingredients: beets – 2 pieces; carrots – 2 pieces; potatoes – 2 pieces; mayonnaise; herring fillet – 300 grams or 2-3 pieces; onions – 1 head.** Carrots, potatoes and beets thoroughly wash the brush under running water so that the vegetables are not left earthen lumps. Put the prepared products in a saucepan and cover with cold water. Put on fire, bring to a boil and the fire to strangle. To maintain a constant boil and boil the vegetables for 30-40 minutes until fully cooked. Herring clean, separate fillets and remove with tweezers all the small bones. From the quality of the fish depends on the success of the whole salad. It is unlikely guests will	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5

		enjoy the pull the bone from her plate. Processed fillets cut into pieces. Onions cut into small cubes. In a deep bowl, grease the walls with mayonnaise as the salad will be better soaked from all sides. The first layer put boiled potatoes, grated on a coarse grater. From top to grease mayonnaise dressing. If the herring salad not too salty, the potatoes a little salt. The second layer is onions. Herring they give a unique combination of taste. The third layer – grated carrots. It is also lubricated with mayonnaise and cover with a layer of shredded beets. The last layer is abundantly pour mayonnaise and decorate with fresh herbs.		
3	**Классификация фруктов**	**Практическое занятие** Классификация фруктов: цитрусовые, косточковые, экзотические. Особенности обработки ягод для сохранения полезных веществ. **Домашнее задание №16** Перевести на английский язык и выучить новую лексику: Персик, ананас, груша, яблоко, фрукты, финик, вишня, апельсин, виноград, лимон, арбуз, хурма, инжир, гранат, клубника, слива.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
4	**Блюда из фруктов и ягод**	**Практическое занятие** Классификация блюд из фруктов и ягод: напитки, варенья, джемы, десерты. **Домашнее задание №17** Переведите на русский язык рецепт фруктового салата: Ingredients: strawberries; drain; nectarines; peaches; currant; apricots; lemon juice; sour cream (200 grams); sugar (100 grams); dark chocolate for decoration. The number of fruits may vary depending on your taste preferences. Rinse the fruit, drain the water. Chop them into pieces. Do not make them too small because they will quickly drain. Blend sour cream with sugar. Add a little lemon juice. Pour the mixture over the fruit. Leave a few slices for surface decoration. Mix. On a grater grate the chocolate. Decorate salad deferred fruit and chocolate.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
5	**Хлеб и хлебобулочные изделия**	**Практическое занятие** Виды хлеба. Употребление и подача хлеба и хлебобулочных изделий. Простая форма прошедшего времени. **Домашнее задание №18** Выучить лексику по теме «Тесто и изделия из теста» на стр. 176 Учебник Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5

6	**Мясо и изделия из мяса**	**Практическое занятие** Виды мяса. Пищевая ценность различных видов мяса. Изучение названий отдельный частей туши. Особенности кулинарной обработки и хранения. Простая форма прошедшего времени. **Домашнее задание №19** Выучить ключевые слова: Bacon, Beef, beef reebs, Breast, Boiled (roast) meat, Chicken, Chopped meat, Drumsticks, Duck, Game, Goose, Ham, Kidneys, liver, Lamb, lamb chops, Minced meat, Pork, Poultry, Sausage, Steak, Turkey, Veal.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
7	**Мясные блюда**	**Практическое занятие** Виды мясных блюд. Перевод рецептов. Образование название блюд. Придаточное дополнительное предложение. Изучение лексики по теме «Мясные изделия. Деликатесы». Составление диалогов. Порядковые числительные. **Домашнее задание №20** Выучить новую лексику стр.166,174 Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2) : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564480 (дата обращения: 28.04.2025).	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
8	**Блюда из домашней птицы и дичи**	**Практическое занятие** Блюда из домашней птицы и дичи. Особенности приготовления и подачи. Перевод рецептов. Придаточное дополнительное предложение. **Домашнее задание №21** Перевести текст на немецкий язык. **Куры, цыплята, индейка отварные** Заправленные тушки птицы помещают в горячую воду (на 1 кг продукта 1–1,2 л воды), доводят до кипения, снимают пену, добавляют сырой лук и белые коренья, нагрев уменьшают и варят при температуре 85–90 °С до готовности. В конце варки кладут соль. Готовность птицы определяют проколом поварской иглы в толстую часть мякоти ножки (игла свободно входит, вытекающий сок	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5

		прозрачный). Сваренную птицу вынимают и охлаждают. Птицу рубят на порции по 2 куска (от ножки и филе). Тушку разрубают вдоль пополам, затем каждую половину делят на порционные куски, помещают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде.		
9	**Классификация рыбы и морепродуктов**	**Практическое занятие** Классификация видов рыбы. Питательные вещества, содержащиеся в рыбе. Степени сравнения прилагательных и наречий. **Домашнее задание №22** Перевести предложения на английский язык. 1.На пляже, напротив отеля, открыт ресторан с превосходным выбором блюд из лобстеров и омаров. 2. Мой друг любит королевские креветки, треску на пару и тушенные овощи 3. Могу предложить вам блюда на гриле из лосося, форели или кальмара . 4. Этот район знаменит своими превосходными ресторанами морепродуктов	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
10	**Рыбные блюда**	**Практическое занятие** Закрепление лексики по теме «Классификация рыбы и морепродуктов». Составление диалогов. **Домашнее задание №23** подготовить мини-сообщение о традиционном рыбном блюде любой страны	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
11	**Сыр, молоко, кисломолочные продукты.**	**Практическое занятие** Состав молока. Виды молока. Особенности хранения. Употребление в пищу. Страдательный залог. **Домашнее задание №24** Выучить ключевые слова: Baked milk, milk, Cheese, Cream, Dairy butter, Egg, Buttermilk, Kefir, Margarine, Mayonnaise, Processed cheese, Ryazhenka, Sapsago cheese, Swiss cheese, Sour cream, Sour clotted milk, Yoghurt, Ice cream, Tinned milk, Maize oil, Sunflower oil	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
12	**Блюда из яиц.**	**Практическое занятие** Виды блюд из яиц: холодные закуски, горячие блюда, десерты на основе яиц. Местоименные наречия. **Домашнее задание №25** Перевести рецепт. Scrambled eggs with ham and black bread	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5

		eggs – 2 pieces; black bread – 1 slice; ham or bacon – 50 grams; butter – 15 gram or 1 tablespoon; salt; black pepper. Ham or bacon cut into thin slices.In a pan heat the butter and fry the pieces of ham. A slice of black bread cut into long strips and add to fried meat product. On top to break 2 eggs. Squirrels salt and pepper and cook on medium heat until tender. Serve with greens and any sauce.		
13	**Кондитерские изделия**	**Практическое занятие** Изучение основных видов кондитерских изделий из разного вида теста. **Домашнее задание №26** подготовить минисообщение о традиционном кондитерском изделии любой страны	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
14	**Виды десертов.**	**Практическое занятие** Изучение основных видов горячих и холодных десертов. Понимание современного десерта. **Домашнее задание №27** Выучить предъявленную на уроке лексику.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
		5 семестр		
1	**Макаронные изделия и блюда из них**	**Практическое занятие** Виды макаронных изделий. Пищевая ценность макаронных изделий. Особенности кулинарной обработки, хранения и подачи. **Домашнее задание №28** подготовить мини-сообщение о традиционном блюде из макаронных изделий любой страны	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
2	**Зерновые культуры**	**Практическое занятие** Виды зерновых культур. Пищевая ценность зерновых культур. Особенности кулинарной обработки, хранения и подачи. **Домашнее задание №29** выучить лексику	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
3	**Пряности, специи и орехи.**	**Практическое занятие** Изучение основных видов пряностей и специй, орехов. Кулинарные характеристики. Пищевая ценность **Домашнее задание №30** Перевести на английский язык Арахис, грецкие, миндаль, мускатный орех и фисташки весьма ценятся в кулинарии и используются для приготовления сладких и национальных блюд,	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5

		кондитерских изделий. Острый соус, шалфей, уксус, ароматическая зелен, пищевая кислота, приправа к блюдам, хрен, кориандр, чеснок, сельдерей, майоран, чабрец, тмин, базилик, кардамон, корица, шафран, эстрагон.		
Тема 2.3 Напитки и коктейли			**10**	
4	**Классификация напитков**	**Практическое занятие** Алкогольные и безалкогольные напитки **Домашнее задание № 31** Выучить новую лексику на стр. 167-168 Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2) : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564480 (дата обращения: 28.04.2025).	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
5	**Холодные и горячие напитки.**	**Практическое занятие** Классификация напитков по температурному признаку и содержанию алкоголя. Основные сочетания напитков с различными видами блюд и продуктов питания. Придаточное предложение времени. **Домашнее задание №32** Перевести напитки из меню кафе или ресторана	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
6	**Барная посуда.**	**Практическое занятие** Знакомство с названиями посуды для бара. Барные принадлежности. Придаточное предложение времени. **Домашнее задание №33** Составить мини-сообщение о приготовлении кофе	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
7	**Алкогольные и безалкогольные напитки.**	**Практическое занятие** Классификация алкогольных напитков. Составление винной карты. Классификация безалкогольных напитков. **Домашнее задание № 34** Составить карту с напитками	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
8	**Коктейли**	**Практическое занятие** Закрепление лексики по теме: Алкогольные и безалкогольные напитки. Разбор рецептов коктейлей **Домашнее задание №35**	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5

		подготовить сообщение о приготовлении одного коктейля		
Тема 2.4 Кухни народов мира			**12**	
9	**Традиционные русские блюда**	**Практическое занятие** Русская кухня. Уральская кухня, традиционные блюда уральской кухни. **Домашнее задание №36** Представить рецепт русской кухни (можно в виде презентации): блюдо, история возникновения, состав, способ тепловой обработки, подача.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
11	**Традиционные восточные блюда**	**Практическое занятие** Восточная кухня, особенности использования специй при приготовлении блюд кавказской кухни. **Домашнее задание№37** Представить рецепт восточной кухни (можно в виде презентации): блюдо, история возникновения, состав, способ тепловой обработки, подача.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
12	**Традиционные блюда европейской кухни**	**Практическое занятие** Особенности кухни европейских стран. Традиционные блюда. Французская кухня **Домашняя работа № 38** Представить рецепт европейской кухни (можно в виде презентации): блюдо, история возникновения, состав, способ тепловой обработки, подача.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
10	**Традиционные блюда Германии**	**Практическое занятие** Немецкая кухня, блюда немецкой кухни. **Домашняя работа № 39** Представить рецепт английской кухни (можно в виде презентации): блюдо, история возникновения, состав, способ тепловой обработки, подача.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
13	**Традиционные блюда скандинавской кухни**	**Практическое занятие** Скандинавская кухня, блюда скандинавской кухни, особенности приготовления. **Домашняя работа № 40** Представить рецепт скандинавской кухни (можно в виде презентации): блюдо, история возникновения, состав, способ тепловой обработки, подача.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
14	**Традиционные блюда азиатской кухни**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме кухни народов мира, национальные азиатские блюда. **Домашняя работа № 41**	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5

		Представить рецепт азиатской кухни (можно в виде презентации): блюдо, история возникновения, состав, способ тепловой обработки, подача.		
		Итого	**84**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты Иностранного языка, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Гуреев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17134-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564988 (дата обращения: 28.04.2025).

1. Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2) : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564480 (дата обращения: 28.04.2025).

2. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебник для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/563418 (дата обращения: 28.04.2025).

3. Голян, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) : учебник для среднего профессионального образования / Т. Ю. Голян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12248-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/566088 (дата обращения: 28.04.2025).

Дополнительные источники

1. Л.Г.Чичерова. Английский для колледжей. М.: ГИС, 2010

1. Ю.Ю. Сидорова Английский язык для ресторанного сервиса, 2015, Наука

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знают: 1. особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; 2. основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности; 3. лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; 4. основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	**Демонстрируют знания:** - произношения и употребления интернациональных слов согласно правилам - Грамотно применять и переводить профессиональную лексику - Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх.
Умеют: понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных тексов профессиональной	**Демонстрируют умения:** - грамотно отвечать на вопросы, поддерживать беседу; - грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке; - логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию; - составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста	
Умеет: -владеть профессиональной	**Демонстрирует умение:** - строить распространенные	Письменный и устный опрос.

терминологией на иностранном языке; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд на иностранном языке; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов на иностранном языке; - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов	предложения, пользуясь профессиональными лексическими единицами; - поддержать и вести диалог на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - грамотно переводить (со словарем) тексты профессиональной направленности	Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с с профессиональными текстами и информацией, документами.
Знает: - правила техники общения с потребителями на иностранном языке; - базовый словарный запас на иностранном языке; - профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке	**Демонстрирует знания:** - знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; - знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с с профессиональными текстами и информацией, документами.
Владеет навыками: 1. ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки на иностранном языке	**Демонстрирует владения навыками:** - ведения беседы с потребителем во время ведения расчетов на иностранном языке.	Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с с профессиональными текстами и информацией, документами.

Приложение 2.20
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (НЕМЕЦКИЙ)»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Шонова О.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……... 4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…… 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины…… 15
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины…… 15
2.2. Содержание дисциплины…… 16
3. Условия реализации учебной дисциплины…… 32
3.1. Материально-техническое обеспечение…… 32
3.2. Учебно-методическое обеспечение…… 32
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..…….. 34
4.1. Результаты обучения……..…… 34

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории	-

	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	профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
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	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или	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	-

	интересующие профессиональные темы	профессиональной направленности	
	понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; 1. понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; 2. осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; 3. осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности; 4. строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; 5. производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; 6. выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; 7. разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.	1. особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики; – лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	-
ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	-владеть профессиональной терминологией на иностранном языке; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд на иностранном языке; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов на иностранном языке; - использовать языковые средства для общения	правила техники общения с потребителями на иностранном языке; - базовый словарный запас на иностранном языке; - профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на	1. ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.

	(устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов	иностранном языке	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	84	
Учебные занятия	82	82
В том числе теоретические занятия	-	
Практические занятия	82	82
Лабораторные занятия		
Консультации	2	
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
3 семестр				
Раздел 1. Введение			**16**	
Тема 1.1 Особенности иностранного языка			**6**	
1	**Фонетические особенности немецкого языка**	**Практическое занятие** Повторение фонетических особенностей немецкого языка: звуки, буквы, дополнительные буквы немецкого языка, долгота и краткость гласных, дифтонги, умлаут. **Домашнее задание № 1.** Повторить правила чтения. Отработать правила чтения на фонетическом упражнении: Weinen mein dein sein nein leicht einander rein reise Feuer neun zeugen Keule heute Leute Gebeude Schule schreiben schwarz schwimmen marschieren Wieder nieder umsiedeln geblieben Fieber sieben dieser Spielen springen stehen Strasse Spitze Spree stolz stellen Ich mich dich sich Einsicht noch doch hoch Tochter	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09
2	**Лексико-грамматические особенности немецкого языка**	**Практическое занятие** Повторение лексико-грамматических особенностей немецкого языка: глагол связка в предложении, составные существительные, отрицание, роль артикля. Причастия настоящего и прошедшего времени. **Домашнее задание№2** Составить письменное сообщение о своей учебе.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09
3	**Морфологические и синтаксические особенности немецкого языка**	**Практическое занятие** Повторение морфологических и синтаксических особенностей немецкого языка: склонение существительных, система слабых и сильных глаголов, словообразовательные суффиксы и приставки, порядок слов в предложениях, главные члены предложения. **Домашнее задание№3** Составить письменное сообщение о своей будущей профессии.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09
Тема 1.2 Организация рабочего места повара			**10**	

4	**Кухня, производственные помещения, оборудование**	**Практическое занятие** Знакомство с кухонным оборудованием и названиями производственных помещений. **Домашнее задание №4** Выполнить лексико-грамматическое упражнение. Заполните пропуски словами, стоящими под чертой. Перевести предложения. 1 Wir trinken … ohne Zucker. 2… Mensch muss wissen, dass ihn sein Brotbedarf nur mit Weiβmehlerzeugnissen nicht decken soll. 3 Frau Poll …zwei Tassen grünen Tee mit Apfelkuchen. 4 … viele Menschen essen wann und wie es gerade kommt. 5 Milch kann man auch … kaufen. jeder, bestellt, lose, Koffee, viele, Tee	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
5	**Сотрудники кухни, их роль и обязанности**	**Практическое занятие** Изучение лексики по теме. Отработка новой лексики в минидиалогах. **Домашнее задание №5** написать обязанности помощника повара	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
6	**Рабочие инструменты повара и кондитера**	**Практическое занятие** Изучение названий оборудования и инструментов, необходимых повару и кондитеру. **Домашнее задание №6** Перевести текст. Die richtige Nahrung muss unbedingt vitaminreich sein. Am Morgen ist sehr gesund für die Kinder und Erwachsenen einen Brei zu essen. Auf dem ersten Platz steht natürlich ein Haferbrei, weil er an vielen Vitaminen reich ist. Man muss regelmäßig Obst und Gemüse essen. Sie sind auch sehr gesund für unseren Organismus. Aber einige von ihnen haben zu viel Kohlenhydraten, zum Beispiel Kartoffel. Solche Gemüse muss man nicht oft essen.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
7	**Безопасность пищевых продуктов**	**Практическое занятие** Изучение новой лексики по темам: длительность хранения продуктов, скоропортящиеся продукты. **Домашнее задание №7** составить мини-сообщение о скоропортящихся продуктах и сроках их хранения, которые есть дома	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5

8	**Санитарно-гигиенические требования**	**Практическое занятие** Изучение новой лексики по темам: безопасность на кухне, форма повара. **Домашнее задание №8** выучить санитарно-гигиенические требования	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей				
Тема 2.1 Основные понятия			**12**	
9	**Питательные вещества**	**Практическое занятие** Классификация питательных веществ. Белки, жиры, углеводы, Значение белка для человеческого организма. Продукты, содержащие питательные вещества. Польза и вред. **Домашнее задание№ 9** Перевести текст. Fette Das Nahrungsfett ist der größte Energie-Wärmespender des Körpers. Pflanzliche Fette sind gegenüber den tierischen wertvoller, weil sie einen höheren Gehalt an lebensnotwendigen Fettsäuren besitzen. Der menschliche Organismus braucht Fett als Energielieferant, Energiespeicher, Organschutz, aber auch innerhalb der Zellstruktur und im Wärmehaushalt. Zu Fettspendern gehören Margarine, Öle, Sahne, Butter, Milch, etc. Вопросы к тексту. 1. Was ist der größte Energie -Wärmespender des Körpers? 2. Welche Fette sind wertvoller? 3. Gehört Margarine zu Fettspendern?	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
10	**Минеральные вещества и вкусовые добавки**	**Практическое занятие** Виды витаминов и минеральных веществ**.** Значение витаминов, минеральных веществ и вкусовых добавок для человеческого организма. **Домашнее задание № 10** Перевести текст. Mineralstoffe und Vitamine Diese Stoffe sind unentbehrlich als Bestandteile der Zellen, zum Aufbau der Knochen und Zähne und zur Bildung von Fermenten, Vitaminen und Hormonen. Da die verschiedenen Gemüsearten sehr mineralstoffreich sind, erklärt sich auch in diesem Zusammenhang ihr hoher Ernährungswert. Auch in der Konserve bleibt der	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5

		Mineralgehalt vollkommen erhalten.Sie dienen der besseren Nahrungsverwertung und verhüten spezielle Erkrankungen. Sie sind im Zusammenhang mit Hormonen und Fermenten wichtige Stoffwechselregulatoren. Das Vitamin A erfüllt besondere Aufgaben beim Schutz der Haut und der Schleimhäute, das Vitamin D ist für Festigkeit und Wachstum der Knochen und Zähne verantwortlich. Die Vitamine der B-Gruppe haben vielseitige Funktionen bei Nerventätigkeit und Stoffwechsel, das Vitamin C stärkt die Abwehrkräfte des Körpers.		
11	**Меры веса**	**Практическое занятие** Знакомство с эмпирической системой измерения, и сравнить ее с метрической системой **Домашнее задание № 11** Перевести меры веса в эмпирическую систему	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
12	**Способы тепловой обработки и подготовки продуктов**	**Практическое занятие** Изучение глаголов, которые обозначают действия для подготовки продуктов и их тепловой обработки. Закрепление лексики по теме: Рабочие инструменты повара и кондитера. **Домашнее задание № 12** составить 3 предложения с модальными глаголами, по образцу: Wir können Eier waschen, kochen und dann schälen.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
13	**Классическая структура меню**	**Практическое занятие** Знакомство со структурой меню: Фирменные блюда, холодные и горячие закуски, супы, горячие блюда, десерты, горячие напитки, холодные напитки, гарниры, кондитерские изделия **Домашнее задание № 13** написать 3 блюда к одной из категорий меню	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
	Консультация	Систематизация лексического материала по темам 3 семестра	**2**	
4 семестр				
Тема 2.2 Приготовление блюд			**34**	
1	**Классификация овощей**	**Практическое занятие** Классификация овощей. Корневые, листовые, стеблевые и цветковые овощи. Способы приготовления. **Домашнее задание № 14** Перевести на русский язык и выучить новую лексику: Basilikum,Aubergine, Bohnen Erbsen Kohl Kartoffeln Zwiebel Möhren GurkePfefferперецPetersilie	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5

		Tomate ,Rettich, Rübe, Sellerie, Kürbis, Dill, Bohnen,Knoblauch, Sauerampfer.		
2	**Овощные блюда**	**Практическое занятие** Блюда из овощей: закуски, горячие и холодные блюда. Карвинг из овощей. **Домашнее задание №15** Перевести рецепт овощного салата. Sauerkrautsalat 250gSauerkraut, 1 Apfel, 1 Zwiebel, ½ Teel. Zucker, 2 Eβl. Öl AndasgrobgehackteKrautdenApfelreiben. FeingeschnitteneZwiebel, Zucker und Öl zugeben und die Zutaten locker untereinandermischen. Sauerkraut läβt sich verfeinern durch Ananaswurfelchen und - saft, durch 2 Eβlöffel eriebenen Rettich, 60 g ausgebratene Würfel von durchgewaschenem Speck und gehackte Petersilie, durch grobgeraspelte Āpfel oder durch kleingeschnittene Pflaumen oder Weinbeeren.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
3	**Классификация фруктов**	**Практическое занятие** Классификация фруктов: цитрусовые, косточковые, экзотические. Особенности обработки ягод для сохранения полезных веществ. **Домашнее задание №16** Перевести на немецкий язык и выучить новую лексику: Персик, ананас, груша, яблоко, фрукты, финик, вишня, апельсин, виноград, лимон, арбуз, хурма, инжир, гранат.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
4	**Блюда из фруктов и ягод**	**Практическое занятие** Классификация блюд из фруктов и ягод: напитки, варенья, джемы, десерты. **Домашнее задание №17** Переведите на русский язык рецепт фруктового блюда: Toasts mit Kirschen 200 g Weiβbrot, 8 Eβl. Kirschen. 2 Eβl. Zucker, 2 Eβl. Butter.1 Eβl kleingehackte Nüsse Die Kirschen entsteinen, mit Zucker bestreuenund ziehen lassen,damit sich Saft bildet. Weiβbrotscheiben in erhitzter Butter knusprig braten. Auf jede Röstschnitte einige Kirschen legen. Mit dem Saft übergieβen und mit gehackten Nüssen bestreuen. Die fertigen Röstschnitten auf eine Platte legen und servieren	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5

5	**Хлеб и хлебобулочные изделия**	**Практическое занятие** Виды хлеба. Употребление и подача хлеба и хлебобулочных изделий. Простая форма прошедшего времени. Хлеб / Das Brot белый (сдобный) — das Weisbrot, das Weizenbrot корка хлеба — die Brotkruste крошки хлеба — der Krümel крупного помола — das Verschrotenbrot ржаной — das Landbrot, das Roggenbrot свежий — frisches Brot цельно зерновой — das Vollkornbrot черный — das Schwarzbrot черствый — altbackenes Brot **Домашнее задание №18** Выучить лексику по теме. Письменно перевести предложения с русского на немецкий язык: 1.В продаже есть белый хлеб, ржаной хлеб и чёрный хлеб. 2.Я люблю хлеб крупного помола. 3.Свежий хлеб всегда вкусный.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
6	**Мясо и изделия из мяса**	**Практическое занятие** Виды мяса. Пищевая ценность различных видов мяса. Изучение названий отдельный частей туши. Особенности кулинарной обработки и хранения. Простая форма прошедшего времени. **Домашнее задание №19** Перевести на русский язык рецепт мясного блюда: Eisbein 2 Eisbeine, 100 g Zwiebeln, 2 Möhre, 1Bund Petersilie, 1l Bier, Salz Es ist gut, Stiefte von Borsten zu lösen, keine Haut zu entfernen. Salzlösung einfüllen und zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren. Dann in einen Topf geben, leichtes, nicht bitteres Bier einschenken, gehackte Zwiebeln und Karotten dazugeben und 2-2,5 Stunden unter dem Deckel kochen lassen. Bei Bedarf kochendes Wasser hinzufügen. Sie können das Eisbein aus der Soβe nehmen und bei hoher Hitze im Ofen backen**.** Mit Salzkartoffeln, frischen Gurken und gedünstetem Kohl servieren.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5

7	**Мясные блюда**	**Практическое занятие** Виды мясных блюд. Перевод рецептов. Образование название блюд. Придаточное дополнительное предложение. Изучение лексики по теме «Мясные изделия. Деликатесы». Составление диалогов. Порядковые числительные. das Steak – говяжий стейк das blutigen Steak – стейк das halbdurchen Steak – средний стейк das durchgebraten Steak – хорошо сделанный стейк das Hänchen – курица das Schweinekotelett – свинаяотбивная das Lammkotelett – отбивная из Повар готовит кролика ягненка das Kalbfleisch – телятина das Kanninchen – кролик die Ente – утка der Schinken – ветчина die Pastete – паштет **Домашнее задание №20** Переведите на русский язык рецепт мясного блюда: Eisbein 2 Eisbeine, 100 g Zwiebeln, 2 Möhre, 1Bund Petersilie, 1l Bier, Salz Es ist gut, Stiefte von Borsten zu lösen, keine Haut zu entfernen. Salzlösung einfüllen und zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren. Dann in einen Topf geben, leichtes, nicht bitteres Bier einschenken, gehackte Zwiebeln und Karotten dazugeben und 2-2,5 Stunden unter dem Deckel kochen lassen. Bei Bedarf kochendes Wasser hinzufügen. Sie können das Eisbein aus der Soβe nehmen und bei hoher Hitze im Ofen backen. Mit Salzkartoffeln, frischen Gurken und gedünstetem Kohl servieren.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
8	**Блюда из домашней птицы и дичи**	**Практическое занятие** Блюда из домашней птицы и дичи. Особенности приготовления и подачи. Перевод рецептов. Придаточное дополнительное предложение. **Домашнее задание №21** Перевести текст на немецкий язык.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5

		Куры, цыплята, индейка отварные Заправленные тушки птицы помещают в горячую воду (на 1 кг продукта 1–1,2 л воды), доводят до кипения, снимают пену, добавляют сырой лук и белые коренья, нагрев уменьшают и варят при температуре 85–90 °С до готовности. В конце варки кладут соль. Готовность птицы определяют проколом поварской иглы в толстую часть мякоти ножки (игла свободно входит, вытекающий сок прозрачный). Сваренную птицу вынимают и охлаждают. Птицу рубят на порции по 2 куска (от ножки и филе). Тушку разрубают вдоль пополам, затем каждую половину делят на порционные куски, помещают в глубокую посуду, заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите в закрытой посуде.		
9	**Классификация рыбы и морепродуктов**	**Практическое занятие** Классификация видов рыбы. Питательные вещества, содержащиеся в рыбе. Степени сравнения прилагательных и наречий. **Домашнее задание №22** Перевести текст. Fisch in Folie Den Fisch waschen, mit Zitronensaft betrüfeln und innen und auβen leicht salzen. Zwiebelwürfel in heiβem Öl andünsten und die zerdrückten Knoblauchzehen zugeben. Die Petersilie unter die gedünsteten Zwiebeln rühren, Pfeffer zufügen. Den Fisch entschneiden und die Zwiebelmischung in die Einschnitte sowie in die Bauchhöle streichen. Den Fisch mit Butterbelegen, locker in Folie einschlagen. Die Folieränder sorgfältig zusammenkniffen und das Fischpaket etwa 30 Minuten grillen.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
10	**Рыбные блюда**	**Практическое занятие** Закрепление лексики по теме «Классификация рыбы и морепродуктов». Составление диалогов. **Домашнее задание №23** подготовить мини-сообщение о традиционном рыбном блюде любой страны	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
11	**Сыр, молоко, кисломолочные продукты.**	**Практическое занятие** Состав молока. Виды молока. Особенности хранения. Употребление в пищу. Страдательный залог. Лексика по теме. die Milch – молоко	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5

		die Alpenmilch – альпийское молоко die Kuhmilch – коровье молоко die Schaf(s)milch – овечье молоко die Stutenmilch – кумыс, кобылье молоко die Vollmilch – цельное молоко die Ziegenmilch – козье молоко die Beutelmilch – молоко в пакетах die entrahmte Milch – снятое молоко die Milchhaut (die Milchhäute) – молочная пенка der Milchschaum (die Milchschäume) – вспененноемолоко im Ofen gedämpfte Milch – топлёноемолоко die pasteurisierte Milch – пастеризованноемолоко die Rohmilch – сырое молоко **Домашнее задание №24** Выучить предъявленную на уроке лексику.		
12	**Блюда из яиц.**	**Практическое занятие** Виды блюд из яиц: холодные закуски, горячие блюда, десерты на основе яиц. Местоименные наречия. **Яичница-болтунья** в Германии называется «Rührei». Для ее приготовления сырые яйца взбивают, солят и жарят на слабом огне в сливочном или растительном масле. Часто взбитые яйца смешивают с молоком, сливками или водой. В зависимости от гастрономических предпочтений, добавляют бекон, ветчину, креветки, сыр, грибы, лук, травы, хлебные кубики, помидоры и другие овощи. «Spiegeleier» - это яичница-глазунья. Те же жареные или приготовленные в духовке яйца, только не взбитые. Добавки — по вкусу. Еще одна немецкая разновидность блюда из яиц называется «Hoppelpoppel». Простое блюдо берлинской кухни готовится из оставшихся с ужина продуктов: картофеля, хлеба и т. п. И хотя ингредиенты для «хоппеля-поппеля» могут быть самыми разнообразными, все они приправляются солью, перцем, тмином, майораном, петрушкой, заливаются смесью яиц и сливок и жарятся. **Домашнее задание №25** Перевести рецепт. Eiersalat	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5

		4 Eier, 1 Eβl. MayonnaiseoderenergiereduzierteSalatcreme, 5 Eβl. Saure Sahne oder Joghurt, Salz, Paprika, Schnittlauch Die Eier 10 Minuten kochen, in kaltes Wasser legen und schälen. Ausgekühlt mit scharfem Messer oder Eierschneider in gleichmäβige Scheiben schneiden. Mayonnaise, saure Sahne, Salz und Paprika verrühen, in eine flache Schale gieβen und die Eischeiben hineinlegen. Schnittlauch oder gehackte Petersilie darüberstreuen**.**		
13	**Кондитерские изделия**	**Практическое занятие** Изучение основных видов кондитерских изделий из разного вида теста. **Домашнее задание №26** подготовить минисообщение о традиционном кондитерском изделии любой страны	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
14	**Виды десертов.**	**Практическое занятие** Изучение основных видов горячих и холодных десертов. Понимание современного десерта. der, das Joghurt die Konfiture die Erdbeerenkonfiture die Kirschkonfiture die Himbeerenkonfiture der Kuchen (-s, =) die Torte (=, -n) ein Stuck Torte, Kuchen **Домашнее задание №27** Выучить предъявленную на уроке лексику.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
		5 семестр		
1	**Макаронные изделия и блюда из них**	**Практическое занятие** Виды макаронных изделий. Пищевая ценность макаронных изделий. Особенности кулинарной обработки, хранения и подачи. **Домашнее задание №28** подготовить мини-сообщение о традиционном блюде из макаронных изделий любой страны	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
2	**Зерновые культуры**	**Практическое занятие**	**2**	ОК 02-03,

		Виды зерновых культур. Пищевая ценность зерновых культур. Особенности кулинарной обработки, хранения и подачи. **Домашнее задание №29** выучить лексику		ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
3	**Пряности, специи и орехи.**	**Практическое занятие** Изучение основных видов пряностей и специй, орехов. Кулинарные характеристики. Пищевая ценность Изучение лексики по теме «Орехи». die Backpflaume (die Backpflaumen) – чернослив die Dattel (die Datteln) – финик die Erdnuss (die Erdnüsse) – арахис die Feige (die Feigen) – инжир, фига die getrocknete Aprikosen – курага die Haselnuss (die Haselnüsse) – фундук, леснойорех die Kokosnuss (die Kokosnüsse) – кокосовыйорех die Macadamianuss (die Macadamianüsse) – орехмакадамия die Mandel (die Mandeln) – миндаль der Mandelkern (die Mandelkerne) – миндалина die Muskatnuss (die Muskatnüsse) – мускат, мускатныйорех die Paranuss (die Paranüsse) – бразильскийорех der Pinienkern (die Pinienkerne) – кедровыйорех die Pistazie (die Pistazien) - фисташка die Rosine (die Rosinen) – изюмина, изюминка der Sesam – кунжут dieSukkade (dieSukkaden) – цукаты Инфинитив с zu и без zu. **Домашнее задание №30** Перевести лексику на немецкий язык и выучить. Пряности, острый соус, шалфей, уксус, ароматическая зелен, пищевая кислота, приправа к блюдам, хрен, кориандр, чеснок сельдерей майоран чабрец тмин базилик кардамон корица шафран эстрагон.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
Тема 2.3 Напитки и коктейли			**10**	
4	**Классификация напитков**	**Практическое занятие** Алкогольные и безалкогольные напитки	**2**	ОК 02-03, ОК 05,

		Домашнее задание № 31 Выучить новую лексику		ОК 09 ПК 6.2-6.5
5	**Холодные и горячие напитки.**	**Практическое занятие** Классификация напитков по температурному признаку и содержанию алкоголя. Основные сочетания напитков с различными видами блюд и продуктов питания. Придаточное предложение времени. **Домашнее задание №32** Перевести текст. Schokolade 60 g Schokoladenpulver oder 100 g geriebene Schokolade, 1l Milch, Zucker nachGeschmack Schokoladenpulver in wenig kaltem Wasser anrühren und in der siedenden Milch einmal aufkochen lassen. Geriebene Schokolade in die noch kalte Milch geben und darin zum Kochen bringen. Nach Geschmack süβen. Die Milchmenge kann durch einen Teil Wasser oder Sahne ersetzt werden.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
6	**Барная посуда.**	**Практическое занятие** Знакомство с названиями посуды для бара. Барные принадлежности. Придаточное предложение времени. **Домашнее задание №33** **Заполните пропуски словами, стоящими под чертой. Переведите предложения** 1 Ich trinke … nur mit Zucker. 2 Rita hat ein Kakaokondenssat … . 3 Wir …zwei Tassen schwarzen Kaffee mit Torte. 4 Ein Kaffeekomplett ist ein Kaffee mit … und Zucker. 5 Herr Schmidt braucht drei … Stück Zucker. _____ Sahne, bestellen, Tee, Stück, gekauft	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
7	**Алкогольные и безалкогольные напитки.**	**Практическое занятие** Классификация алкогольных напитков. Составление винной карты. Классификация безалкогольных напитков. Инфинитив с zu и без zu. Вино / Der Wein белое — der Weißwein выдержанное — abgelagerter Wein	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5

		десертное — der Dessertwein красное — der Rotwein марочное — der Auslesewein полусухое — halbtrocknender Wein полусладкое — halbsüßer Wein столовое — der Tischwein сухое — der Trockenwein **Домашнее задание № 34** Выучить новую лексику. Переведите на русский язык рецепт напитка: Schokolade 60 g Schokoladenpulver oder 100 g geriebene Schokolade, 1l Milch, Zucker nach Geschmack Schokoladenpulver in wenig kaltem Wasser anrühren und in der siedenden Milch einmal aufkochen lassen. Geriebene Schokolade in die noch kalte Milch geben und darin zum Kochen bringen. Nach Geschmack süβen. Die Milchmenge kann durch einen Teil Wasser oder Sahne ersetzt werden.		
8	**Коктейли**	**Практическое занятие** Закрепление лексики по теме: Алкогольные и безалкогольные напитки. Разбор рецептов коктейлей **Домашнее задание №35** подготовить сообщение о приготовлении одного коктейля	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
Тема 2.4 Кухни народов мира			**12**	
9	**Традиционные русские блюда**	**Практическое занятие** Русская кухня. Уральская кухня, традиционные блюда уральской кухни. **Домашнее задание №36** Представить рецепт русской кухни (можно в виде презентации): блюдо, история возникновения, состав, способ тепловой обработки, подача.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
11	**Традиционные восточные блюда**	**Практическое занятие** Восточная кухня, особенности использования специй при приготовлении блюд кавказской кухни. **Домашнее задание№37** Представить рецепт восточной кухни (можно в виде презентации): блюдо, история возникновения, состав, способ тепловой обработки, подача.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
12	**Традиционные блюда**	**Практическое занятие**	**2**	ОК 02-03,

	европейской кухни	Особенности кухни европейских стран. Традиционные блюда. Французская кухня **Домашняя работа № 38** Представить рецепт европейской кухни (можно в виде презентации): блюдо, история возникновения, состав, способ тепловой обработки, подача.		ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
10	**Традиционные блюда Германии**	**Практическое занятие** Немецкая кухня, блюда немецкой кухни. **Домашняя работа № 39** Представить рецепт английской кухни (можно в виде презентации): блюдо, история возникновения, состав, способ тепловой обработки, подача.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
13	**Традиционные блюда скандинавской кухни**	**Практическое занятие** Скандинавская кухня, блюда скандинавской кухни, особенности приготовления. **Домашняя работа № 40** Представить рецепт скандинавской кухни (можно в виде презентации): блюдо, история возникновения, состав, способ тепловой обработки, подача.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
14	**Традиционные блюда азиатской кухни**	**Практическое занятие** Знакомство с лексикой по теме кухни народов мира, национальные азиатские блюда. **Домашняя работа № 41** Представить рецепт азиатской кухни (можно в виде презентации): блюдо, история возникновения, состав, способ тепловой обработки, подача.	**2**	ОК 02-03, ОК 05, ОК 09 ПК 6.2-6.5
		Итого	**84**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты Иностранного языка, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Миляева, Н. Н. Немецкий язык для колледжей (A1—A2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12385-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565366 (дата обращения: 15.04.2025).

2. Ивлева, Г. Г. Немецкий язык : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Г. Ивлева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11049-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/563527 (дата обращения: 22.04.2025).

Дополнительные источники

1. Л.И. Жебит. Пособие по немецкому языку для пищевых и торговых техникумов. М.: Высшая школа, 2012.

2. Дополнительные источники:

3. Мальгина Д.И. DeutschfurKellner (немецкий для официантов). Учебное пособие для студентов ССУЗов. Архангельский торгово-экономический техникум, 2004

4. А.С. Молоткова, Л.Ф.Л евицкая и др. Учебник немецкого языка для средних специальных учебных заведений. М.: Высшая школа, 2011

5. Немецко-русский словарь. М.: Феникс, Ростов-на-Дону, 2010

6. А.А. Попов. Немецкий для всех. М.: Лист, 2013

7. Wir kochen gut. Leipzig, 2010

8. Deutsch im Hotel. Max Hueber Verlag, 2010

9. Видеокурс «AllesGute!»

10. Deutsch fuer Kellner: учеб.пособие по немецкому языку / авт.-сост. Л.Е.Мальцева. Екатеринбург: Изд-во Урал.ун-та, 2008. – 132с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знают: - 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 - 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 - особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум,	**Демонстрируют знания:** - информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации - актуальной нормативно-правовой документации современной научной и профессиональной терминологии возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты - особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные	**Текущий контроль при проведении:** Диалог Перевод текста Доклад Тестовые задания Контрольная работа Презентация **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета

относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности 2. особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики; – лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности 3. особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики; - лексический минимум и основные грамматические правила	
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, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	**Демонстрируют умения:** - определения задач для поиска информации - планирования процесса поиска 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 - определять актуальность нормативно-правовой документации в	

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 - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы - понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; понимать содержание текста, как на базовые, так и на	профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - грамотно отвечать на вопросы, поддерживать беседу; - грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке; - логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию; - составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста	

профессиональные темы; осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности; строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.		
Умеет: -владеть профессиональной терминологией на иностранном языке; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд на иностранном языке; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов на иностранном языке; - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов	**Демонстрирует умение:** - строить распространенные предложения, пользуясь профессиональными лексическими единицами; - поддержать и вести диалог на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - грамотно переводить (со словарем) тексты профессиональной направленности	
Знает: - правила техники общения с потребителями на иностранном языке; - базовый словарный запас на иностранном языке; - профессиональной терминологии сферы индустрии питания,	**Демонстрирует знания:** - знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; - знания форм и видов устной и письменной коммуникации на	

социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке	иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	
Владеет навыками: 1. ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки на иностранном языке	**Демонстрирует владения навыками:** - ведения беседы с потребителем во время ведения расчетов на иностранном языке.	

Приложение 2.21
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:
Саевич А.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Липина В.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……... 4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…… 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины…… 15
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины…… 15
2.2. Содержание дисциплины…… 16
3. Условия реализации учебной дисциплины…… 32
3.1. Материально-техническое обеспечение…… 32
3.2. Учебно-методическое обеспечение…… 32
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...…….. 34
4.1. Результаты обучения……..…… 34

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04 Физическая культура

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда и развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.08	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни - условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.04 Физическая культура

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	164	
Учебные занятия	152	150
В том числе теоретические занятия	2	
Практические занятия	150	150
Лабораторные занятия		
Консультации	12	
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
3 семестр				
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности				
Тема 1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни				
1	**Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов.**	**Теоретическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. Социально-биологические основы физической культуры. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, врабатывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека. **Домашнее задание №1.1:** Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.	**2**	ОК 08
2	**Правильное дыхание и утренняя гимнастика.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Выполнение комплексов дыхательных упражнений. Выполнение комплексов утренней гимнастики. **Домашнее задание №1.2:** отработка упражнений дома Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений,	**2**	ОК 08

		направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.		
3	**Правильная осанка и комплекс упражнений для глаз.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия Выполнение комплексов упражнений для глаз. 2.Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки. **Домашнее задание № 1.3**: Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.	**2**	ОК 08
4	**Оптимальная масса тела.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела и для наращивания массы тела. **Домашнее задание -№1.4**: Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.	**2**	ОК 08
5	**Профилактика плоскостопия. Укрепления мышц корсета и брюшного пресса.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия и упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса. **Домашнее задание № 1.5** Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.	**2**	ОК 08
6	**Коррекция нарушений осанки**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах. **Домашнее задание № 1.6**: Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.	**2**	ОК 08

Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности				
Тема 2.1. Лёгкая атлетика.				
7	**Техника стартового разгона. Кроссовый бег**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Правила техники безопасности на уроках легкой атлетики Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. **Домашнее задание №2.1.1:** отработка упражнений	**2**	ОК 08
8	**Техника высокого старта. Контроль двигательной способности по скоростным качествам — бег**	**Содержание учебного материала** Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. Совершенствование техники старта. **Домашнее задание №2.1.2:** Переменный бег 20 мин	**2**	ОК 08
9	**Кроссовый бег на короткие дистанции**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Разучивание, закрепление и совершенствование техники бега на короткие дистанции, воспитание быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой. **Домашнее задание № 2.1.3** отработка упражнений	**2**	ОК 08
10	**Бег на средние дистанции**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Разучивание, закрепление и совершенствование техники бега на средние дистанции, воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой. **Домашнее задание № 2.1.4:** отработка упражнений	**2**	ОК 08
11	**Бег на длинные дистанции.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Разучивание, закрепление и совершенствование техники бега на длинные дистанции, воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой . **Домашнее задание № 2.1.5:** отработка упражнений	**2**	ОК 08
12	**Бег по прямой и виражу.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Разучивание, закрепление и совершенствование техники бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой. **Домашнее задание № 2.1.6:** отработка упражнений	**2**	ОК 08
	Консультация по теме Легкая атлетика.	Отработка разных техник бега.	2	ОК 08
4 семестр				
1	**Эстафетный бег.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 08

		Разучивание, закрепление и совершенствование техники эстафетного бега, воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой. **Домашнее задание № 2.1.7:** отработка упражнений		
2	**Передача эстафетной палочки.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой. **Домашнее задание № 2.1.8:** отработка упражнений	**2**	ОК 08
3	**Спортивная ходьба. Разучивание техники.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Разучивание техники спортивной ходьбы, воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой. **Домашнее задание № 2.1.9:** отработка упражнений	**2**	ОК 08
4	**Спортивная ходьба. Закрепление техники.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Закрепление и совершенствование прыжков в длину, воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой. **Домашнее задание № 2.1.10:** отработка упражнений	**2**	ОК 08
5	**Прыжки в длину. Разучивание техники.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Разучивание прыжков в длину, воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой. **Домашнее задание № 2.1.11:** отработка упражнений	**2**	ОК 08
6	**Прыжки в длину. Закрепление техники.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Закрепление и совершенствование прыжков в длину, воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой. **Домашнее задание № 2.1.12:** отработка упражнений	**2**	ОК 08
7	**Сдача нормативов.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Отработка техники всех двигательных действий. Сдача нормативов. **Домашнее задание № 2.1.13:** отработка упражнений	**2**	ОК 08
Тема 2.2. Общая физическая подготовка				
8	**Построения и перестроения. Различные виды ходьбы**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Теоретические сведения. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и	**2**	ОК 08

		способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности. Выполнение построений и перестроений. Изучение и отработка техники ходьбы. **Домашнее задание № 2.2.1:** отработка упражнений		
9	**Беговые и прыжковые упражнения**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Выполнение беговых и прыжковых упражнений, в том числе, в парах и с предметами, подвижные игры. **Домашнее задание № 2.2.2:** отработка упражнений	**2**	ОК 08
10	**Комплекс упражнений для укрепления мышц туловища..**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Разучивание и выполнение упражнений для укрепления мышц туловища, подвижные игры. **Домашнее задание № 2.2.3:** выполнение подготовленного комплекса	**2**	ОК 08
11	**Комплекс упражнений для развития мышц брюшного пресса и ног.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Разучивание и выполнение упражнений для укрепления мышц брюшного пресса и ног, подвижные игры. **Домашнее задание № 2.2.4:** выполнение подготовленного комплекса	**2**	ОК 08
12	**Комплекс упражнений для укрепления мышц спины и рук.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Разучивание и выполнение упражнений для укрепления мышц спины и рук, подвижные игры. **Домашнее задание № 2.2.5:** выполнение подготовленного комплекса	**2**	ОК 08
13	**Комплекс упражнений для развития выносливости организма.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Разучивание и выполнение упражнений для развития выносливости организма, подвижные игры. **Домашнее задание № 2.2.6:** выполнение подготовленного комплекса	**2**	ОК 08
5 семестр				
Тема 2.3. Спортивные игры. Волейбол				
1	**Стойки в волейболе. Перемещение по площадке.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. **Домашнее задание № 2.3.1:** прыжки через скакалку 5 мин	**2**	ОК 08
2	**Подача мяча: нижняя**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 08

	прямая, нижняя боковая.	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. **Домашнее задание № 2.3.2:** прыжки через скакалку 6 мин		
3	**Подача мяча: верхняя прямая, верхняя боковая.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. **Домашнее задание № 2.3.3:** прыжки через скакалку 6 мин	**2**	ОК 08
4	**Приём мяча. Передачи мяча.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. **Домашнее задание № 2.3.4:** прыжки через скакалку 7 мин	**2**	ОК 08
5	**Нападающие удары.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. **Домашнее задание № 2.3.5:** прыжки через скакалку 8 мин	**2**	ОК 08
6	**Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. **Домашнее задание № 2.3.6:** прыжки через скакалку 8 мин	**2**	ОК 08
7	**Расстановка игроков. Тактика игры в защите.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми . 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-	**2**	ОК 08

		тактических приёмов игры. **Домашнее задание № 2.3.7:** прыжки через скакалку 9 мин		
8	**Расстановка игроков. Тактика игры в нападении.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми . 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры. **Домашнее задание № 2.3.8:** прыжки через скакалку 9 мин	**2**	ОК 08
9	**Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт. **Домашнее задание № 2.3.9:** прыжки через скакалку 10 мин	**2**	ОК 08
10	**Взаимодействие игроков.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по волейболу. **Домашнее задание № 2.3.10:** прыжки через скакалку 12 мин	**2**	ОК 08
11	**Учебная игра.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по волейболу. **Домашнее задание № 2.3.11:** прыжки через скакалку 12 мин	**2**	ОК 08
Тема 2.4. Спортивные игры. Настольный теннис				
12	**Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов	**2**	ОК 08

		по элементам техники спортивных игр. **Домашнее задание № 2.4.1:** отработка упражнений с ракеткой		
13	**Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. **Домашнее задание № 2.4.2:** отработка упражнений с ракеткой	**2**	ОК 08
14	**Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ -спин, топс - удар, сеча.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. **Домашнее задание № 2.4.3:** отработка упражнений с ракеткой	**2**	ОК 08
15	**Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации**.	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми . 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры. **Домашнее задание № 2.4.4:** отработка упражнений с ракеткой	**2**	ОК 08
16	**Тактика одиночной и парной игры.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по настольному теннису. **Домашнее задание № 2.4.5:** отработка упражнений с ракеткой	**2**	ОК 08
17	**Двусторонняя игра.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов	**2**	ОК 08

		игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по настольному теннису. **Домашнее задание № 2.4.6:** отработка упражнений с ракеткой		
6 семестр				
Раздел 5. Лыжная подготовка				
1	**Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми . 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры. **Домашнее задание № 2.5.1:** ФУ для мышц туловища 10 мин	**2**	ОК 08
2	**Полуконьковый и коньковый ход.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт. **Домашнее задание № 2.5.2:** ФУ для мышц туловища 16 мин	**2**	ОК 08
3	**Передвижение по пересечённой местности.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по волейболу. **Домашнее задание № 2.5.3:** ФУ для мышц туловища 17 мин	**2**	ОК 08
4	**Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. **Домашнее задание № 2.5.4:** ФУ для мышц туловища 18 мин	**2**	ОК 08
5	**Прыжки на лыжах с малого трамплина.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми . 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение	**2**	ОК 08

		контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры. **Домашнее задание № 2.5.5:** ФУ для мышц туловища 196 мин		
6	**Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт. **Домашнее задание № 2.5.6:** ФУ для мышц туловища 20 мин	**2**	ОК 08
Тема 2.6. Спортивные игры. Футбол				
7	**Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. **Домашнее задание № 2.6.1:** бег 10 мин	**2**	ОК 08
8	**Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяса: ногой, головой. .**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. **Домашнее задание № 2.6.2:** бег 11 мин	**2**	ОК 08
9	**Удары по воротам.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. **Домашнее задание № 2.6.3:** бег 12 мин	**2**	ОК 08
10	**Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. **Домашнее задание № 2.6.4:** бег 13 мин	**2**	ОК 08
11	**Тактика игры в защите, в нападении**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-	**2**	ОК 08

	(индивидуальные, групповые, командные действия).	тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми . 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры. **Домашнее задание № 2.6.5:** бег 14 мин		
12	**Техника и тактика игры вратаря.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт. **Домашнее задание № 2.6.6:** бег 15 мин	**2**	ОК 08
13	**Взаимодействие игроков.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико тактических приёмов игры. 2. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Двусторонние игры на счёт. **Домашнее задание № 2.6.7:** бег 16 мин	**2**	ОК 08
14	**Учебная игра.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико тактических приёмов игры. 2. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Двусторонние игры на счёт. **Домашнее задание № 2.6.8:** бег 17 мин	**2**	ОК 08
	Консультация по теме Волейбол.	Разбор сложных игровых моментов	2	
	Консультация по теме Футбол	Разбор и отработка упражнений, сложных для студентов.	2	
7 семестр				
Тема 2.7. Спортивные игры. Баскетбол				
1	**Перемещения по площадке. Ведение мяча.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.3. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. **Домашнее задание № 2.7.1:** Сгибание рук в упоре лежа 20 раз	**2**	ОК 08
2	**Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных	**2**	ОК 08

	от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку.	действий. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. **Домашнее задание № 2.7.2:** Сгибание рук в упоре лежа 25 раз		
3	**Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. **Домашнее задание № 2.7.3:** Сгибание рук в упоре лежа 30 раз	**2**	ОК 08
4	**Броски мяча по кольцу с места, в движении.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. **Домашнее задание № 2.7.4:** Сгибание рук в упоре лежа 35 раз	**2**	ОК 08
5	**Штрафные броски.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр. **Домашнее задание № 2.7.5:** Сгибание рук в упоре лежа 40 раз	**2**	ОК 08
6	**Тактика игры в нападении.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. **Домашнее задание № 2.37.6:** Сгибание рук в упоре лежа 45 раз	**2**	ОК 08
7	**Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.	**2**	ОК 08

		Домашнее задание № 2.7.7: Сгибание рук в упоре лежа 50 раз		
8	**Групповые и командные действия игроков.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры. **Домашнее задание № 2.7.8:** Сгибание рук в упоре лежа 55 раз	**2**	ОК 08
9	**Тактика игры в защите в баскетболе.**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт. **Домашнее задание № 2.7.9:** Сгибание рук в упоре лежа 60 раз	**2**	ОК 08
10	**Групповые и командные действия игроков**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико тактических приёмов игры. 2. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Двусторонние игры на счёт. **Домашнее задание № 2.7.10:** Сгибание рук в упоре лежа 65 раз	**2**	ОК 08
11	**Двусторонняя игра**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** 1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по баскетболу. **Домашнее задание № 2.7.11:** Сгибание рук в упоре лежа 60 раз	**2**	ОК 08
8 семестр				
Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)				
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов				
1	**Разучивание профессионально значимых двигательных действий**	**Практическое занятие**. **Содержание учебного материала:** Разучивание профессионально значимых двигательных действий для повара-кондитера. **Домашнее задание № 3.3.1:** отработка упражнений	**2**	ОК 08
2	**Закрепление и**	**Содержание учебного материала**	**2**	

	совершенствование профессионально значимых двигательных действий	Закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий для повара-кондитера **Домашнее задание №3.3.2:** отработка упражнений		ОК 08
3	**Формирование профессионально значимых физических качеств**	**Содержание учебного материала** Формирование профессионально значимых физических качеств для повара-кондитера. **Домашнее задание №3.3.3:** отработка упражнений	**2**	ОК 08
4	**Самостоятельное проведение студентом комплекса профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня повара.**	**Содержание учебного материала** Самостоятельное проведение студентом комплекса профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня повара. **Домашнее задание №3.3.4:** отработка упражнений	**2**	ОК 08
5	**Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня кондитера.**	**Содержание учебного материала** Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня кондитера. **Домашнее задание №3.3.5:** отработка упражнений	**2**	ОК 08
6	**Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.**	**Содержание учебного материала** Совершенствование техники выполнения упражнений с предметами и без предметов. **Домашнее задание №3.3.6:** отработка упражнений	**2**	ОК 08
7	**Специальные упражнения для развития основных мышечных групп (брюшные мышцы и ноги).**	**Содержание учебного материала** 1. Совершенствование техники упражнений 2. Самостоятельная разработка и проведение комплекса упражнений. **Домашнее задание №3.3.7:** отработка упражнений	**2**	ОК 08
8	**Специальные упражнения для развития основных мышечных групп (спина и грудная часть).**	**Содержание учебного материала** 1. Совершенствование техники упражнений 2. Самостоятельная разработка и проведение комплекса упражнений. **Домашнее задание №3.3.8:** отработка упражнений	**2**	ОК 08
9	**Специальные упражнения**	**Содержание учебного материала**	**2**	

	для развития основных мышечных групп (плечевой пояс и руки)	1. Совершенствование техники упражнений 2. Самостоятельная разработка и проведение комплекса упражнений. **Домашнее задание №3.3.9:** отработка упражнений		ОК 08
	Консультация по теме ОФП	отработка упражнений, сложных для студентов	**2**	ОК 08
	Консультация по теме Баскетбол	Разбор сложных игровых моментов.	**2**	
	Консультация по составлению индивидуального комплекса упражнений	индивидуальная, помощь в составлении индивидуального комплекса упражнений	**2**	
		Итого:	**164**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.04 Физическая культура

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562057 (дата обращения: 23.04.2025).

2. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560907 (дата обращения: 23.04.2025).

3. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 609 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18616-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565611 (дата обращения: 23.04.2025).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 1. Игры олимпиад : учебник для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 749 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16545-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565828 (дата обращения: 23.04.2025).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 04 Физическая культура

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знают: -о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни - условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности - средства профилактики перенапряжения	**Демонстрируют знание**: - правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу Согласно нормам формулировать положения по технике безопасности при занятиях спортом - знают понятие здорового образа жизни - упражнения для расслабления, составлять комплекс гигиенической гимнастики	**Текущий контроль при проведении:** Нормативы по легкой атлетике (Л\А) Нормативы по Баскетболу (Б\б) и Волейболу (в\б) Нормативы общей физической подготовки (ОФП) Рефераты Тесты Конспект производственной, профилактической и профессионально-прикладной гимнастики
Умеют: -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	**Демонстрируют умение:** - грамотное составление комплекса УГГ. Ежедневное использование комплекса УГГ, - в соответствии с требованиями составлять правила закаливания для себя - выполнять упражнения на расслабление - демонстрировать соответствие контрольным нормам: преодоление полосы препятствий, прыжок в длину с места, выход силой, отжимания от пола в упоре лёжа, подъём переворотом на перекладине - согласно нормам, сдавать контрольные нормативы - показывать результативность участия в спортивных соревнованиях по всем видам спорта - проявлять активность на занятиях физической культурой на занятиях и в секциях - с учетом правил, разрабатывать проведение соревнования по игровым видам спорта	**Устный зачет**

	- составить комплекс производственной гимнастики для себя, с учетом полученной специальности - демонстрировать судейство по всем игровым видам спорта	

Приложение 2.22
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Меркурьева О.Е., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОГСЭ.05 Психология общения»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Психология общения»: формирование знаний и умений, позволяющих эффективно организовывать и осуществлять процесс общения в личной и профессиональной сфере.

Дисциплина «Психология общения» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею	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	

	определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
	- применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы	

		общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов приемы саморегуляции в процессе общения	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Умения: Применять приемы эффективного общения в профессиональной деятельности с учетом индивидуальных особенностей,	**Тема 2.1** Общение и темперамент	2	Знания индивидуальных особенностей необходимы для формирования ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. Личностное развитие возможно при условии самопознания и с учетом индивидуальных особенностей личности. Для этого нужны знания типов личности
2	Умения: Определять индивидуальные особенности личности, которые необходимо учитывать для эффективного делового общения	**Тема 2.2. Индивидуально-психологические особенности личности в общении** **Практическое занятие №1** Определение свойств личности	2	Умение необходимо для формирования ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами Для работы в коллективе, в команде необходимо уметь определять индивидуальные особенности личности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.05 Психология общения

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	36	
Учебные занятия	30	14
В том числе теоретические занятия	16	
Практические занятия	14	14
Лабораторные занятия		
Консультации	3	
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена	3	

2.2. Содержание дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Теоретические аспекты психологии общения				
1	**Тема 1.1** Тема 1. Общение – основа человеческого бытия. Классификация общения.	**Содержание учебного материала** Общение в системе межличностных и общественных отношений. Категория «общение» в психологии. Значение психологии общения для разностороннего развития личности. Общение как слагаемое взаимоотношений. Единство общения и деятельности. Психология общения: история, структура и значение дисциплины Основные функции общения: контактная, информационная, побудительная, координационная, эмотивная, функция установления отношений, функция оказания влияния. Структура общения: коммуникативная, интерактивная, перцептивная стороны общения Виды общения: по контакту с собеседником; по времени контакта; по уровню передачи информации. Коммуникативная, интерактивная, перцептивная стороны общения. **Домашнее задание № 1.** Подготовить аргументированный ответ на вопрос – Почему нужно учиться общению? Прочитать параграф 1.1 Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 463 с. — (Профессиональное образование). — Ответить на вопрос: Какая функция общения реализуется вами чаще других. Ответ обоснуйте	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
Раздел 2. Психологические типы людей и их проявления в работе и общении				
2	**Тема 2.1** Общение и темперамент	**Содержание учебного материала** Понятие темперамента. Природа темперамента. Типы темпераментов. Учет характеристик типов темперамента в общении. Свойства темперамента. Экстраверсия и интроверсия. **Домашнее задание №2** Напишите рекомендации о том, как общаться с людьми различных типов темперамента. Как поведут себя люди с различными типами темперамента в следующих	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.

		ситуациях: а) Повар должен приехать на работу в свой выходной. б) Человек опаздывает на поезд из-за поломки машины. в) Происходит сбой в работе компьютера и потеряно большое количество информации.		
3	**Тема 2.2. Индивидуально-психологические особенности личности в общении** **Практическое занятие №1** Определение свойств личности	**Практическое занятие №1** Определение типа темперамента по методике Г.Ю.Айзенка. - определение свойств темперамента. Обсуждение влияния темперамента на общение. **Домашнее задание №3.** Письменно оформить отчет по практической работе	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
Раздел 3. Общение как восприятие людьми друг друга (Перцептивная сторона общения)				
4	**Тема 2.1** Понятие социальной перцепции.	**Содержание учебного материала** Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия. Установки и стереотипы восприятия. Ошибки (эффекты) межличностного восприятия: эффект проекции, эффект ореола, эффект порядка, опережения, средней ошибки Влияние имиджа на восприятие человека **Домашнее задание №4** Привести примеры ошибок межличностного восприятия. Оформить таблицей	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
5	**Тема 2.2** Психологические механизмы восприятия. **Практическое занятие №2.**	**Содержание учебного материала** Изучение механизмом социальной перцепции. Избирательность в восприятии другого. **Практическое занятие №2** Тренинг коммуникативных умений. Упражнения на коммуникацию: «Я и другие». Разбор видео. **Домашнее задание №5** Оформить отчет по практической работе.	**2**	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
Раздел 4. Общение как взаимодействие (Интерактивная сторона общения)				
6	**Тема 4.1.** Интерактивная сторона общения	**Содержание учебного материала** Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Выбор ролевого состояния в общении. Понятие социальной роли. Виды и характеристика социальных ролей. Ролевые ожидания и ролевой конфликт. Влияние социальной роли на развитие	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.

		личности. Ориентация на понимание и ориентация на контроль. Общение с руководителями и коллегами. Использование техники «Я - состояний» - «Я – родитель», «Я - взрослый», «Я - дитя». Три формы трансакта: параллельный, перекрестный, и скрытый **Домашнее задание №6:** Подобрать примеры трансакций**.**		
7	**Практическое занятие №3.** **Тема 4.2.** Взаимодействие как организация совместной деятельности.	**Содержание учебного материала** Общение в коллективе Фазы развития команды, особенности взаимодействия, принципы сотрудничества Роли в группе. Лидерство, статус, самореализация в команде. Типы коммуникации в коллективе. Способы оптимизации общения в коллективе Тренинг на сплочение. **Домашнее задание №7** Самодиагностика факторов личностного влияния	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
Раздел 5. Общение как обмен информацией (Коммуникативная сторона общения)				
8	**Тема 5.1** Основные элементы коммуникации. Невербальная коммуникация	**Содержание учебного материала** Виды и средства общения. Коммуникативная сторона общения. Ведение партнерской беседы. Этапы коммуникации в общении. Основы современных моделей коммуникации. Коммуникативные барьеры. Виды барьеров: вербальные, невербальные, барьер темперамента, барьер несовместимости, барьер отрицательных эмоций, барьер отвращения и брезгливости, презрения, страха, стыда и вины, избегания и авторитета, непонимания, фонетические, семантические, стилистические, логические, внутренние барьеры общения Роль невербального поведения и его влияние на процесс общения. Элементы невербального общения. Влияние культурных традиций на невербальное поведение и его интерпретацию. Элементы невербального общения. Просмотр видеосюжетов с разбором. **Домашнее задание №8** Прочитайте параграф 2.3. учебника Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.А.Корягина, Н.В.Антонова, С.В.Овсянникова.— Москва: Издательство Юрайт, 2024.— 437с. — (Профессиональное образование). Письменно ответить на вопросы: 1.Какие барьеры чаще других возникают у вас при общении? Приведите	**2**	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.

		примеры (не менее трех) 2. Приведите примеры влияния в межличностном общении различного вида барьеров. 3. Каким образом можно преодолеть внутренние барьеры Подготовьте ответ на вопрос: в чем сходство и различие вербальной и невербальной коммуникации		
9	**Тема 5.4.** Методы развития коммуникативных способностей **Практическое занятие № 4**	**Содержание учебного материала** Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения. Виды слушания: рефлексивное и нерефлексивное. Техники рефлексивного слушания: выяснение, перефразирование, отражение чувств, резюмирование. Способы развития коммуникативных способностей. Упражнение «Кораблекрушение». Определение элементов коммуникаций. (Проведение теста на уровень развития коммуникативных способностей) **Домашнее задание №9** Самодиагностика умения общаться Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2024.	**2**	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
Раздел 6. Формы делового общения и их характеристики				
10	**Тема 6.1.** Деловая беседа. Формы постановки вопросов. **Практическое занятие №5**	**Содержание учебного материала** Приемы аргументации в общении. Диалог как форма общения. Особенности построения диалога. Виды вопросов, их роль в процессе общения. Игра Белый апельсин». **Домашнее задание №10.** Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт] 4 главу Технологии делового общения, особое внимание обратить на параграф 4.3 Деловые переговоры. Какие из тактических приемов ведения переговоров вам ближе? Ответ обоснуйте.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.

11	**Тема 6.2.** Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация	**Содержание учебного материала** Основные приемы убеждения. Публичные выступления. Этапы. Особенности каждого этапа. Приемы оратора. Как перестать бояться выступать на публике. Технологии проведения кулинарных мастер-классов. **Домашнее задание №11** Параграф 3.2 Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. и ответьте на вопрос Как удержать внимание аудитории	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
Раздел 7 Конфликт: его сущность и основные характеристики				
12	**Тема 7.1** Понятие конфликта и его структура. Стратегия разрешения конфликтов	**Содержание учебного материала** Понятие конфликта и его структура. Стратегия разрешения конфликтов Практическое занятие. Понятие конфликта. Виды конфликта. Стратегии поведения в конфликте. Конфликтные ситуации. **Домашнее задание №12** Глава 2 Чернова, Г. Р. Конфликтология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Р. Чернова, М. В. Сергеева, А. А. Беляева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10104-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].	2	ОК 03. ОК 04.
13	**Тема 7.2. Практическое занятие № 6** Технологии эффективного общения и рационального поведения в конфликтах	**Содержание учебного материала** Технологии эффективного общения и рационального поведения в конфликтах Кодекс поведения в конфликте. Решение конфликтных ситуаций. **Практическое занятие № 6.** Составление карты конфликта. **Домашнее задание №13** Определите для себя несколько конкретных конфликтов, в которых вы участвовали. Ответьте на вопросы: 1.Какие факторы способствовали их успешному завершению? 2.Какую стратегию поведения вы обычно выбираете?	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
14	**Тема 7.3** **Практическое занятие №7** Эмоциональное	**Содержание учебного материала** Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций. Эмоциональная регуляция и саморегуляция в общении. Способы саморегуляции. Определение уровня стрессоустойчивости.	2	ОК 03. ОК 09

	реагирование в конфликтах и саморегуляция	Оценочная шкала стрессовых событий Холмса-Раге, SRRS. Тест тревожности Спилберга. Разработка рекомендаций конструктивного поведения в ситуации конфликта, агрессии, манипуляции. **Домашнее задание №14** Глава 6 Рамендик, Д. М. Тренинг личностного роста : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 136 с. Подготовьте письменный ответ на вопросы: Что помогает вам поднять настроение, переключиться? Что вы можете использовать из предлагаемых методов саморегуляции? Составьте перечень этих способов и кратко опишите их. Подумайте, какие из них вы можете использовать сознательно, когда чувствуете напряженность или усталость (перечислите и кратко опишите).		
Раздел 8. Общие сведения об этической культуре				
15	**Тема 8.1.** Понятие: этика и мораль. Деловой этикет в профессиональной деятельности.	**Содержание учебного материала** Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. Речевой этикет и культура делового общения. Нормы речевого этикета. Формулы речевого этикета – устойчивые выражения (приглашения, поздравления, приветствия, соболезнования, сочувствия, утешения, просьбы, совета, согласия, отказа). Нэтикет – этикет общения в сети Интернет. Деловая беседа по телефону. Правила телефонных переговоров. Правила пользования мобильными телефонами. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений Правила приветствий, представлений и знакомств. Установление контакта. Техники установления и поддержания эмоционального контакта с собеседником. Правила поведения на деловых приемах. Общегражданский этикет. Правила поведения в общественных местах: в кафе, ресторане, театре, музее, на улице. **Домашнее задание №15** Подготовить слова-клише благодарности, поздравления	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9.
	Консультация		**3**	
	Экзамен		**3**	
		Итого	**36/16/14**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.05 Психология общения

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Психологии и этики профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

2. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489728

4. Кудряшева Н.С. Физическая и коллоидная химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.С. Кудряшева, Л.Г. Бондарева.– 2-е изд., перераб. И доп.– Москва : Издательство Юрайт, 2024. – 379 с.

5. Лавриненко, В. Н. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова ; под редакцией В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16815-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

6. Садовская, В. С. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

3.2.2 Основные электронные издания

https://psytests.org

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.05 Психология общения

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
1		2
Умения: – применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; – использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	-умеет слушать, обобщать, анализировать, принимать решения в коллективной форме организации учебного процесса. - самостоятельно и творческий подходит к выполнению самостоятельной работы. - в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, доброжелательность, толерантность	Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания, деловой игры
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	- грамотно выступает с сообщениями. - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации - намечает и описывает приемы саморегуляции.	контроль выполнения индивидуальных и групповых заданий комбинированный: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий Тестирование Устный опрос Письменный опрос

Приложение 2.23
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ЕН.01 ХИМИЯ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Овчинников А.М., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Глухих М.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...……..….
4.1. Результаты обучения……..……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.01 Химия»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Химия»: формирование знаний о закономерности протекания химических процессов, в том числе в пищевых системах, изучение свойств химических веществ и закономерностей их поведения в различных условиях.

Дисциплина «Химия» включена в обязательную часть математического и общего естественнонаучного 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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска	-

	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	информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	особенности социального и культурного контекста	

	профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.2-1.4	применять основные законы химии для решения задач в	основные понятия и законы химии;	

ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6	области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.01 Химия

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	122	
Учебные занятия	112	58
В том числе теоретические занятия	54	
Практические занятия	10	
Лабораторные занятия	48	
Консультации	4	
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ЕН.01 Химия

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	3	4	5
III семестр II курс				
Раздел 1. Физическая химия				
1	**Тема 1.1. Химическая термодинамика**	Предмет термодинамики. Основные понятия термодинамики: система, фаза, параметры состояния системы. Внутренняя энергия системы теплота, работа. Домашнее задание № 1: 2. с. 9-11, 33-37	2	ОК 1 ОК 2
2	**Тема 1.2. Первое начало термодинамики**	Первый закон термодинамики для изохорного и изобарного процессов. Энтальпия. Домашнее задание № 2: 3. с. 4-12, 21-26	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
3	**Тема 1.3 Термохимия**	Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Термохимические уравнения, их особенности. Энтальпия образования, разложения, сгорания, растворения. Основные законы термохимии: закон Лавуазье-Лапласа, закон Гесса и следствия из него. Термохимические расчеты Домашнее задание № 3: 2. с. 37-42	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
4	**Практическая работа №1**	Расчёт тепловых эффектов химических реакций. (Студенты должны уметь выявлять связь между физическими и химическими явлениями, знать законы термодинамики, писать термохимические уравнения и делать расчеты, рассчитывать калорийность меню и отдельных продуктов питания.) Домашнее задание № 4: 3. с. 13-21	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
5	**Тема 1.4 Второе начало термодинамики**	Второй закон термодинамики. Самопроизвольные процессы. Свободная и связанная энергии. Энтропия - мера связанной энергии или степень беспорядка системы. Домашнее задание № 5: 3. с. 70-81	2	ОК 2 ОК 3
6	**Тема 1.5 Химическая кинетика**	Скорость химической реакции. Влияние природы реагирующих веществ, площади поверхности, температуры и концентрации на скорость реакции. Правило Вант-Гоффа. Теория активации. Закон действующих масс. Скорость реакции в гетерогенных системах, роль диффузии. Катализ и катализаторы. Условия действия положительных и	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4

		отрицательных катализаторов. Ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов Домашнее задание №6: 2. с. 82-86		
7	**Тема 1.6 Химическое равновесие**	Химическое равновесие. Обратимые и необратимые реакции. Константа равновесия, ее физический смысл. Принцип Ле-Шателье. Влияние температуры, давления и концентрации на сдвиг химического равновесия. Влияние температуры и давления на сдвиг равновесия при варке мясных бульонов. Применение принципа Ле-Шателье к биохимическому процессу дыхания плодов. Домашнее задание № 7: 3. с.83-88	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
8	**Практическая работа №2**	Решение задач по теме «Химическая кинетика» Домашнее задание № 8: 2.с. 102-108	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
9	**Тема 1.7 Твёрдое состояние вещества**	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния, переход из одного в другое. Образование и разрушение кристаллов. Использование этих процессов при выборе режима замораживания и размораживания продуктов питания. Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов. Домашнее задание № 9: 2. с. 17-26, 28-32	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
10	**Тема 1.8 Жидкое состояние вещества**	Жидкое состояние вещества. Свойства жидкостей: изотропность. Внутреннее строение, ассоциация, температура кипения. Поверхностное натяжение. Методы определения поверхностного натяжения. Поверхностно-активные вещества. Вязкость жидкостей, ее зависимость от различных факторов. Влияние вязкости на качество пищевых продуктов: супов, студней, желе, каш, пюре, изделий из теста Домашнее задание № 10: 3. с. 59-70	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
11	**Тема 1.9 Газообразное состояние вещества**	Газообразное состояние вещества. Идеальный газ, законы состояния идеального газа. Реальные газы, критическое состояние, изотерма реального газа. Сжижение газов, их применение. Замораживание пищевых продуктов, хранение плодов и овощей в различных газовых средах. Домашнее задание № 11: 2. с. 12-17; 3.с 34-59	2	ОК 2 ОК 3
		Самостоятельная работа Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их	3	ОК 2, 5, 9

		характеристика		
12	**Тема 1.10 Теория растворов**	Общая характеристика растворов. Методы выражения концентрации. Механизм растворения. Гидратная теория растворов Д.И.Менделеева. Растворимость газов в жидкостях, зависимость от температуры и давления. Приготовление и хранение газированных напитков. Растворимость жидкостей, ее виды. Растворимость в двухслойных жидкостях. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Растворимость твердых веществ в зависимости от температуры и степени измельчения Домашнее задание № 12: 2. с. 56-63	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
13	**Тема 1.11 Молекулярные растворы**	Свойства разбавленных растворов. Диффузия. Зависимость скорости диффузии от температуры, размера частиц, вязкости среды, концентраций. Формула Эйнштейна. Закон Фика. Влияние скорости диффузии на количество экстрактивных веществ, выделяемых мясом, рыбой, овощами в различных технологических режимах. Роль диффузии в хлебопечении, ее влияние на качество продукции. Значение диффузии в физиологии питания. Осмос и осмотическое давление. Закон Вант-Гоффа. Плазмолиз и тургор в живых клетках. Растворы изотонические, гипо- и гипертонические. Значение осмоса в процессах усвоения пищи микроорганизмами, обмена веществ, при консервировании пищевых продуктов. Домашнее задание № 13: 2. с. 64-77	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
14	**Тема 1.12 Растворы электролитов**	Свойства растворов электролитов. Теория электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Степень диссоциации, ее зависимость от температуры и концентрации раствора. Константа диссоциации. Закон разведения Освальда. Диссоциация воды. Ионное произведение воды. Нейтральная, кислая, щелочная среда. Водородный показатель. Индикаторы. Прибор иономер. Применение индикаторов при анализе мясных натуральных полуфабрикатов, котлетной массы, содержания молока в кофе с молоком. Влияние pH среды на течение ферментативных процессов, на устойчивость эмульсии молока Домашнее задание № 14: 3. с. 89-106	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
15	**Практическая работа №3**	Решение расчётных задач по теме «Растворы электролитов» Домашнее задание № 15: 3. с. 106-117	2	ОК 4 ОК 6

				ОК 7
16	**Раздел 2. Коллоидная химия. Тема 2.1 Дисперсные системы**	Понятие о дисперсных системах. Степень дисперсности и удельная поверхность, классификация по степени дисперсности. Пищевые продукты - коллоидные системы. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продуктов общественного питания. Коллоидные растворы: понятие, виды Домашнее задание № 16: 2. с. 156-180	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
17	**Тема 2.2 Строение коллоидных систем**	Строение коллоидных частиц: ядро, гранула, мицелла. Правило Пескова- Фаянса. Понятие об агрегатной и кинетической устойчивости. Коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Количественные характеристики процесса коагуляции. Коллоидная защита. Пептизация. Электрокинетические явления. Электроосмос и электрофорез, их использование. Домашнее задание № 17: 3. с. 123-138	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
18	**Практическая работа №4**	Решение задач на определение мицеллы золя Домашнее задание № 18: 2. с. 151-155	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
19	**Тема 2.3 Свойства коллоидных систем**	Молекулярно-кинетические свойства дисперсных систем: броуновское движение, диффузия, осмотическое давление. Седиментация, центрифугирование. Оптические свойства золей: опалесценция, эффект Фарадея-Тиндаля, окраска. Оптические свойства чая, вина, молока, бульона. Ультрамикроскопия, нефелометрия, рефрактометрический метод анализа пищевых продуктов. Домашнее задание № 19: 2. с. 181-186	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
		Самостоятельная работа Подготовить компьютерные презентации на тему: Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.	3	ОК 2, 5, 9
20	**Тема 2.4 Грубодисперсные системы**	Эмульсии: понятие классификация. Строение эмульсий. Устойчивость, природа и роль эмульгатора. Получение и общие свойства эмульсий. Деэмульгирование. Пищевые эмульсии: молоко, сливки, сливочное масло, маргарин, соусы, их состав и строение. Пены: понятие, строение и устойчивость. Роль пенообразователей. Получение к разрушение пен. Твердые пены. Пищевые пены, их состав и строение, влияние на	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4

		консистенцию пищи. Порошки, суспензии, пасты. Понятие, строение. Пищевые продукты, относящиеся к ним. Влияние размера частиц на качество, значение в технологических процессах и рационе питания. Методы получения. Аэрозоли, дымы, туманы. Значение аэрозолей в пищевой промышленности. Домашнее задание № 20: 2. с. 186-206		
21	**Тема 2.5 Поверхностные явления**	Гетерогенные дисперсные системы. Общие свойства пограничных слоев. Определение адсорбции, ее сущность. Виды адсорбции. Характеристика процесса: зависимость от температуры, площади поверхности, избирательный характер. Домашнее задание № 21: 3. с. 138-141	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
22	**Тема 2.6 Сорбция**	Адсорбция на поверхности раствор-газ. Уравнение Гиббса, его анализ. Поверхностно-активные и поверхностно-неактивные вещества. Ориентация молекул ПАВ в поверхностном слое. Правило Траубе-Дюкло. Адсорбция газов и растворенных веществ твердыми адсорбентами. Зависимость адсорбции от величины поверхности адсорбента, его природы. Удельная адсорбция. Уравнение Фрейндлиха. Изотерма адсорбции Домашнее задание № 22: 3. с. 146-162	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
23	**Тема 2.7 Поверхностные явления в растворах**	Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Молекулярная, ионная, ионообменная адсорбция. Применение адсорбции в технологических процессах осветления мясных и рыбных бульонов, фруктово-ягодных сиропов, при использовании пищевых красителей, при производстве сахара, глюкозы, вин, ионитного молока, очистке питьевой воды. Использование адсорбции в санитарии: роль мыла и моющих средств при соблюдении правил личной гигиены и санитарных требований к посуде и инвентарю. Обработка жировыми веществами технологического оборудования в кулинарии, кондитерском производстве, хлебопечении. Значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания, правила товарного соседства, контроль влажности складских помещений, виды тары. Понятие о хроматографии, ее использование для определения витаминов, аминокислот. Домашнее задание № 23: 2. с. 221-228	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
	Лабораторная работа №1	**Лабораторная работа**	2	ОК 4

	Тепловой эффект химической реакции	Изучение теплового эффекта химической реакции. Фиксация наблюдений, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.		ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №2 Скорость химической реакции	**Лабораторная работа** Изучение скорости химической реакции, факторов, влияющих на скорость. Фиксация наблюдений, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №3 Свойства жидкого агрегатного состояния	**Лабораторная работа** Изучение свойств жидкого агрегатного состояния веществ. Фиксация наблюдений, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №4 Определение концентрации водородных ионов	**Лабораторная работа** Определение концентрации водородных ионов в веществах. Фиксация результатов, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №5 Адсорбция	**Лабораторная работа** Изучение явления адсорбции. Фиксация наблюдений, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №6 Получение и изучение коллоидных растворов	**Лабораторная работа** Получение и изучение свойств коллоидных систем. Фиксация наблюдений. Выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Консультация		2	
IV семестр II курс				
1	**Раздел 3. Аналитическая химия Тема 3.1 Химический анализ**	Аналитическая химия, ее задачи и значение в подготовке технологов общественного питания. Теория электролитической диссоциации. Диссоциация кислот, оснований, солей. Степень электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Реакции ионного обмена. Закон действия масс, его применение в аналитической химии. Домашнее задание № 1: 1. с. 3-13	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
2	**Тема 3.2 Качественный анализ катионов**	Методы качественного анализа и условия их проведения. Правила и техника выполнения лабораторных работ. Правила техники безопасности при выполнении лабораторных работ, порядок ведения лабораторного журнала. Классификация катионов. Значение их в	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4

		осуществлении химико-технологического контроля. Домашнее задание № 2: 1. с. 6-7		
3	**Тема 3.3 Качественный анализ анионов**	Частные реакции анионов первой группы. Частные реакции анионов второй группы. Реакции хлорид-иона (действие нитрата серебра); сульфид-иона (действие нитрата серебра, соляной кислоты). Частные реакции анионов третьей группы. Реакции нитрат-иона (действие сульфата железа (II) в кислой среде); нитрит-иона (действие перманганата калия в кислой среде). Систематический ход анализа соли. Домашнее задание № 3: 1. с. 16-22	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
4	**Практическая работа №5**	Решение задач на определение качественного состава смеси веществ Домашнее задание № 4: 1. с. 23-38	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
5	**Тема 3.4 Количественный анализ.**	Понятие, сущность, методы количественного анализа. Точность вычислений в количественном анализе. Сущность и методы объемного анализа. Способы выражения концентрации растворов (нормальная концентрация, титр, титр по определяемому веществу) и вычисления в объемном анализе. Домашнее задание № 5: 1. с. 39-52	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
6	**Тема 3.5 Метод титрования**	Титрование, титрованные растворы. Измерительная посуда объемного анализа и ее назначение. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы; интервал перехода индикатора, показатель титрования; выбор индикатора, кривые титрования. Способы приготовления стандартных растворов. Домашнее задание № 6: 1. с. 55-60	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
7	**Тема 3.6 Электрохимический метод титрования**	Окислительно-восстановительное титрование. Электрохимический потенциал. Фиксирование точки эквивалентности. Домашнее задание № 7: 1. с. 62-68	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
8	**Тема 3.7 Физико-химические методы анализа**	Хроматография. Установка и принцип работы хроматографии. Виды хроматографии Домашнее задание № 8: 1. с. 77-92	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
9	**Тема 3.8 Оптические методы анализа**	Сущность и значение колориметрического метода; сущность и общая характеристика методов стандартных серий и калибровочного графика. Примеры колориметрического метода анализа. Домашнее задание № 9: 1. с. 131-139	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
	Лабораторная работа №1	**Лабораторная работа**	2	ОК 4

	Первая аналитическая группа катионов	Изучение первой аналитической группы катионов. Фиксация наблюдений, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.		ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №2 Вторая аналитическая группа катионов	**Лабораторная работа** Изучение второй аналитической группы катионов. Фиксация наблюдений, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №3 Третья аналитическая группа катионов	**Лабораторная работа** Изучение третьей аналитической группы катионов. Фиксация наблюдений, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №4 Четвёртая аналитическая группа катионов	**Лабораторная работа** Изучение четвертой аналитической группы катионов. Фиксация наблюдений, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №5 Качественный анализ анионов	**Лабораторная работа** Проведение качественного анализа анионов. Фиксация наблюдений, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №6 Метод нейтрализации	**Лабораторная работа** Изучение метода нейтрализации. Фиксация результатов, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №7 Метод перманганатометрии	**Лабораторная работа** Изучение метода перманганатометрии. Фиксация результатов, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №8 Метод комплексонометрии. Определение жёсткости воды	**Лабораторная работа** Изучение метода комплексонометрии. Фиксация результатов, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №9 Метод гравиметрии. Метод аргентометрии	**Лабораторная работа** Изучение метода гравиметрии. Фиксация результатов, выводы Домашнее задание: подготовить отчет по лабораторной работе.	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Консультация	Подготовка к дифференцированному зачёту	2	
		Итого	**122**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ИСЦИПЛИНЫ
ЕН.01 Химия

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Химии/ Контроля качества приготовления кулинарной продукции», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Контроля качества и безопасности продукции общественного питания», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лебедев Ю.А. Химия : учебник для среднего профессионального образования / Ю.А. Лебедев, Г.Н. Фадеев, А.М. Голубев, В.Н. Шаповал ; пол общей редакцией Г.Н. Фадеева.– 2-е изд., перераб. И доп.– Москва : Издательство Юрайт, 2025.– 431 с.

2. Кудряшева Н.С. Физическая и коллоидная химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.С. Кудряшева, Л.Г. Бондарева.– 2-е изд., перераб. И доп.– Москва : Издательство Юрайт, 2025. – 379 с.

3. Новокшанова А.Л. Пищевая химия : учебник для среднего профессионального образования / А.Л. Новокшанова. – Москва : Издательство Юрайт, 2025.– 307 с.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Колодязная В. С. Пищевая химия: Учеб. пособие. СПб https://books.ifmo.ru/file/pdf/1186.pdf

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.01 Химия

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
1	2	3
Уметь		
– применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; – использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; – описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; – проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; – использовать лабораторную посуду и оборудование% – выбирать метод и ход химического анализа, подбирать аппаратуру; – проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; – выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; – соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов; **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
Знать		
– основные понятия и законы химии; – теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; – понятие химической кинетики и катализа; – классификацию химических реакций и закономерности их протекания; – обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных	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 терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация**

факторов; – окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; – гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; – тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; – характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; – свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; – дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; – роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; – основы аналитической химии; – основные методы классического количественного и физико-химического анализа; – назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; – методы и технику выполнения химических анализов; – приемы безопасной работы в химической лаборатории.		в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

Приложение 2.24
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Четина Е.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.02 Экологические основы природопользования

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экологические основы природопользования»: формирование у обучающихся экологического мировоззрения и способностей оценки профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды..

Дисциплина «Экологические основы природопользования» включена в обязательную часть математического и общего естественнонаучного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология	

	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	возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по	

		специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную 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 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 6.3-6.4	анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;	принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности	

	-использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.02 Экологические основы природопользования

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	
Учебные занятия	28	14
В том числе теоретические занятия	14	
Практические занятия	14	14
Лабораторные занятия		
Консультации	4	
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Введение в природопользование				
1	**Тема 1.1 Классификация природных ресурсов**	**Содержание учебного материала:** Понятие «природные ресурсы». Виды природных ресурсов. Исчерпаемые и неисчерпаемые природные ресурсы.	2	**ОК 1,2,7**
		Домашнее задание №1: Кузнецов, Шмыков «Экологические основы природопользования» стр.84, вопр 3,4,5		
2	**Тема 1.2 Антропогенное влияние на природу**	**Содержание учебного материала:** Биогенный, аграрный, индустриальный, постиндустриальный периоды влияния человека.	2	**ОК 3,4,9**
		Домашнее задание №2: Кузнецов, Шмыков «Экологические основы природопользования» стр52 вопр 16,22		
3	**Тема 1.3 История охраны природы в России**	**Содержание учебного материала:** Краткая история охраны природы. История природного законодательства России в разные эпохи.	2	**ОК 1,2,5**
		Домашнее задание №3: Кузнецов, Шмыков «Экологические основы природопользования» стр 112		
4	**Тема 1.1 Основные вопросы природопользования**	**Содержание учебного материала:** Основные вопросы природопользования, цели, задачи. Мотивы рационального природопользования. Виды загрязнений.	2	**ОК 1,4**
		Домашнее задание №4: Кузнецов, Шмыков «Экологические основы природопользования» стр 52 вопр3,6,9		
Раздел 2. Особенности взаимодействия природы и общества. Природоохранный потенциал				
5	**Тема 2.1 Антропогенное воздействие на атмосферу и ее защита**	**Содержание учебного материала:** Охрана атмосферы. Загрязнение, источники, последствия, защита. Санитарно-экологические требования к работе ПОП, требования к вытяжной системе предприятия и оборудованию.	2	**ОК 2,3,4**
		Контрольная работа: Тест «Взаимоотношения природы и общества»		
		Домашнее задание №5: Сазонов «Экология городской среды» стр 71 Тема 3		
6	**Тема 2.2 Пр №1 «Загрязнение воздуха автомобильными выхлопами»**	**Практическая работа №1** **Содержание учебного материала:** Загрязнение воздуха в г. Екатеринбурге автомобильными выхлопами. Сбор данных.	2	**ОК 1,7,9** **ПК 1.1.** **ПК 1.2.** **ПК 1.4.** **ПК 2.1.**
		Домашнее задание №6: Сазонов «Экология городской среды» стр 86 Тема 3.5 вопр 9,10,12,22 стр 128		

				ПК 2.8. **ПК 3.1.** **ПК 3.7.** **ПК 4.1.** **ПК 4.6.** **ПК 5.1.** **ПК 5.6.** **ПК 6.1.** **ПК 6.2.** **ПК 6.3.** **ПК 6.4.** **ПК 6.5.**
7	**Тема 2.4 Антропогенное воздействие на гидросферу и ее защита**	**Содержание учебного материала:** Охрана гидросферы. Загрязнение и истощение водных объектов источники загрязнения, последствия, защита. Санитарно-экологические требования к использованию воды на ПОП.	**2**	**ОК 7,9**
		Контрольная работа: Тест «Виды загрязнений»		
		Домашнее задание №7: Сазонов «Экология городской среды» стр 129 Тема 4		
8	**Тема 2.6 Пр №2 «Определение качества воды»**	**Практическая работа №2** **Содержание учебного материала:** «Очистка водопроводной воды» Изучить влияние качества воды на биологические объекты.	**2**	**ОК 1,4,9** **ПК 1.1.** **ПК 1.2.** **ПК 1.4.** **ПК 2.1.** **ПК 2.8.** **ПК 3.1.** **ПК 3.7.** **ПК 4.1.** **ПК 4.6.** **ПК 5.1.** **ПК 5.6.** **ПК 6.1.** **ПК 6.2.** **ПК 6.3.** **ПК 6.4.** **ПК 6.5.**
		Домашнее задание №8: Сазонов «Экология городской среды» стр 152 вопр 2,3,4		

9	**Тема 2.7 Пр №3 Антропогенное воздействие на биотические сообщества и их защита**	**Практическая работа №3** **Содержание учебного материала:** Изучить ваяние химических веществ на сообщества живых организмов . Охрана растительных объектов и животного мира. Роль растений и животных в жизни человека, вымершие животные. Изучение Красной книги Свердловской области. **Домашнее задание №9:** Подготовить презентацию ободном виде, занесенном в красную книгу. В презентации ответить на вопросы: почему вид исчезает и что сдать чтобы не исчезал.	**2**	**ОК 3,9** **ПК 1.1.** **ПК 1.2.** **ПК 1.4.** **ПК 2.1.** **ПК 2.8.** **ПК 3.1.** **ПК 3.7.** **ПК 4.1.** **ПК 4.6.** **ПК 5.1.** **ПК 5.6.** **ПК 6.1.** **ПК 6.2.** **ПК 6.3.** **ПК 6.4.** **ПК 6.5.**
10	**Тема 2.8 Пр.№4 Антропогенное воздействие на почву и ее защита**	**Практическая работа №4** **Содержание учебного материала:** Изучить воздействие человека на почву. Сельскохозяйственное использование почв и загрязнение ядохимикатами. Перспективы утилизации ТБО. Утилизация отходов в гор. системе и на предприятии общественного питания Перспективы утилизации ТБО в городской экосистеме и пути оздоровления городской среды. Малоотходные и безотходные предприятия. **Домашнее задание №10:** Сазонов «Экология городской среды» стр 220 тема 7	**2**	**ОК 1,4** **ПК 1.1.** **ПК 1.2.** **ПК 1.4.** **ПК 2.1.** **ПК 2.8.** **ПК 3.1.** **ПК 3.7.** **ПК 4.1.** **ПК 4.6.** **ПК 5.1.** **ПК 5.6.** **ПК 6.1.** **ПК 6.2.** **ПК 6.3.** **ПК 6.4.** **ПК 6.5.**

11	**Тема 2.9 Экология питания**	**Содержание учебного материала:** Загрязнения в пище. Влияние ДДТ и канцерогенов на человека. ГМО продукция. Цели создания, применение гмо продукции. Плюсы и минусы. **Контрольная работа:** Проблемные ситуации. Проблемные задачи. **Домашнее задание №11:** Сазонов, Э. В. Экология городской среды : учебное пособие для среднего профессионального стр 78	**2**	**ОК 4,9**
12	**Тема 2.11 Пр №5 «Городская среда обитания человека»**	**Практическая работа №5** **Содержание учебного материала:** Заполнить таблицу «Преимущества и отрицательные стороны жизни в городе» Городская среда обитания человека. Квартира и предприятие как функциональная экосистема. **Домашнее задание №12:** Сазонов, Э. В. Экология городской среды : учебное пособие для среднего профессионального Сазонов, Э. В. Экология городской среды : учебное пособие для среднего профессионального стр 103	**2**	**ОК 1,3,9** **ПК 1.1.** **ПК 1.2.** **ПК 1.4.** **ПК 2.1.** **ПК 2.8.** **ПК 3.1.** **ПК 3.7.** **ПК 4.1.** **ПК 4.6.** **ПК 5.1.** **ПК 5.6.** **ПК 6.1.** **ПК 6.2.** **ПК 6.3.** **ПК 6.4.** **ПК 6.5.**
13	**Тема 3,4 Пр№6 Экологические организации России и других стран мира**	**Практическая работа№6** **Содержание учебного материала:** Экологические структуры организации разных стран, их цели и реализуемые проекты (Анализ интернет ресурсов. Характеристика одной организации (по выбору) **Домашняя работа№13:** Составление списка международных экологических логанизаций.	**2**	**ОК 1,3,9** **ПК 1.1.** **ПК 1.2.** **ПК 1.4.** **ПК 2.1.** **ПК 2.8.** **ПК 3.1.** **ПК 3.7.** **ПК 4.1.** **ПК 4.6.** **ПК 5.1.**

				ПК 5.6. ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.
	Консультации		**4**	
14	**Дифференцированный зачет**	**Контрольная работа:** Итоговый тест для дифференцированного зачета по дисциплине "Экологические основы природопользования	**2**	
		Итого	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.02 Экологические основы природопользования

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Экологических основ природопользования/Микробиологии», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования : учебник для СПО / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков ; под ред. В. Е. Курочкина. — М. : Издательство Юрайт, 2025. — 304 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05803-1.

2. Сазонов, Э. В. Экология городской среды : учебное пособие для СПО / Э. В. Сазонов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2025. — 275 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07780-3.

3. Кузнецов, Л. М. Экология : учебник и практикум для СПО / Л.М. Кузнецов, А.С. Николаев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2025. — 330 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-6362-5.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Гурова Т. Ф. Экология и рациональное природопользование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т.Ф. Гурова, Л.В. Назаренко. – 3- изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2023.– 188 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.02 Экологические основы природопользования

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценивания	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: – 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;	Студент демонстрирует свои знания понятий в речи, при решении задач, разбирается в различиях, может уверенно использовать терминологию и символику	Тестирование, устный опрос, выполнение практических заданий, защита проектов,
знать: – принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; – особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; – об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; – принципы и методы рационального природопользования; – методы экологического регулирования; – принципы размещения производств различного типа; – основные группы отходов, их источники и масштабы образования; – понятие и принципы мониторинга окружающей среды; – правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; – принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; – природоресурсный потенциал Российской Федерации;	-У студента активная гражданская позиция, - Студент обладает чувством собственного достоинства, уважает законы и правила, осознает их сущность и значение -У студента есть мирровозрение, хорошо описывает и понимает свою значимость в коллективе и обществе -Студент участвует в творческих конкурсах -Студент легко идет на контакт со сверстниками, выполняет работу в группе -Студент целеустремлен, осознает для чего получает информацию -Студент демонстрирует эстетическое отношение к научному творчеству -Студент понимает ценность жизни и здоровья -Студент разбирается в будущей профессии, заинтересован в получении знаний о профессии	Тестирование, устный опрос, выполнение практических заданий, защита проектов,

– охраняемые природные территории	-У студента сформировано экологическое мышление	

Приложение 2.25
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины
«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Горина Д.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Хомутова М.М., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»: сформировать знания о рациональном питании, ответственное отношение к выпуску безопасной и качественной продукции общественного питания.

Дисциплина «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-

	получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	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	

	профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	

ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1.	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности

		отходов	
ПК 1.2.	распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП)	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности
ПК 1.3.	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

	полуфабрикатов		
ПК 1.4.	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

ПК 2.2.	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; обеспечивать безопасность готовых супов; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции	правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; минимизировать потери	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных

	питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции		категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции		
ПК 2.7.	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8.	комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 3.2.	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; обеспечивать безопасность готовых соусов; контролировать температуру подачи холодных соусов,	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции		
ПК 3.3.	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4.	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; контролировать	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции		
ПК 3.6.	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	безопасности готовой продукции		
ПК 3.7.	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; контролировать,	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения		
ПК 4.2.	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного

	основных продуктов и дополнительных ингредиентов; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	горячих десертов сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов		
ПК 4.5.	организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;	температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов		
ПК 4.6.	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение,	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

	своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования	
ПК 5.2.	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3.	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
ПК 5.4.	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	оценивать наличие, подбирать в	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность,	выполнять приготовление,

	соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности	требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного а ссортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.1.	рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий	разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,

			региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	вести утвержденную учетно-отчетную документацию	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; изменения, происходящие в продуктах при и хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)	контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов
ПК 6.4.	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства	особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)

		безопасность готовой продукции	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Знания: основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	Тема 1.2 Морфология микроорганизмов Тема 1.3 Физиология микроорганизмов Тема 1.5 Пр № 1 Характеристика микробиологических процессов и их хозяйственной роли	6	В соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года
2	Умения: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	Тема 1.12 Лр № 1 Изучение устройства микроскопа. Овладение техникой микроскопирования Тема 1.13 Лр № 2 Микроскопирование дрожжевых грибков Тема 1.14 Лр № 3 Микроскопирование плесневых грибов Тема 1.15 Лр № 4 Приготовление питательных сред Тема 1.16 Лр № 5 Изготовление смывов с поверхности, рук и посуды. Выращивание колоний микроорганизмов Тема 1.17 Лр № 6 Анализ колоний микроорганизмов на питательных средах	12	В соответствии с требованиями системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

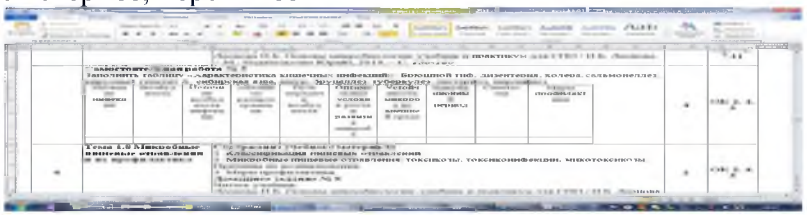
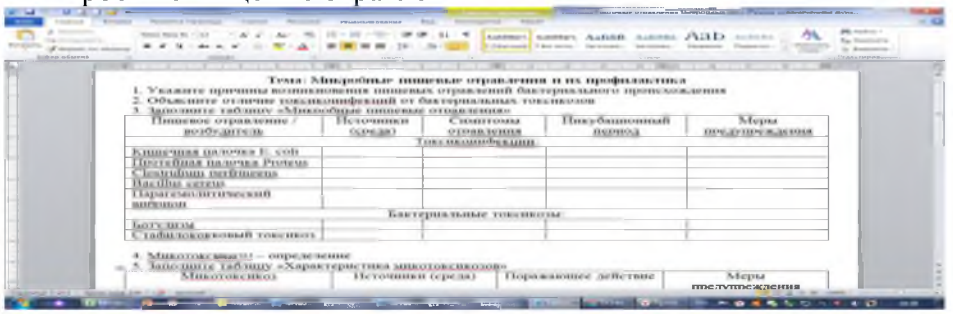
Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	82	
Учебные занятия	68	30
В том числе теоретические занятия	38	
Практические занятия	18	18
Лабораторные занятия	12	12
Консультации	4	
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	

2.2. Содержание дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

<table>
<tr><th>№ занятия</th><th>Наименование темы занятия</th><th>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</th><th>Объем часов</th><th>ОК, ПК</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td colspan="5">Раздел 1. Микробиология</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1 Предмет и задачи микробиологии</td><td>Содержание учебного материала
1. Цель и задачи изучения дисциплины. Определение микробиологии, как науки. Отличия микроорганизмов от других живых организмов. Роль микроорганизмов в круговороте веществ, отраслях промышленности. Значение процессов, вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов.
2. Краткая история развития микробиологии.
Домашнее задание № 1
1. Изучить:
Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – С. 9-25.
2. Заполнить таблицу «Цели и задачи дисциплины», «Внешний вид микробов».
Цели и задачи дисциплины
<table><tr><th>Изучаемый раздел</th><th>Цели и задачи раздела</th></tr><tr><td>Микробиология</td><td></td></tr><tr><td>Гигиена</td><td></td></tr><tr><td>Санитария</td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ОК 2, 5</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2 Морфология микроорганизмов</td><td>Содержание учебного материала
Классификация микроорганизмов. Характеристика основных групп микроорганизмов – бактерий, мицелиальных микроскопических грибов, дрожжей, вирусов: размеры, особенности строения и размножения, принципы систематики.
Домашнее задание № 2
1. Изучить:
Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – С. 25-75.</td><td>2</td><td>ОК 2, 5</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3 Физиология микроорганизмов</td><td>Содержание учебного материала
1. Химический состав микробной клетки.
2. Ферменты микроорганизмов.
3. Обмен веществ: строительный и конструктивный.
4. Питание и дыхание микроорганизмов (автотрофы, гетеротрофы, паратрофы, аэробы,</td><td>2</td><td>ОК 2, 5</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>анаэробы, факультативные анаэробы).
5. Рост микробной культуры.
6. Понятия: тургор, осмос, плазмолиз.
Домашнее задание № 3
Изучить:
Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – С. 85-102.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 1.4 Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы</td><td>Содержание учебного материала
1. Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические.
2. Физические факторы: температура, влажность, свет, излучения.
3. Химические факторы: осмотическое давление, кислотность среды, окислительно-восстановительные условия среды.
4. Биологические факторы: симбиоз, метабиоз, антагонизм, паразитизм.
Домашнее задание № 4
Изучить:
Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – С. 103-123.</td><td>2</td><td>ОК 2, 5, ПК 1.1-5.6</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 1.5 Пр № 1 Характеристика микробиологических процессов и их хозяйственной роли</td><td>Практическое занятие № 1
Содержание учебного материала
Работа выполняется индивидуально. Студенты работают с теоретическим материалом – анализируют, систематизируют и представляют в виде таблицы:
«Характеристика микробиологических процессов»:
спиртовое брожение, молочнокислое брожение, пропионовокислое брожение, маслянокислое брожение, уксуснокислое брожение, лимоннокислое брожение, гниение
<table>
<tr><td>Название процесса</td><td>Возбудители</td><td>Оптимальные условия протекания процесса (температура, pH, концентрация сахара)</td><td>Уравнение реакции процесса</td><td>Продукты реакции процесса</td><td>Примеры использования продуктов реакции процесса в промышленности</td><td>Отрицательное влияние процесса</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашнее задание № 5</td><td>2</td><td>ОК 2, 5, ПК 1.1-5.6</td></tr>
</table>

		Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – **С. 125-149.**		
6	**Тема 1.6 Микробиология продуктов животного происхождения**	**Содержание учебного материала** 1. Микрофлора мясных, рыбных, яичных, молочных продуктов, баночных консервов. Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. 2. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. 3. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности. **Домашнее задание № 6** Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – **С. 192-214.**	**2**	**ОК 2, 5, ПК 1.1-5.6**
7	**Тема 1.7 Микробиология продуктов растительного происхождения**	**Содержание учебного материала** 1. Микрофлора плодоовощных, зерномучных, жировых продуктов. Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. 2. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. 3. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности. **Домашнее задание № 7** **Изучить:** **Л**еонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – С. 192-214.	**2**	**ОК 2, 5, ПК 1.1-5.6**
8	**Тема 1.8 Характеристика инфекционного заболевания**	**Содержание учебного материала** **1.** Понятие об инфекционном процессе: феномен паразитизма. **2.** Стадии инфекционного процесса. **3.** Свойства микроба. Понятие о патогенности и вирулентности, факторы патогенности микробов. **4.** Механизмы передачи инфекции. **Домашнее задание № 8** Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – С. 150-158.	**2**	**ОК 2, 5, ПК 1.1-5.6**
9	**Тема 1.9 Пр № 2**	**Практическое занятие № 2**	**2**	**ОК**

	Анализ причин и условий возникновения кишечных инфекций	**Содержание учебного материала** Работа выполняется индивидуально. Студенты работают с теоретическим материалом – анализируют, систематизируют и представляют в виде таблицы: «Характеристика кишечных инфекций»: Брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез, вирусный гепатит А, сибирская язва, ящур, бруцеллез, туберкулез, листериоз, иерсиниоз  **Домашнее задание № 9** Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – **С. 158-181.**		**2, 5, ПК 1.1-5.6**
10	**Тема 1.10 Пр № 3 Анализ причин и условий возникновения микробных пищевых отравлений**	**Практическое занятие № 3** **Содержание учебного материала** 1. Классификация пищевых отравлений. 2. Микробные пищевые отравления: токсикозы, токсикоинфекции, микотоксикозы. Причины их возникновения. 3. Меры профилактики. Работа выполняется индивидуально. Студенты работают с теоретическим материалом – анализируют, систематизируют и представляют в виде таблицы: «Микробные пищевые отравления»  «Характеристика микотоксикозов»	**2**	**ОК 2, 5, ПК 1.1-5.6**

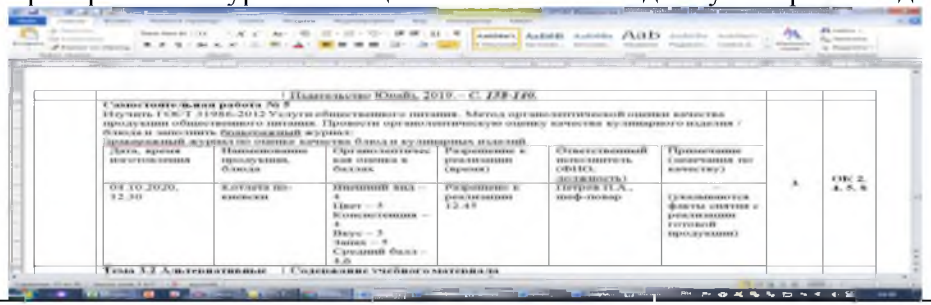
		 **Домашнее задание № 10** Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – **С. 181-191.**		
11	**Тема 1.11 Немикробные пищевые отравления**	**Содержание учебного материала** Немикробные пищевые отравления: отравления продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе; отравления пищевыми продуктами, ядовитыми при определенных условиях; отравления примесями химических веществ; отравления примесями солей тяжелых металлов; отравление ядохимикатами; отравления нитратами, нитритами и нитрозаминами; загрязнение пищевых продуктов радионуклидами. **Домашнее задание № 11** Разработать памятку «Профилактика пищевых инфекций и пищевых отравлений, гельминтозов».	**2**	**ОК 2, 5, ПК 1.1-5.6**
		Самостоятельная работа Изучить материал и ответить на вопросы по теме «Профилактика гельминтозов» Каковы меры предупреждения заражения человека аскаридами? Какова причина заражения человека бычьим цепнем? Как заражаются пищевые продукты личинками широкого лентеца? Каковы основные меры предупреждения глистных заболеваний на предприятиях продовольственной торговли и общественного питания? К чему ведет развитие глистов в органах и тканях человека? Какие стадии проходят глисты в своем развитии? Какие глисты у человека достигают самых крупных размеров? Каков цикл развития кистозного эхинококка? 9. Какими глистами можно заразиться, употребляя недожаренную рыбу?	**2**	**ОК 1, 2, 3, 5, 9**
Лабораторные работы				
1	**Тема 1.12 Лр № 1 Изучение устройства микроскопа.**	**Лабораторная работа № 1** **Содержание учебного материала** Устройство микроскопа: оптическая и механическая части. Настройка микроскопа.	**2**	**ОК 1-7**

	Овладение техникой микроскопирования	Овладение техникой микроскопирования. Написание выводов, подготовка отчета по лабораторной работе. **Домашнее задание № 1** Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – **С. 234-248.** 2. Подготовиться к защите лабораторной работы.		
2	**Тема 1.13 Лр № 2 Микроскопирование дрожжевых грибков**	**Лабораторная работа № 2** **Содержание учебного материала** Изучение правил работы в микробиологической лаборатории. Приготовление препаратов для микроскопирования. Микроскопирование дрожжей. Написание выводов,подготовка отчета по лабораторной работе. **Домашнее задание № 2** Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – **С. 273-274.** Подготовиться к защите лабораторной работе.	**2**	**ОК 1-7, ПК 1.1-5.6**
3	**Тема 1.14 Лр № 3 Микроскопирование плесневых грибов**	**Лабораторная работа № 3** **Содержание учебного материала** Приготовление препаратов плесневых грибов для микроскопирования. Микроскопирование плесневых грибов. Написание выводов, подготовка отчета по лабораторной работе. **Домашнее задание № 3** Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – **С. 265-272.** Подготовиться к защите лабораторной работе.	**2**	**ОК 1-7, ПК 1.1-5.6**
4	**Тема 1.15 Лр № 4 Приготовление питательных сред**	**Лабораторная работа № 4** **Содержание учебного материала** Изучение методов культивирования микроорганизмов. Приготовление питательной среды. Написание выводов, подготовка отчета по лабораторной работе. **Домашнее задание № 4**	**2**	**ОК 1-7**

		Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – **С. 251-253.** Подготовиться к защите лабораторной работе.		
5	**Тема 1.16 Лр № 5 Изготовление смывов с поверхности, рук и посуды. Выращивание колоний микроорганизмов**	**Лабораторная работа № 5** **Содержание учебного материала** Изучение основных методов микробиологического контроля санитарного состояния предприятий общественного питания. Взятие смывов с поверхностей, рук. Посев смывов на питательную среду. Написание выводов, подготовка отчета по лабораторной работе. **Домашнее задание № 5** Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – **С. 253-258, С. 279-280.** Подготовиться к защите лабораторной работе.	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-5.6**
6	**Тема 1.17 Лр № 6 Анализ колоний микроорганизмов на питательных средах**	**Лабораторная работа № 6** **Содержание учебного материала** 1. Изучение культуральных признаков колоний на питательных средах в чашках Петри по результатам смывов. 2. Написание выводов, подготовка отчет по лабораторной работе. **Домашнее задание № 6** Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – **С. 265-266.**	**2**	**ОК 1-7, ПК 1.1-5.6**
	Консультация	Консультация по вопросам экзамена	**2**	
Раздел 2. Физиология питания				
1	**Тема 2.1 Введение. Роль белков в жизнедеятельности организма**	**Содержание учебного материала** Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав, заменимые и незаменимые аминокислоты. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма. **Домашнее задание № 1**	**2**	**ОК 2, 5, ПК 1.1-5.6**

		1. Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – **С. 9-22, 49-58.** 2. Ответить письменно на вопросы: а) Какие факторы определяют потребность организма в белке? б) Как изменяется усвояемость белков при технологической обработке?		
2	**Тема 2.2 Роль липидов в жизнедеятельности организма**	**Содержание учебного материала** Липиды: физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. Полиненасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. **Домашнее задание № 2** Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – **С. 58-67.**	**2**	**ОК 2, 5, ПК 1.1-5.6**
3	**Тема 2.3 Роль углеводов в жизнедеятельности организма**	**Содержание учебного материала** Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. **Домашнее задание № 3** Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – **С. 67-80.**	**2**	**ОК 2, 5, ПК 1.1-5.6**
4	**Тема 2.4 Пр № 1 Расчет энергетической ценности блюд**	**Практическое занятие № 1** **Содержание учебного материала** Расчет энергетической ценности блюд через калорические коэффициенты пищевых веществ. Работа организуется индивидуально. Студентам раздаются карточки для расчета энергетической ценности различных блюд. **Домашнее задание № 4**	**2**	**ОК 1, 2, ОК 2, 5, ПК 1.1-**

		Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – **С. 80-82.**		**5.6, 6.1**
5	**Тема 2.5 Роль витаминов, минеральных веществ и воды в жизнедеятельности организма**	**Содержание учебного материала** Витамины: современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах. Физиологическая характеристика основных водорастворимых и жирорастворимых витаминов, витаминоподобных веществ. Потребность организма в витаминах, влияние внешних и внутренних факторов. Пути сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработке продуктов, витаминизация продуктов и готовой пищи. Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма. Вода: значение для организма, физиологическая роль. Водно-солевой обмен. Водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах. **Домашнее задание № 5** Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – **С. 84-113.**	**2**	**ОК 2, 5, ПК 1.1-5.6**
6	**Тема 2.6 Сущность процессов пищеварения**	**Содержание учебного материала** Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты переваривания. **Домашнее задание № 6** Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – **С. 24-38.**	**2**	**ОК 2, 5, ПК 1.1-5.6**
7	**Тема 2.7 Факторы, влияющие на усвояемость пищи. Обмен веществ и**	**Содержание учебного материала** Понятие об усвояемости основных пищевых веществ Энергетические затраты организма: методы определения, факторы, влияющие на объем энерготрат, нормирование энергетической ценности рационов питания.	**2**	**ОК 2, 5, ПК 1.1-**

	энергии	**Домашнее задание № 7** Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – **С. 35-43.**		**5.6, 6.1**
		Самостоятельная работа № 5 Изучить ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Провести органолептическую оценку качества кулинарного изделия / блюда и заполнить бракеражный журнал: Бракеражный журнал по оценке качества блюд и кулинарных изделий 	**2**	**ОК 1, 2, 3, 9, ПК 1.1-5.6, 6.4**
8	**Тема 2.8 Пр № 2 Вычисление суточной потребности в основных пищевых веществах**	**Практическое занятие № 2** **Содержание учебного материала** Вычисление суточной потребности в энергии, белках, жирах и углеводах с учетом коэффициента физической активности, величины основного обмена. Работа организуется индивидуально. Студенты рассчитывают потребность организма в основных пищевых веществах, учитывая индивидуальные физиологические характеристики (рост, масса тела, физическая активность). **Домашнее задание № 8** Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – **С. 38-47.**	**2**	**ОК 1, 5, 9, ПК 6.1**
9	**Тема 2.9 Пр № 3 Определение суточных энергозатрат**	**Практическое занятие № 3** **Содержание учебного материала** Вычисление суточных энергозатрат организма методом хронометража физической и умственной активности за сутки. Работа выполняется индивидуально. Студентам	**2**	**ОК 1, 5, ПК 6.1**

	хронометражно-табличным методом	раздается материал, в соответствии с которым они составляют хронометраж личной активности за сутки. **Домашнее задание № 9** Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – **С. 38-47.**		
10	**Тема 2.10 Рациональное питание и физиологические основы его организации**	**Содержание учебного материала** 1. Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). 2. Режим питания и его значение. 3. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Адекватное питание. **Домашнее задание № 10** Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – **С. 150-153.**	**2**	**ОК 1, 5, ПК 6.1**
11	**Тема 2.11 Пр № 4 Разработка меню суточного рациона**	**Практическое занятие № 4** **Содержание учебного материала** Разработка суточного рациона с учетом потребностей организма в основных пищевых веществах и энергии, а также принципов рационального питания. Работа выполняется индивидуально. Студенты составляют рацион, учитывая потребности своего организма в основных пищевых веществах и энергии. **Домашнее задание № 11** Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – **С. 150-153.**	**2**	**ОК 5, ПК 6.1**
	Консультация	Консультация по вопросам экзамена	**2**	
Раздел 3. Санитария и гигиена				
1	**Тема 3.1 Личная гигиена работников**	**Содержание учебного материала** Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук. Производственный маникюр.	**2**	**ОК 1-7, 9 ПК**

	общественного питания	Производственная гигиена. Санитарная одежда: её виды, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта, бармена, буфетчика. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики инфекций. Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала. **Домашнее задание № 1** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – **С. 66-69.**		**1.1-5.6**
2	**Тема 3.2 Гигиенические принципы планировки помещений предприятий общественного питания**	**Содержание учебного материала** Гигиенические принципы планировки. Требования к складским помещениям. Требования к производственным цехам. Требования к моечным и камере пищевых отходов. Требования к помещениям для потребителей. Требования к служебно-бытовым помещениям. **Домашнее задание № 2** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – **С. 74-78.**	**2**	**ОК 1-7, ПК 1.1-5.6**
3	**Тема 3.3 Пр № 1 Разработка мероприятий по обработке помещений, оборудования, посуды**	**Практическое занятие № 1** **Содержание учебного материала** Студенты разрабатывают инструкции по санитарной обработке помещений, оборудования, посуды. **Домашнее задание № 3** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – **С. 79-83.**	**2**	**ОК 1-7, 9 ПК 1.1-5.6, 6.4, 6.5**
4	**Тема 3.4 Гигиенические требования к**	**Содержание учебного материала** Требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья. Условия дефростации мороженых продуктов.	**2**	**ОК 1-7, 9 ПК**

	обработке сырья и производству кулинарной продукции и кондитерских изделий	Оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов, санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, омлетов, холодных блюд (студней и заливных, паштетов, салатов и винегретов) и других изделий повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к качеству фритюра. **Домашнее задание № 4** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – **С. 84-88.**		**1.1-5.6, 6.4, 6.5**
5	**Тема 3.5 Пр № 2 Анализ требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов**	**Практическое занятие № 2** **Содержание учебного материала** Студенты разрабатывают инструкции по транспортировке, приему, хранению сырья, пищевых продуктов, готовой продукции. Решение производственных ситуаций. **Домашнее задание № 5** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – **С. 70-73.**	**2**	**ОК 1-7, 9 ПК 6.2-6.5**
6	**Тема 3.6 Производственный контроль. Система менеджмента качества ХАССП**	**Содержание учебного материала** Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания. 2. Санитарно-бактериологический контроль на предприятиях общественного питания. 3. Система менеджмента качества ХАССП: определение, основные положения. 4. Нормативно-технологическая документация, регламентирующая производство продукции общественного питания. **Домашнее задание № 6** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – **С.89-91.**	**2**	**ОК 1-7, 9 ПК 1.1-5.6, 6.2-6.5**
	Экзамен		**6**	
		Итого	**82**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены/Метрологии, стандартизации», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Контроля качества и безопасности продукции общественного питания», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021)

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

4. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

5. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации"

8. ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 212 с.

2. Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – 224 с.

3. Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – 298 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования психологические основы деятельности коллектива,	Грамотно выступает с сообщениями; Владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; Намечает и характеризует приемы саморегуляции; Полнота ответов, точность формулировок Воспроизводит, анализирует, категоризирует основные понятия и термины Распознает и подразделяет основные классы и виды микроорганизмов Воспроизводит характеристику основных групп микроорганизмов Воспроизводит, описывает, анализирует роль микроорганизмов в природе Называет представителей микрофлоры почвы, воды, воздуха Воспроизводит особенности сапрофитных и патогенных микробов Устанавливает связь между характером пищевого отравления или инфекции и возбудителем заболевания Выявляет и предотвращает возникновение микробиологического загрязнения в пищевом производстве Оценивает и сравнивает методы предупреждения порчи сырья и готовой продукции Представляет, формулирует схему микробиологического контроля Воспроизводит санитарные требования к содержанию помещений, обработке инвентаря, оборудования,	Тест Устный опрос Контрольная работа Самостоятельная работа Моделирование производственных ситуаций

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 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 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)	санитарной одежде Воспроизводит и применяет на практике правила личной гигиены работников пищевых производств Воспроизводит основные функции пищи в организме человека Формулирует понятия процесса пищеварения, энергетического обмена Рассчитывает суточный расход энергии хронометражно-табличным и скорым методами Устанавливает связь между химическим составом продуктов питания и их пищевой ценностью Анализирует и воспроизводит роль основных веществ пищи в структуре питания Называет изменения, происходящие с пищевыми веществами в процессе пищеварения Воспроизводит и анализирует факторы, влияющие на усвоение пищи Понимает понятия, относящиеся к рациону и рациональному питанию Анализирует литературные данные о нормах потребления основных пищевых веществ Составляет рационы питания для различных групп населения с учётом норм и принципов рационального и сбалансированного питания Воспроизводит назначение лечебного и лечебно-профилактического питания Осуществляет на практике составление рационов питания	

лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов санитарно-гигиенические требования к ведению		

процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и		

дезинфицирующих средств; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); требования к личной гигиене персонала при подготовке		

производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения канапе,		

холодных закусок сложного ассортимента пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,		

видов и форм обслуживания санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента пищевая, энергетическая ценность сырья,		

продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 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 требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий правила работы с документацией, составление и ведение		

которой входит в обязанности бригадира требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; изменения, происходящие в продуктах при и хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции		
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,	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.	Лабораторная работа Практическое занятие Производственные ситуации

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, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с	Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий Демонстрирует навыки работы с лабораторным оборудованием Распознает основные классы и группы микроорганизмов Проводит микробиологические исследования, анализирует и обобщает результаты Демонстрирует умение применять полученные знания в условиях пищевого производства Демонстрирует умения применять знания обработки инвентаря и оборудования в условиях пищевого производства Проводит смывы с поверхностей, рук, оборудования Проводит органолептическую оценку качества кулинарных блюд и изделий Рассчитывает энергетическую ценность блюд, используя данные о химическом составе продуктов, сырья и процентах потерь пищевых веществ Демонстрирует навыки составления рационов питания, используя знание норм и принципов сбалансированного питания	

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 соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона 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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья,		

вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП) выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество		

продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; обеспечивать безопасность готовых супов; контролировать температуру подачи супов;		

организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц,		

творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи,		

требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; обеспечивать безопасность готовых соусов; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в		

соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции		

контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при		

кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и		

регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности		

пищевых продуктов контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости,		

региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом		

требований к безопасности пищевых продуктов выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями		

санитарных норм и правил; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения		

неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных		

категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков вести утвержденную учетно-отчетную документацию контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства		

Приложение 2.26
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Сахипова Л.Ф., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Сапелкина А.Н. преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Катаева Е.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Горобец М.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» формирование знаний и умений в области контроля качества продуктов при хранении.

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	

	получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности 11 правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	

ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания	

		холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

2.1. **Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Объем образовательной нагрузки	82	
Учебные занятия	82	32
В том числе теоретические занятия	50	
Практические занятия	32	32
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров				
1	**Тема 1.1 Основы товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания**	**Содержание учебного материала** Предмет и задачи дисциплины. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров. 3. Основы стандартизации и сертификации. 4. Система маркировки «Меркурий» и «Честный знак». **Домашнее задание № 1** Написать недостатки и достоинства органолептической и лабораторной методов оценки качества товаров (в тетради)	2	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
2	**Тема 1.2 Оценка условий и организация хранения продуктов**	**Содержание учебного материала** Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов. Условия хранения: понятие, климатический и санитарно- гигиенический режимы, их показатели; размещение товаров в складах (принципы, правила и способы). Сроки сохраняемости и службы: понятия, виды, классификация товаров по срокам хранения и годности Понятие о естественной убыли пищевых продуктов, пути ее снижения. Определение и списание товарных потерь. **Домашнее задание № 2** Написать в тетради определения понятий «срок годности, срок хранения, срок реализации»	2	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
3	**Тема 1.3 Пр №1 Определение дефектов товаров**	**Содержание учебного материала** Практическая работа организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 3** Конспект по теме «Причины возникновения дефектов продовольственных товаров при нарушении условий хранения».	2	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-**

				6.4
4	**Тема 1.4 Товароведная характеристика зерновых товаров**	**Содержание учебного материала** Зерно. Классификация. Химический состав. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству, хранению. Дефекты. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Условия хранения, дефекты. **Домашнее задание № 4** Подготовить кроссворд на тему «Зерно и продукты его переработки»	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
5	**Тема 1.5 Товароведная характеристика макаронных и хлебобулочных изделий**	**Содержание учебного материала** Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. Условия хранения. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. **Домашнее задание № 5** Подготовить сообщение на тему «Кулинарное использование макаронных изделий»	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
6	**Тема 1.6 Товароведная характеристика свежих овощей и плодов, ягод**	**Содержание учебного материала** Пищевая ценность свежих овощей, плодов и ягод. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Дефекты. Грибы товароведная характеристика, условия хранения. Дефекты. **Домашнее задание № 6** Оформить таблицу в конспекте «Температурный режим хранения овощей» по материалам конспекта	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
7	**Тема 1.7 Пр №2 Органолептическая оценка качества продуктов переработки**	**Содержание учебного материала** Практическая работа организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем.	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-**

	плодов и овощей	Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. Домашнее задание № 7 Изучить ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ Р 57976-2017 «Фрукты и овощи свежие. Термины и определения»		**2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
8	**Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских товаров**	**Содержание учебного материала** Классификация, ассортимент кондитерских товаров. Условия хранения, дефекты. Кулинарное назначение кондитерских товаров. **Домашнее задание № 8** Сделать конспект по теме «Основное сырье для производства кондитерских товаров»	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
9	**Тема 1.9 Товароведная характеристика вкусовых товаров (кофе, чая)**	**Содержание учебного материала** Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей и приправ. Условия хранения, транспортирования и реализации различных видов. Дефекты. Маркировка, упаковка. **Домашнее задание № 9** Сделать таблицу «Использование пряностей при приготовлении кулинарных блюд»	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
10	**Тема 1.10 Товароведная характеристика алкогольных и безалкогольных напитков**	**Содержание учебного материала** Характеристика алкогольных напитков, виноградных вин: классификация и ассортимент, оценка качества. Пиво. Безалкогольные напитки. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации, дефекты. **Домашнее задание № 10** Сделать конспект по теме «Основное сырье для производства алкогольных напитков, пива»	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
11	**Тема 1.11 Пр №3 Органолептическая**	**Содержание учебного материала** Практическая работа организуется в малых группах. В процессе занятия	**2**	**ОК 1-7, 9,**

	оценка качества чая и кофе	студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 11** Изучить ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Чай. Органолептический анализ		**ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
12	**Тема 1.12 Товароведная характеристика молока и молочных продуктов**	**Содержание учебного материала** Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования, маркировка, упаковка. Кулинарное использование молочных продуктов. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями на 19 декабря 2019 года) **Домашнее задание № 12** Изучить ТР ТС 033/2013 пункт «Требования к маркировке молока и молочной продукции»	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
13	**Тема 1.13 Пр №4 Органолептическая оценка качества молочной продукции**	**Содержание учебного материала** Практическая работа организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 13** Подготовить отчет	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
14	**Тема 1.14 Товароведная характеристика сыров**	**Содержание учебного материала** Сыры: сырье, классификация, ассортимент. Химический состав и пищевая ценность сыров. Условия хранения, дефекты, транспортировка, маркировка, упаковка **Домашнее задание № 14** Подготовить реферат на тему «Сыры производства Италии (Франции, Германии)» (группа делится на подгруппы).	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-**

				6.4
15	**Тема 1.15 Пр №5 Органолептическая оценка качества молочных консервов**	**Содержание учебного материала** Практическая работа организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 15** Составить кроссворд на тему «Молоко, сыры, молочные консервы»	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
16	**Тема 1.16 Товароведная характеристика яичных продуктов**	**Содержание учебного материала** Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качествам, проверка качества, условия сроки хранения Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок). Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. **Домашнее задание № 16** Составить таблицу «Температурный режим хранения яиц, яичных продуктов»	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
17	**Тема 1.17 Пр №6 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям**	**Содержание учебного материала** Практическая работа организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Прибором овоскоп для определения свежести яиц. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 17** Изучить ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
18	**Тема 1.18 Товароведная характеристика пищевых жиров**	**Содержание учебного материала** Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-**

		Домашнее задание № 18 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (с изменениями на 23 апреля 2015 года)		**3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
19	**Тема 1.19 Товароведная характеристика мяса убойных животных и мяса птицы**	**Содержание учебного материала** Мясо убойных животных и субпродукты: классификация, пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Мясо птицы и субпродукты: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Упитанность, клеймение. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование и реализация, дефекты. Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов. **Домашнее задание № 19** Подготовить реферат на тему «Мясо диких животных»	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
20	**Тема 1.20 Пр №7 Органолептическая оценка качества мяса птицы**	**Содержание учебного материала** Практическая работа организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 20** Изучить: ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
21	**Тема 1.21 Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов**	**Содержание учебного материала** Мясные полуфабрикаты: классификация, ассортимент. Маркировка, упаковка, условия хранения. Дефекты. Колбасные изделия и мясокопченности: классификация, ассортимент. Маркировка, упаковка, условия хранения. Дефекты. **Домашнее задание № 21** Составить схему классификации колбасных изделий.	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
22	**Тема 1.22 Пр №8 Идентификация и**	**Содержание учебного материала** Практическая работа организуется в малых группах. В процессе занятия	**2**	**ОК 1-7, 9,**

	органолептическая оценка качества мясных консервов	студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 22** Изучить маркировку детских мясных консервов и записать в тетрадь два образца разных производителей		**ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
23	**Тема 1.23 Товароведная характеристика свежей рыбы**	**Содержание учебного материала** Рыбные товары: пищевая ценность свежей рыбы, характеристика основного ассортимента. Общая классификация. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование, реализация. Недопустимые дефекты. **Домашнее задание № 23** Подготовить реферат на тему «Особенности приготовления блюд из рыбы»	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
24	**Тема 1.24 Товароведная характеристика переработанной рыбы**	**Содержание учебного материала** Рыбные товары: пищевая ценность переработанной рыбы, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование, реализация. Недопустимые дефекты. **Домашнее задание № 24** Подготовить сообщение на тему «Балычные изделия из рыбы»	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
25	**Тема 1.25 Пр №9 Органолептическая оценка качества свежей рыбы**	**Содержание учебного материала** Практическая работа организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 25** Изучить ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**

26	**Тема 1.26 Товароведная характеристика нерыбных морепродуктов. Икра**	**Содержание учебного материала** Икра пищевая ценность, требования к качеству, условия хранения, транспортировки, маркировка. Недопустимые дефекты. Нерыбные морепродукты классификация, краткая характеристика основного ассортимента, условия хранения, транспортировки, маркировка, упаковка. **Домашнее задание № 26** Подготовить сообщение «Использование в кулинарии нерыбных морепродуктов»	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
Раздел 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения				
1	**Тема 2.1 Организация снабжения предприятий общественного питания**	**Содержание учебного материала** Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Организация договорных отношений с поставщиками. **Домашнее задание № 1** Читать учебник: стр.179-190, Иванов И.Н. Организация производства (1ч), 2020г. Юрайт-Москва, повторить тему, дополнить конспект	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
2	**Тема 2.2 Пр №1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания**	**Содержание учебного материала** Определить оптимальные источники продовольственного и материально-технического снабжениям в соответствии с заданным типом предприятия. Составить договор на поставку товара от поставщика. **Домашнее задание № 2** Оформить работу в тетради	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
3	**Тема 2.3 Доставка и приемка продовольственных товаров**	**Содержание учебного материала** Способы доставки товаров и продуктов. Используемые виды транспорта, предъявляемые требования. Товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества). Приемка товаров на	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-**

		производство по количеству и качеству. **Домашнее задание № 3** Читать учебник: стр.213-223, Иванов И.Н. Организация производства (1ч), 2020г. Юрайт-Москва, повторить тему, дополнить конспект		**2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
4	**Тема 2.4** **Организация складского хозяйства**	**Содержание учебного материала** Понятие, виды, назначение, компановка складских помещений. Объемно-планировочное решение и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. **Домашнее задание № 4** Читать учебник: стр.190-195, Иванов И.Н. Организация производства (1ч), 2020г. Юрайт-Москва, повторить тему, дополнить конспект	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
5	**Тема 2.5 Пр №2** **Организация складского хозяйства**	**Содержание учебного материала** Разработать планировочное решение складской группы помещений предприятия общественного питания с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции и типа предприятия. Дать анализ складских помещений согласно санитарно-гигиеническим и объемно-планировочным требованиям. **Домашнее задание № 5** оформить работу в тетради	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
6	**Тема 2.6 Техническое оснащение складских помещений**	**Содержание учебного материала** Оснащение помещений складской группы оборудованием и инвентарем для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Организация тарного хозяйства. Требования, предъявляемые к таре. **Домашнее задание № 6** Читать учебник: стр.195-204, Иванов И.Н. Организация производства (1ч), 2020г. Юрайт-Москва, повторить тему, дополнить конспект	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
7	**Тема 2.7 Пр №3** **Техническое оснащение**	**Содержание учебного материала** Выполнить подбор и расстановку оборудования в складской группе	**2**	**ОК 1-7, 9,**

	складских помещений	помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции и типа предприятия **Домашнее задание № 7** оформить работу в тетради		**ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
Раздел 3. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы				
1	**Тема 3.1 Учет поступления товаров, тары**	**Содержание учебного материала** Учет поступления продуктов, товаров, тары. Документальное оформление продвижения продуктов и тары. **Домашнее задание № 1** Составить схему получения сырья по вариантам: для кондитерского цеха, для мясного цеха	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
2	**Тема 3.2 Учет товаров в местах хранения**	**Содержание учебного материала** Осуществление отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов. **Домашнее задание № 2** Составить схему движения сырья от места хранения до реализации готовых изделий по вариантам: кондитерский цех, мясной цех	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
3	**Тема 3.3 Пр №1 Заполнение бланков первичной документации**	**Содержание учебного материала** Решение производственных ситуаций и заполнение бланков первичной документации **Домашнее задание № 3** Решение ситуаций по составлению отчетности материально ответственных лиц	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-**

				6.4
Раздел 4. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд				
1	**Тема 4.1 Автоматизация контроля расхода и хранения продуктов**	**Содержание учебного материала** Контроль расхода и хранения продуктов в программе «StoreHouse» **Домашнее задание № 1** Подготовка примеров автоматизированных рабочих мест в программе «StoreHouse»	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
2	**Тема 4.2 Основы работы в программе «StoreHouse»**	**Содержание учебного материала** Режимы работы и пользовательский интерфейс программы «StoreHouse» **Домашнее задание № 2** Подготовка к практической работе №1: технология настройки программы «StoreHouse»	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
	Тема 4.3 Пр №1 Настройка программы «StoreHouse» на предприятие общественного питания	**Содержание учебного материала** Настройка программы «StoreHouse» на особенности предприятия общественного питания **Домашнее задание № 3** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
	Тема 4.4 Пр №2 Первичные документы по предприятию общественного питания	**Содержание учебного материала** Заполнение первичных документов по операциям расхода и хранения продуктов (накладная на внутреннее перемещение продуктов, инвентаризационная опись, сличительная ведомость, сверка) **Домашнее задание № 4**	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-**

		Подготовка отчета		**3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
	Тема 4.5 Пр №3 **Отчеты по предприятию общественного питания**	**Содержание учебного материала** Система управления журналами по операциям. Виды отчетных форм по операциям расхода и хранения продуктов **Домашнее задание № 5** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1-7, 9, ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4**
		Итого	**82**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья/Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Лаборатория оценки качества и экспертизы потребительских товаров», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. ГОСТ Р 54683-2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия.
2. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года)
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (с изменениями на 14 сентября 2018 года)
4. ГОСТ Р 57976-2017 Фрукты и овощи свежие. Термины и определения
5. ГОСТ 32061-2013 Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
6. ГОСТ 32098-2013 Водки и водки особые, изделия ликероводочные и ликеры. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
7. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями на 19 декабря 2019 года)
8. ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия
9. ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (с изменениями на 23 апреля 2015 года)
10. ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
11. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"(ТР ЕАЭС 040/2016)

3.2.2 Основные электронные издания

1. Островская О.Л. Бухгалтерский финансовый учет : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О.Л. Островская, Л.Л. Покровская ; под редакцией О.Л. Островской. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 483 с.
2. Организация производства. В 2 частях. Ч.1.: учебник для среднего профессионального образования / под ред. И.Н. Иванова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 404 с.
3. Васюкова А.Т. Товароведение пищевых продуктов. В 2 частях. Ч.1: учебник для среднего профессионального образования / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 241 с.
4. Васюкова А.Т. Товароведение пищевых продуктов. В 2 частях. Ч.2: учебник для среднего профессионального образования / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 241 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
1		3
Уметь		
− определять наличие запасов и расход продуктов; − оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; − проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; − принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; − оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	устный опрос; тест; практическая работа; контрольная работа; выполнение презентаций и проектов; итоговый экзамен
Знать		
− ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; − общие требования к качеству сырья и продуктов; − условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; − методы контроля качества продуктов при хранении; − способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; − виды снабжения; − виды складских помещений и требования к ним; − периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; − методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	устный опрос; тест; практическая работа; выполнение презентаций и проектов; контрольная работа; экзамен

− программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; − современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; − методы контроля возможных хищений запасов на производстве; − правила оценки состояния запасов на производстве; − процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; − правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.		

Приложение 2.27
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Кусакина В.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Феоктистова В.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы:

Цель дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»: формирование умений и знаний в области организации работ в производственных помещениях предприятий общественного питания и безопасной эксплуатации технологического оборудования.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования	-

	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	информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности 11 правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством,	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	

	клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной	

	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 7.1-7.11	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой	

	на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	52	
Учебные занятия	38	14
В том числе теоретические занятия	24	
Практические занятия	14	
Лабораторные занятия		
Консультации	4	
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	

2.2. Содержание дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
1.	**Тема 1.1 Классификация оборудования.**	**Содержание учебного материала** Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. **Домашняя работа №1** На формате А4 составить памятку по технике безопасности на тему «Тепловое и холодильное оборудование». В памятке на каждую машину должно быть указано по 5 пунктов Перед началом работы Во время работы По окончанию работы Машины определяет преподаватель.	**2**	**ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 7.1-7.11** **ОК 1-7, 9**
2.	**Тема 1.2** **ПЗ№1 Составление классификации универсальных приводов**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Изучить классификацию данного оборудования, назначение данного механического оборудования, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. **Домашняя работа № 2** В рабочих тетрадях составить таблицу на тему: «Классификация универсальных приводов».	**2**	**ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 7.1-7.11** **ОК 1-7, 9**
3.	**Тема 1.3 Классификация и характеристика механического оборудования**	**Содержание учебного материала** Механическое оборудоване отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги), взбивальные машины, кофемолки, блендеры. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила	**2**	**ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 7.1-7.11**

		безопасной эксплуатации. **Домашняя работа № 3** Составить кроссворд на тему «Механическое оборудование». В кроссворде должно быть 15ть вопросов по вертикали, 15ть вопросов по горизонтали.		**ОК 1-7, 9**
4.	**Тема 1.4** **ПЗ№2 Рассмотрение правил эксплуатации оборудования для обработки овощей**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Работа выполняется совместно с преподавателем, подробно разбираются три вопроса: 1.Опишите принцип действия универсальных кухонных и картофелочистительных машин. 2.Опишите правила эксплуатации универсальных кухонных и картофелочистительных машин. 3.Техника безопасности и правила эксплуатации универсальных кухонных и картофелочистительных машин **Домашняя работа №4** На листе А4 составить памятку по технике безопасности в цехе при при работе с оборудованием для обработки овощей.	**2**	**ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 7.1-7.11** **ОК 1-7, 9**
5.	**Тема 1.5** **Классификация и характеристика оборудования для обработки мяса, рыбы**	**Содержание учебного материала** Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. **Домашняя работа № 5** Составить кроссворд на тему «Оборудование для механической обработки мяса и рыбы)». В кроссворде должно быть 15ть вопросов по вертикали, 15ть вопросов по горизонтали.	**2**	**ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 7.1-7.11** **ОК 1-7, 9**
6.	**Тема 1.6** **ПЗ№3 Изучение правил эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** 1.Опишите принцип действия мясорубки и рыбоочистительного оборудования. 2.Опишите правила эксплуатации мясорубки и рыбоочистительного	**2**	**ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6**

		оборудования. 3.Техника безопасности и правила эксплуатации мясорубки и рыбоочистительного оборудования. **Домашняя работа №6** На листе А4 составить ментальную карту (мясорубка)		**ПК 7.1-7.11** **ОК 1-7, 9**
7.	**Тема 1.7** **Классификация и характеристика оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров**	**Содержание учебного материала** Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. **Домашняя работа № 7** На формате А4 составить ментальную карту (хлеборезки и слайсера)	**2**	**ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 7.1-7.11** **ОК 1-7, 9**
8.	**Тема 1.8** **Классификация и правила эксплуатации оборудования для процессов вакуумирования и упаковки**	**Содержание учебного материала** Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. **Домашняя работа № 8** На формате А4 составить ментальную карту (Вакуумного упаковщика)	**2**	**ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 7.1-7.11** **ОК 1-7, 9**
9.	**Тема 1.9 Классификация теплового оборудования**	**Содержание учебного материала** Классификация теплового оборудования по технологическому назначения, источнику тепла и способам передачи. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. **Домашняя работа № 9** На формате А4 составить ментальную карту (теплового оборудования)	**2**	**ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 7.1-7.11** **ОК 1-7, 9**
10.	**Тема 1.10** **ПЗ№4 Рассмотрение правила эксплуатации универсального теплового оборудования**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** 1.Опишите основные детали и принцип действия: пароконвектоматов 2.Опишите правила эксплуатации пароконвектоматов 3.Техника безопасности при работе с пароконвектоматами **Домашняя работа № 10** На формате А4 составить ментальную карту (пароконвектомата)	**2**	**ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 7.1-7.11** **ОК 1-7, 9**
11.	**Тема 1.11**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ПК 1.1-1.4**

	Классификация и характеристика варочного оборудования	1.Опишите устройство и принцип действия: пароварочных шкафов, мелких варочных аппаратов. 2.Опишите правила эксплуатации пароварочных шкафов, мелких варочных аппаратов. 3.Техника безопасности при работе пароварочных шкафов, мелких варочных аппаратов. **Домашняя работа № 11** На формате А4 составить ментальную карту (пароварочных шкафов)		**ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 7.1-7.11** **ОК 1-7, 9**
12.	**Тема 1.12** **Классификация и характеристика жарочного оборудования**	**Содержание учебного материала** 1.Опишите устройство и принцип действия: жарочного оборудования. 2.Опишите правила эксплуатации жарочного оборудования. 3.Техника безопасности при работе жарочного оборудования. **Домашняя работа № 12** На формате А4 составить ментальную карту (жарочного оборудования)	**2**	**ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 7.1-7.11** **ОК 1-7, 9**
13.	**Тема 1.13** **ПЗ№5 Рассмотрение классификации и правила эксплуатации оборудования линии раздачи**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Оборудование для линии раздачи. Назначение и устройство. Классификация. Правила безопасной эксплуатации. **Домашняя работа № 13** На формате А4 составить памятку по технике безопасности при работе с оборудованием линии раздачи	**2**	**ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 7.1-7.11** **ОК 1-7, 9**
14.	**Тема 1.14** **Классификация и правила эксплуатации кофемашин.**	**Содержание учебного материала** 1. Опишите принцип действия кофемашины. 2.Опишите правила эксплуатации кофемашины. 3.Техника безопасности при работе с кофемашиной. **Домашняя работа № 14** На формате А4 составить ментальную карту (Кофемашина).	**2**	**ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 7.1-7.11** **ОК 1-7, 9**
15.	**Тема 1.15** **Классификация и правила эксплуатации холодильного оборудования**	**Содержание учебного материала** Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, без машинное и машинное). Холодильные машины. **Домашняя работа № 15**	**2**	**ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6**

		На формате А4 составить памятку по теме: Холодильное оборудование.		**ПК 7.1-7.11** **ОК 1-7, 9**
16.	**Тема 1.16** **ПЗ№6 Изучение техники безопасности при работе с холодильным оборудованием**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** 1.Опишите принцип действия холодильного оборудования 2.Опишите правила эксплуатации холодильного оборудования. 3.Техника безопасности при работе с холодильным оборудование. **Домашняя работа № 16** На формате А4 составить ментальные карты по теме: «Холодильное оборудование».	**2**	**ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 7.1-7.11** **ОК 1-7, 9**
17.	**Тема 1.17** **Классификация и правила эксплуатации ледогенераторов, шкафов интенсивного охлаждения.**	**Содержание учебного материала** Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. 1.Опишите принцип действия ледогенератора. 2.Опишите правила эксплуатации инвентаря ледогенератора. 3.Техника безопасности и правила инвентаря ледогенератора. **Домашняя работа № 17** На формате А4 составить ментальную карту (Ледогенераторы, шкафы интенсивного охлаждения).	**2**	**ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 7.1-7.5** **ОК 01-05** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10**
18.	**Тема 1.18** **Классификация и характеристика контрольно-кассового оборудования**	**Содержание учебного материала** Контрольно-кассовое оборудование. Назначение и устройство. Классификация. Правила безопасной эксплуатации. **Домашняя работа № 18** На формате А4 составить ментальную карту (Контрольно-кассовое оборудование).	**2**	**ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 7.1-7.11** **ОК 1-7, 9**
19.	**Тема 1.19** **ПЗ№7 Оптимизация предприятий общественного питания**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Студентам выдается описание производственных цехов с расстановкой оборудования и примерным меню, нужно будет описать какое оборудование добавить для улучшения работы. Работа рассчитана на совместную работу с преподавателем. **Домашняя работа №19**	**2**	**ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 7.1-7.11** **ОК 1-7, 9**

		На формате А4 составить ментальную карту к добавленному оборудованию. Прописать технику безопасности и правила эксплуатации.		
		Самостоятельная работа №1 Написать реферат на одну из тем: 1.Понятие об электроприводе и электродвигателе. 2.Аппараты включения и защиты торгового оборудования. 3.Простейшие механизмы: редукторы, планетарный механизм, механизмы регулирования скорости. Оформление реферата должно соответствовать требованиям, указанным в методическом пособии.	**4**	**ОК 2, 5, 9**
	Консультация		**2**	
	Консультация		**2**	
	Экзамен		**6**	
		Итого	**52**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в действующей редакции).
2. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ от 02.01.00 №29-ФЗ
3. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения/ от 23.07.2008 №160-ФЗ).
4. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения(с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.
6. Правила оказания услуг общественного питания. (от 15.08.1997 г. N 1036) (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N 1007).
7. Строительные нормы и правила РФ. Общественные здания и сооружения. СНиП 31-06-2009 (Актуализированная редакция СНиП 2.08.02-89*. Дата введения 2010-01-01).
8. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 695 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. https://urait.ru/ Образовательная платформа Юрайт – электронная библиотека.

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

- активная учебная лекция;
- ситуационный анализ;
- метод учебных проектов;
- деловая игра;
- дискуссия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
Знает:		
актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Устный опрос Тестовые задания Практические задания Домашние работы Задания к экзамену
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	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому	

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
	практическому опыту	
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	демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	
психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	– понимание значимости своей профессии	
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	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
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	эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления	- полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов; - не менее 61% правильных ответов; - актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота 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

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
пищи с использованием современных видов технологического оборудования; − правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; − методики расчета производительности технологического оборудования; − способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; − правила электробезопасности, пожарной безопасности; – правила охраны труда в организациях питания	точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии; - полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов; - не менее 61% правильных ответов	в форме дифференцированного зачета/ экзамена по УД в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умеет:		
распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические	

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
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	издания по специальности для решения профессиональных задач - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
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	демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	
организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной	

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
	практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования,	- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,	Текущий контроль: - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	точность расчетов, соответствие требованиям - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

Приложение 2.28
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Макеева Е.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Спицына О.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Организация обслуживания

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация обслуживания»: формирование знаний и умений в области современных методов и форм обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания.

Дисциплина «Организация обслуживания» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной	-

	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	деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности 11 правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий	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	

	региона		
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и	виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей	

	классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе	организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	

	обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Организация обслуживания

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	36	
Учебные занятия	24	18
В том числе теоретические занятия	6	
Практические занятия	18	18
Лабораторные занятия		
Консультации	6	
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	

2.2. Содержание дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	**Тема 1. Организация обслуживания на ПОП**	**Содержание учебного материала** Организация обслуживания на ПОП в соответствии с типом предприятия. Нормативно – правовая база ПОП. Современные виды услуг и формы обслуживания. **Домашнее задание № 1:** изучить нормативные документы, регулирующие деятельность ПОП. https://www.garant.ru/	2	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9
2	**Тема 2. Банкеты и приёмы.**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №1** Банкеты и приёмы: определение, классификация, особенности организации обслуживания. Банкеты и приёмы: определение, классификация**.** Назначение. Виды официальных приемов, их характеристика. Назначение и характеристика банкетов. **Домашнее задание № 2**: Л5 стр. 264-299; Л 10 стр. 59-67, дополнить конспект	2	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9
3	**Тема 3. Банкет за столом с полным обслуживанием**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 2** Банкет за столом с частичным обслуживанием. **Домашнее задание № 3**: Л5 стр.336-339, дополнить конспект	2	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9
4	**Тема3. Банкет за столом с частичным обслуживанием**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 3** Назначение и характеристика банкета фуршет. **Домашнее задание № 4**: Л5 стр. 299-317, дополнить конспект	2	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9

5	**Тема4. Банкет – фуршет. Комбинированные банкеты**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 4** Назначение и характеристика комбинированных банкетов. Смешанные банкеты **Домашнее задание № 5**: Л5 стр. 333-339, дополнить конспект	2	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9
6-7	**Тема 6-7 Сервировка различных видов банкетов**	**Содержание учебного материала** **Лабораторно – практическое занятие №1-2** Сервировка различных видов банкетов. **Домашнее задание № 6**: Оформить отчет	4	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9
8-9	**Тема 8-9. Подача блюд и напитков различными методами на банкете**	**Содержание учебного материала** **Лабораторно – практическое занятие №3-4** Подача блюд и напитков различными методами на банкете. Отработка сервировки банкетных столов **Домашнее задание № 7**: Оформить отчет	4	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9
10	**Тема 10. Специальные виды услуг: определение, классификация**	**Содержание учебного материала** Специальные виды услуг: определение, классификация**.** Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. **Домашнее задание №8**: Л5 стр.347-349, дополнить конспект	2	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9
11	**Тема 11. Особенности организации обслуживания проживающих в гостиницах**	**Содержание учебного материала** Особенности обслуживания проживающих в гостиницах**.** Обслуживание в номерах гостиниц. Современные требования к организации службы Room-сервис. Организация обслуживания по типу «Шведский стол» **Домашнее задание № 9:** Л5 стр.350-363; Л 10 стр.280-288, дополнить	2	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4

		конспект		ОК 1-7, 9
12	**Тема 12. Особенности организации обслуживания туристов**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №5** Услуги по организации и обслуживанию торжеств. Услуги по обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий. Услуги по организации обслуживания пассажиров различных видов пассажирского транспорта. **Домашнее задание № 10:** Л5 стр. 363-388, дополнить конспект	2	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9
	Консультация **Организация обслуживания выездных мероприятий**	**Содержание учебного материала** Организация обслуживания выездных мероприятий. Виды и типы выездного обслуживания. Технологическое оборудование, этапы организации мероприятий. **Домашнее задание №11:** Л1 стр. 320-323, дополнить конспект	2	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9
	Консультация **Разработка меню для тематического мероприятия**	**Содержание учебного материала** Разработка меню для тематического мероприятия. Подбор столовой посуды, столового белья, столовых приборов для сервировки стола. **Домашнее задание №12**: оформить отчет	2	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9
	Консультация **Подготовка к экзамену**	**Содержание учебного материала** Подготовка к экзамену.	2	ПК 1.1- 1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9
	Экзамен		6	
		Итого:	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Организация обслуживания

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Учебный ресторан», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебный бар», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Постановление правительства РФ от 15 апреля 2014 г. №328 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие промышленности и повышение ее конкурентоспособности» (последние изменения на дату публикации — от 2 июня 2022 года).
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 14.07.2022) "О защите прав потребителей"
3. Федеральный закон от 27.12.2002 №184 - ФЗ «О техническом регулировании» с изменениями от 18 июля 2009г. №189-ФЗ. (с изменениями на 2 июля 2021 года) (редакция, действующая с 1 сентября 2021 года)
4. Постановление правительства РФ от 21 сентября 2020 года № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);
6. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 № 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
7. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
8. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
9. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
10. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения
11. ГОСТ 31987-2012. Технологические документы на продукцию общественного питания
12. ГОСТ Р 55889-2013. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
13. Экономика предприятия : учебник для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.] ; под общей редакцией С. П. Кирильчук. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 416 с.
14. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 264 с.
15. Организация производства в 2 ч. : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 376 с.
16. Организация производства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 305 с.

17. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 396 с.
18. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 14-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 423 с.
19. Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 305 с.
20. Менеджмент. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 246 с.
21. Николюкин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Николюкин. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 248 с.
22. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025.
23. Орлов Г.Ю., Пак Я.С. Рестомаркетинг: от хаоса к системе/ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости»,2021-216с.
24. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 352 с. (СПО.)
25. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Т. В. Козловская. — СПб.: Троицкий мост, 2018. — 232 с.
26. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2018. — 544с.
27. Журналы: «Питание и общество»; «Гурманы»; «Вы и Ваш ресторан»
«Ресторанные ведомости»; «Сомелье»; «Магазин, ресторан, отель»

3.2.2. Основные электронные издания

екатеринбург.рф
https://mcxso.midural.ru/
https://restoved.ru/
https://restoranoff.ru/
https://pitportal.ru/
www.horeca.ru
www.hotres.ru
https://www.gastronom.ru/
https://www.rospotrebnadzor.ru/
https://www.garant.ru/
https://restoranoved.ru/categories/
http://foodis.ru/
http://eda.ru/
http://restorator.name/
http://www.rest-hotel.ru/
http://www.inshaker.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Организация обслуживания

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	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 обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания;	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	Практические занятия Тестирование Текущий контроль Контрольная работа или промежуточный контроль Тестирование и устный опрос Тестирование и Моделирование Контрольная работа или промежуточный контроль

правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов		
Умения: выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	Практические занятия Тестирование Текущий контроль Контрольная работа или промежуточный контроль Тестирование и устный опрос Тестирование и Моделирование Контрольная работа или промежуточный контроль

эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли		

Приложение 2.29
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА, МАРКЕТИНГА»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Макеева Е.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Соколова О.П., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Спицина О.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»: формирование базовых знаний в области экономики организации, основ управленческого и маркетингового мышления, необходимых для успешной профессиональной деятельности.

Дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной	-

	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	деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности 11 правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий	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	

	региона		
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 6.1-6.4	– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; – рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; – анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; – рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов	– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;	

	организации; – проводить инвентаризацию на предприятиях питания; – пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); – оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов – анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; – вести учет	– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; – виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их	

	реализации готовой продукции и полуфабрикатов; – калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; – рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, – рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; – планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; – выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; – управлять конфликтами и стрессами в организации; – применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; – анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; – составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса – анализировать возможности организации питания в	использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического	

	области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; – прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; – анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; – грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); – проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; – требования к реализации продукции общественного питания; – количественный и качественный состав персонала организации; – показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским	

		кредитом, уплачиваемых предприятием банку; – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; – сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – стили управления; – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);	

		– – организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки (всего)	**96**	**42**
Учебные занятия	**80**	
в том числе:		
теоретические занятия	**38**	
Основы экономики	12	
Основы менеджмента	14	
Основы маркетинга	12	
Практические занятия	**42**	**42**
Основы экономики	18	
Основы менеджмента	8	
Основы маркетинга	16	
Консультации	**6**	
Основы экономики	**2**	
Основы менеджмента	**2**	
Основы маркетинга	**2**	
Самостоятельная работа	**10**	
Основы экономики	4	
Основы менеджмента	2	
Основы маркетинга	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	**96**	**42**

2.2. Содержание дисциплины ОП 05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

№ занятия	Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся (лабораторные и практические работы, самостоятельная обучающихся)	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
		Раздел 1. Основы экономики		
1	**Тема 1.1** Экономика — система общественного воспроизводства	**Содержание учебного материала** Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	2	ОК 1-7, 9
		Домашнее задание № 1. Читать учебник Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 390 с. стр.10-28		

2	**Тема 1.2** Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	**Содержание учебного материала** Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. предприятий.	2	ОК 1-7, 9
		Домашнее задание № 2. Читать учебник Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 390 с. стр.10-28.		
3	**Тема 1.3** Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	**Содержание учебного материала** Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов. Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
		Домашнее задание № 3. Читать учебник Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 390 с. Стр.103-145, 283-330.		

4	**Пр № 1** Расчет показателей основных фондов и оборотных средств	**Практическое занятие № 1.** Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
		Домашнее задание № 4. Закончить решение ситуаций		
5	**Пр № 2** Расчет показателей издержек производства и обращения.	**Практическое занятие № 2 .** Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
		Домашнее задание № 5. Закончить решение ситуаций		
6	**Пр. № 3** Расчет поступления товарных запасов	**Практическое занятие № 3.** Планирование поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Продуктовый баланс ПОП.Расчет показателей продуктового баланса и методы анализа товарных запасов предприятий питания.	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
		Домашнее задание № 6. Закончить решение ситуаций		
7	**Тема 1.4** Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	**Содержание учебного материала** Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания.	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
		Домашнее задание № 15.Читать учебник Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. Стр.252-261		
8	**Пр № 4** Расчет цен на продукцию	**Практическое занятие № 4** Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9

		Домашнее задание № 8. Закончить решение ситуаций		
9	**Тема 1.5** Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	**Содержание учебного материала** Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
		Домашнее задание № 9. Читать учебник Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. Стр.32-100		
10	**Пр № 5** Расчет производственной программы	**Практическое занятие № 5** Планирование и расчет производственной программы, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
		Домашнее задание № 10. Закончить решение ситуаций		
11	**Пр № 6** Планирование поступления товаров в организациях ресторанного бизнеса	**Практическое занятие № 6** Планирование поступления товаров в организациях ресторанного бизнеса Особенности планирования. Расчет показателей продуктового баланса и методы анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости). Решение ситуаций по определению объема поступления товаров в организации ресторанного бизнеса	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
		Домашнее задание № 11. Закончить решение ситуаций		

12	**Пр № 7** Расчет, анализ и планирование оплаты труда	**Практическое занятие № 7** Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы.	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
		Домашнее задание № 12. Закончить решение ситуаций		
13	**Тема 1.6** Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	**Содержание учебного материала** Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
		Домашнее задание № 13. Читать учебник Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. Стр.247-279		
		Домашнее задание № 13. Читать учебник Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. Стр.247-279		
14	**Пр № 8** Расчет, анализ и планирование валового дохода	**Практическое занятие № 8** Расчет, анализ и планирование валового дохода, организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
		Домашнее задание № 14. Закончить решение ситуаций		

15	**Тема 1.7** **Пр.№ 9** Изучение основ предпринимательства и бизнес-планирования	**Практическое занятие № 9** Изучение разделов бизнес-плана. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
		Домашнее задание № 15. Читать учебник Скобкин, С.С. Экономика организации в гостиничном сервисе: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ С.С.Скобкин— 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2023.— 373 с.— (Профессиональное образование). С. 40-55		
		Самостоятельная работа в форме реферата, презентации по предложенным темам	**4**	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
	Консультация		**2**	
		Итого	**36**	
Раздел 2. Основы менеджмента				
1	**Тема 2.1 Сущность, цели и задачи менеджмента.**	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды. **Домашнее задание № 1:** Кабушкин стр. 3-7, 19-21. дополнить конспект	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
2	**Тема 2.2 Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности**	Особенности менеджмента предприятий общественного питания, цели и задачи. Особенности менеджмента в России. **Домашнее задание № 2:** Изучить основные этапы развития менеджмента в России	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
3	**Тема 2.3 Школы менеджмента. Классификация школ менеджмента.**	История и основные периоды развития менеджмента. Школы менеджмента. Периоды развития, классификация школ менеджмента. Школа научного управления, основные теории, принципы. Классическая (административная) школа менеджмента, основные теории, принципы	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9

		Домашнее задание № 3: Изучить биографию представителей школы научного управления		
Самостоятельная работа №1: Представители школ менеджмента – подготовка докладов по заданию преподавателя (индивидуальная работа).			2	
4	**Тема 2.4 Школа человеческих отношений. Школа поведенческих наук**	Школа человеческих отношений, основные теории, принципы. Школа поведенческих наук, основные теории, принципы. **Домашнее задание № 4:** Изучить биографию представителей школы.Бихевиеризм – основные постулаты	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
5	**Тема 2.5 Эмпирическая школа менеджмента. Школа количественных методов**	Эмпирическая школа менеджмента, основные теории, принципы. Школа количественных методов, основные теории, принципы. **Домашнее задание № 5:** Изучить биографию представителей школы.	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
6	**Тема 2.6 Анализ моделей управления (японская, американская)**	**Практическое занятие №1:** Современная система взглядов на процесс управления. Анализ моделей управления (японская, американская). **Домашнее задание № 6:** Модели управления, их особенности, оформить в таблицу.	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
7	**Тема 2.7 Планирование в организации**	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание. **Домашнее задание № 7:** Определить миссию предприятия питания – базы практики	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
8	**Тема 2.8 Методы управления на предприятиях питания**	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, экономические, социально-психологические, административные). Управленческие решения: понятия, виды. Методы принятия управленческих решений.Этапы принятия и реализации управленческого решения. Делегирование полномочий. **Домашнее задание № 8:** Привести примеры управленческих решений на предприятии (база практики)	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
9	**Тема 2.9 Принятие**	**Практическое занятие №2:**	2	ПК 6.1 - 6.4

	управленческих решений	Деловая игра «Принятие управленческого решения» с помощью различных методик.		ОК 1-7, 9
10	**Тема 2.10 Управление производственным персоналом на предприятии питания**	**Практическое занятие №3:** Управление персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве. **Домашнее задание № 10:** Проанализировать состав и профессиональный уровень персонала цеха предприятия – базы практики. Определить потребность в персонале.	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
11	**Тема 2.11 Коммуникация как функция менеджмента**	**Практическое занятие №4:** Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. **Домашнее задание № 11:** Изучить и проанализировать основные принципы делового общения.	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
	Консультация		2	
Раздел 3. Основы маркетинга				
1	**Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции, концепции**	**Содержание учебного материала** Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. **Домашнее задание №1:** прочитать учебник Жабина С.Б. Маркетинг с.11-27, дополнить конспект	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
Самостоятельная работа №1: Подготовить сообщение «Принципы совершенствования маркетинга в современных условиях».			2	
2	**Тема 3.2.Маркетинговая деятельность организации общественного питания**	**Содержание учебного материала** Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9

		ресторанного бизнеса. **Домашнее задание №2:** прочитать учебник Жабина С.Б. Маркетинг с.32-38, дополнить конспект, учебник Михалева Е.П. Маркетинг с.55-63		
3	**Тема 3.3. Комплекс маркетинга.**	**Содержание учебного материала** Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). **Домашнее задание №3:** прочитать учебник Жабина С.Б. Маркетинг с 32-38, дополнить конспект		ПК 6.1 - 6.4
4	**Тема 3.4. Стратегия разработки новых товаров**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №1** Изучение стратегий разработки новых товаров в организации общественного питания **Домашнее задание №4:** оформить отчет	2	ОК 1-7, 9
5	**Тема 3.5. Жизненный цикл товара.**	**Содержание учебного материала** Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги) **Домашнее задание №5:** прочитать учебник Жабина С.Б. Маркетинг с.91-107, дополнить конспект, учебник Михалева Е.П. Маркетинг с.39-42	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
6	**Тема 3.6. Определение жизненного цикла продукции и услуг**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №2** Определение фазы жизненного цикла товаров и услуг предприятий общественного питания. **Домашнее задание:** оформить конспект	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
7		**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №3** Разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9

		продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке. **Домашнее задание № 6:** оформить отчет		
8	**Тема3.7. Сбытовая политика предприятия.**	**Содержание учебного материала** Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы. **Домашнее задание №7:** прочитать учебник Жабина С.Б. Маркетинг с.114-121, дополнить конспект, учебник Михалева Е.П. Маркетинг с.124, 144-159	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
9	**Тема3.8. Рациональное направление сбытовой политики**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №4** Определение наиболее рационального направления сбытовой политики организаций общественного питания и обосновать целесообразность ее выбора **Домашнее задание № 8:** оформить отчет	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
10	**Тема3.9. Изучение спроса потребителей.**	**Содержание учебного материала** Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. **Домашнее задание №9:** прочитать учебник Жабина С.Б. Маркетинг с.114-121, учебник Михалева Е.П. с.66-73	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
11	**Тема 3.10. Изучение сегментирования рынка**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №5** Изучение сегментирования рынка организации общественного питания	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9

		Домашнее задание №10: оформить отчет		
12	**Тема 3.11. Методы и виды маркетинговых исследований.**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №6** Изучение сегментирования рынка. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. **Домашнее задание №11:** прочитать учебник Михалева Е.П. Маркетинг с. 66-73	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
13	**Тема3.12.Сегментирование рынка.**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие№7** Изучение сегментирования рынка. **Домашнее задание №12:** оформить отчет	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
14	**Тема3.13. Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях.**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие№8** Экспертный опрос. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях. Составление опросных листов, составление анкеты для изучения потребительских предпочтений **Домашнее задание №13:** прочитать учебник Жабина С.Б. Маркетинг с.139-147, оформить отчет	2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
Самостоятельная работа №2 Определить методы маркетинговых исследований, наиболее эффективно определяют проблемы предприятия питания.			2	ПК 6.1 - 6.4 ОК 1-7, 9
		Итого	**96**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Основ маркетинга/Предпринимательской деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (в действующей редакции)
2. Батраева, Э.А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 390 с.
3. Баумгартен, Л.В. Основы маркетинга гостиничный услуг: учебник для СПО / Л. В. Баумгартен. — М.: Издательство Юрайт, 2025. — 339 с.
4. Жабина С.Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2025. — 264 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1.
5. Иванова И.А. Менеджмент: учебник и практикум для СПО / И.А. Иванова, А.М. Сергеев. — М. : Издательство Юрайт, 2025. — 305 с.
6. Скобкин, С.С. Экономика организации в гостиничном сервисе: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ С.С.Скобкин— 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2025.— 373 с.— (Профессиональное образование).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Безновская В.В., Прусова В.И. Основы экономики: теория и практика / Учебное пособие / Москва, 2013. – 204 с.
2. Борисов, Е.Ф. Основы экономики: Учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Борисов. - Люберцы: Юрайт, 2023. - 383 с.
3. Бородушко И.В., Лукашевича В.В., «Основы менеджмента» - — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство ЮНИТИ-ДАНА 2012. – 271 с.
4. Елицур М.Ю., Носова О.М., Фролова М.В. Экономика и бухгалтерский учет. Профессиональные модули: учебник. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. - 200 с.
5. Кабушкин Н.И. Основы менеджмента «Новое знание» 2009- 336с.
6. Коротков, Э. М. Менеджмент: учебник для СПО / Э. М. Коротков. — 3-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 566 с.
7. Михалева, Е. П. Менеджмент: учебное пособие для СПО / Е. П. Михалева. — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 191 с.
8. Михалева, Е. П. Маркетинг : учебное пособие для СПО / Е. П. Михалева. — 2-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 213 с.
9. Поликарпова Т.И. Основы экономики: учебник и практикум для СПО / Т.И. Поликарпова. — 4-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2023. — 247 с. — (Серия: Профессиональное образование).
10. Родина Г.А. Основы экономики. Микроэкономика: учебник для СПО / Г.А. Родина, С.В.Тарасова; под ред. Г.А.Родиной, С.В.Тарасовой. — М.: Издательство Юрайт, 2023. — 263 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03554-4.
11. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
12. Шимко П. Д. Основы экономики: учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Д. Шимко. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. —

380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01368-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru
13. Информационно правовой портал http://konsultant.ru/
14. Информационно правовой портал http://www.garant.ru/
15.Официальный сайт Министерства Финансов Российской Федерации https://www.minfin.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: − понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; − принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; − виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), − сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; − классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; − цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; − этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; − факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); − функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие	Полнота ответов, точность формулировок, 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

инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и		

обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; – сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – стили управления; – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в		

организации ресторанного бизнеса.		
Умения: участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико- экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса		

Приложение 2.30
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол №5 «02» апреля 2025 г .

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Вторушина Е.П., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Лукьянова С.Ю., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»: изучение действующего законодательства, регулирующего хозяйственно-экономические отношения, формирование системы знаний в области правового обеспечения предпринимательской деятельности и наемного труда, приобретение навыков работы с нормативными документами.

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 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	номенклатура информационных источников,	-

	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	применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности 11 правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий	

	знаний об изменении климатических условий региона	региона	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 6.1-6.4	использовать необходимые нормативно- правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской	

		деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	
Учебные занятия	28	8
В том числе теоретические занятия	20	
Практические занятия	8	
Лабораторные занятия		
Консультации	2	
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

№ занятия	Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
Раздел 1. Основы гражданского права и предпринимательской деятельности			**12**	
1	**Тема 1.1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности**	**Содержание учебного материала:** понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Понятие, предмет, принципы и источники российского гражданского права. Имущественные и связанные с ними личные неимущественные отношения. Гражданские правоотношения: понятие, виды, структура. Гражданская дееспособность и правоспособность. **Домашнее задание №1:** изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.1-3). Освоение программ «Гарант», «Консультант плюс».	2	ОК 1-7,9 ПК 6.1-6.4
2	**Тема 1.2. Юридические факты в гражданских правоотношениях**	**Содержание учебного материала**: понятие юридических фактов в гражданских правоотношениях. Объекты гражданских прав. Действие законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих предпринимательскую деятельность в РФ. **Домашнее задание №2:** поиск ситуаций на тему «Юридические факты в гражданском праве» работа с нормативными актами, интернет ресурсами.	2	ОК 1-7,9 ПК 6.1-6.4
3	**Тема 1.3. Пр.№1. Юридические лица и индивидуальные предприниматели**	**Содержание учебного материала:** понятия и признаки юридического лица. Образование, реорганизация и прекращение деятельности юридических лиц. Отдельные виды юридических лиц. Нормативно-правовые акты деятельности организаций. Порядок регистрации юридических организаций. Индивидуальные предприниматели. Порядок регистрации индивидуальных предпринимателей. **Практическое занятие №1:** моделирование ситуаций и их решение по определению дееспособности, составление таблицы по видам организационно-правовых форм юридических лиц на основании анализа Гражданского кодекса РФ. **Домашнее задание №3:** Изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.4). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами. »	2	ОК 1-7,9 ПК 6.1-6.4

4	**Тема 1.4. Сделки и представительство. Право собственности.**	**Содержание учебного материала**: сделки: понятие, содержание, форма, виды. Представительство и доверенность. Сроки осуществления и защиты гражданских прав. Исковая давность. Право собственности. Приобретение права собственности. Прекращение права собственности. **Домашнее задание №4:** решение ситуаций на определение вида сделки с использованием Гражданского кодекса РФ.	2	ОК 1-7,9 ПК 6.1-6.4
5	**Тема 1.5. Обязательственное право в гражданских правоотношениях**	**Содержание учебного материала**: общие положения об обязательствах. Отдельные виды обязательств. Способы обеспечения обязательств. Прекращение обязательств. Общие положение о договорах. Публичный договор и его роль в гостиничной индустрии. Порядок заключения, изменения и расторжения договора. **Домашнее задание №5:** изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.21,22,23). Освоение программ «Гарант», «Консультант плюс».	2	ОК 1-7,9 ПК 6.1-6.4
6	**Тема 1.6. Пр.№2 Основные виды хозяйственных договоров**	**Содержание учебного материала**: виды хозяйственных договоров: купля-продажа, мена, дарение, аренда, подряд, договор возмездного оказания услуг. **Практическое занятие №2**: анализ Гражданского кодекса РФ по видам договоров в предпринимательской деятельности. Оформление сводной таблицы по графам: определение договора, права, обязанности, ответственность сторон за неисполнение и ненадлежащее исполнение договора (договор аренды, подряда, перевозки, кредитный договор). **Домашнее задание №6:** Изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.34,37,40,42). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами. Освоение программ «Гарант», «Консультант плюс», «Кодекс»	2	ОК 1-7,9 ПК 6.1-6.4
Раздел 2 Основы трудового права			**16**	
7	**Тема 2.1. Правовое регулирование трудоустройства в РФ**	**Содержание учебного материала**: трудовое право, как отрасль права РФ: понятие, предмет. Трудовые правоотношения Изучение трудового законодательства разных уровней: федеральное, субъектов РФ и локальных нормативных актов. Особенности трудовых отношений в сфере гостиничном бизнесе. Правовое положение Федеральной службы по труду и занятости, ее функции. **Домашнее задание №7:** Изучение положений Трудового кодекса РФ (гл. 10,11 ТК РФ).	2	ОК 1-7,9 ПК 6.1-6.4

8	**Тема 2.2.** **Основные положения трудового договора**	**Содержание учебного материала**: трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. Отличия от гражданско-правового договора. Порядок заключения трудового договора: возрастной ценз, гарантии, необходимые документы для работы, испытательный срок. **Домашнее задание №8:** Изучение положений Трудового кодекса РФ (гл. 11,12,13 ТК РФ).	2	ОК 1-7,9 ПК 6.1-6.4
9	**Тема 2.3.** **Пр.№3 Правовое регулирование трудовых правоотношений**	**Содержание учебного материала:** определение оснований прекращения трудового договора. Изменения трудового договора. Трудовой договор и право социального обеспечения. **Практическое занятие №3**: моделирование и решение ситуаций по заключению, изменению и расторжению трудового договора в соответствии с трудовым законодательством. Составление трудового договора на по образцу с использованием раздаточного материала. **Домашнее задание №9**: решение ситуаций по заключению, изменению и расторжению трудового договора в соответствии с трудовым законодательством, анализ Трудового кодекса РФ (раздел 3).	2	ОК 1-7,9 ПК 6.1-6.4
10	**Тема 2.4.** **Рабочее время и время отдыха**	**Содержание учебного материала**: понятие рабочего времени. Виды рабочего времени. Учет рабочего времени. Нормальная продолжительность рабочего времени. Определение понятия сокращенной продолжительности рабочего времени. Ненормированное рабочее время. Режим рабочего времени менеджера по продажам. Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха. Выходные дни. Отпуска. **Домашнее задание №10:** изучение положений Трудового кодекса РФ (гл.15,16,20,21,22 ТК РФ).	2	ОК 1-7,9 ПК 6.1-6.4
11	**Тема 2.5.** **Дисциплинарная ответственность**	**Содержание учебного материала**: Дисциплина труда. Дисциплинарные взыскания. Виды дисциплинарных взысканий. Общие и специальные дисциплинарные взыскания. Порядок наложения и снятия дисциплинарных взысканий. **Домашнее задание №11:** Изучение положений Трудового кодекса РФ (гл.29,30 ТК РФ). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами. Освоение программ «Гарант», «Консультант плюс», «Кодекс»	2	ОК 1-7,9 ПК 6.1-6.4

12	**Тема 2.6. Привлечение к дисциплинарной ответственности**	**Содержание учебного материала:** алгоритм привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Способы защиты трудовых прав. **Домашнее задание №12:** решение ситуационных задач с помощью Трудового кодекса РФ по привлечению к дисциплинарной ответственности работника.	2	ОК 1-7,9 ПК 6.1-6.4
13	**Тема 2.7. Материальная ответственность**	**Содержание учебного материала:** понятие материальной ответственности. Условия применения материальной ответственности. Виды материальной ответственности. Алгоритм привлечения работника к материальной ответственности. Способы защиты трудовых прав. **Домашнее задание № 13:** Изучение положений Трудового кодекса РФ (гл.29,30 ТК РФ). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами. Освоение программ «Гарант», «Консультант плюс», «Кодекс».	2	ОК 1-7,9 ПК 6.1-6.4
14	**Тема 2.8. Пр.№4 Дифференцированный зачет**	**Практическое занятие №4**: индивидуальная работа студентов с раздаточным материалом. Решение ситуационных задач и выполнение тестовых заданий по пройденным темам. **Домашнее задание №14**: работа над ошибками.	2	ОК 1-7,9 ПК 6.1-6.4
		Самостоятельная работа: сделать сравнительный анализ дисциплинарной, гражданско-правовой и материальной ответственности	2	ОК 1-7,9 ПК 6.1-6.4
		Консультация	2	
		Всего	**32/20/8**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Правовое обеспечение 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. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)

2. «Гражданский кодекс Российской Федерации» от 30 ноября 1994 года N51-ФЗ

3. «Трудовой кодекс Российской Федерации» от 30.12.2001 N 197-ФЗ

4. Афанасьев, И. В. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для вузов / И. В. Афанасьев, И. В. Афанасьева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16133-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565344

5.Вологдина, А. А. Основы права: учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией А. А. Вологдина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19075-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560798

6. Шаблова, Е. Г. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. Г. Шаблова, О. В. Жевняк, Т. П. Шишулина ; под общей редакцией Е. Г. Шабловой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17602-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565405

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
Умения:		Тестирование. Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания. Моделирование комплексной практической ситуации.
использовать необходимые нормативные правовые документы;	использует необходимые нормативные правовые документы;	
защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;	Демонстрирует способы защиты своих прав в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;	
анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;	анализирует и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;	
Знания:		
основные положения Конституции Российской Федерации;	Ориентируется и называет основные положения Конституции Российской Федерации;	Тестирование. Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания. Моделирование комплексной практической ситуации.
права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;	Ориентируется и называет права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;	
понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;	Знает основы правового регулирования отношений в сфере профессиональной деятельности;	
законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;	Ориентируется и называет законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;	
организационно-правовые формы юридических лиц;	Ориентируется и называет организационно-правовые формы юридических лиц;	
правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;	Ориентируется и дает характеристику правового положения субъектов предпринимательской деятельности;	

права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	Ориентируется и называет права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	
порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;	Имеет представление о порядке заключения трудового договора и основания для его прекращения;	
роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;	Имеет представление о роли государственного регулирования в обеспечении занятости населения;	
право социальной защиты граждан;	Имеет представление о праве социальной защиты граждан;	
понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;	Ориентируется и называет понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;	
виды административных правонарушений, и административной ответственности;	Ориентируется и называет виды административных правонарушений, и административной ответственности;	
нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	Ориентируется и называет нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	

Приложение 2.31
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Горобец М.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»: формирование систематизированных теоретических знаний в области применения информационных технологий в профессиональной деятельности и современных методов обработки и анализа данных, получение практических навыков использования программного инструментария в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 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	номенклатура информационных источников,	-

	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	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.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 6.1-6.4	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и	

	обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	54	
Учебные занятия	48	32
В том числе теоретические занятия	16	
Практические занятия	32	32
Лабораторные занятия		
Консультации	2	
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Средства информационно-коммуникационных технологий				
1	**Тема 1.1 Основные принципы, методы и свойства информационно-коммуникационных технологий**	**Содержание учебного материала** Информационные технологии в сфере питания и услуг. понятие и перспективы развития, значение и эффективность использования в управлении предприятиями питания и услуг **Домашнее задание №1** Подготовка примеров информационно-коммуникационных технологий в сфере питания и услуг	**2**	**ОК 1 ОК 2 ОК 9**
		Самостоятельная работа Информационно-коммуникационные технологии в оперативном учете предприятия в Екатеринбурге	**1**	
2	**Тема 1.2 Особенности программы «iiko»**	**Содержание учебного материала** Типовая конфигурация программы по автоматизации предприятий питания и услуг «iiko» Требования к техническим и программным средствам ПК для установки и работы «iiko» **Домашнее задание №2** Подготовка примеров форматов предприятий питания и услуг, использующих «iiko»	**2**	**ОК 1 ОК 2 ОК 9**
3	**Пр №1 Режимы работы и пользовательский интерфейс «iiko»**	**Практическая работа №1** Режимы работы и пользовательский интерфейс «iiko» **Домашнее задание №4** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1 ОК 2 ОК 9**
4	**Тема 1.4 Виды первичных документов в сфере питания и услуг**	**Содержание учебного материала** Виды первичных документов в сфере питания и услуг **Домашнее задание №5** Подготовка к практической работе: технология оформления первичных документов в программе «iiko»	**2**	

5	**Тема 1.5** **Виды отчетных форм в сфере питания и услуг**	**Содержание учебного материала** Виды отчетных форм в сфере питания и услуг **Домашнее задание №6** Подготовка к практической работе: технология работы с журналами и отчетами в программе «iiko»	**2**	
6	**Пр №2** **Обмен данными с программой «R-Keeper»**	**Практическая работа №2** Обмен данными с программой «R-Keeper». Выгрузка, загрузка в программу «R-Keeper» **Домашнее задание №8** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 9**
7	**Пр №3** **Сервисные услуги программы «iiko»**	**Практическая работа №3** Создание архива оперативной информации в «iiko» **Домашнее задание №9** Подготовка отчета	**2**	
Раздел 2. Системы правовой поддержки сферы питания и услуг				
8	**Тема 2.1** **Справочно-правовая система «Гарант»**	**Содержание учебного материала** Структура справочно-правовой системы «Гарант». Основные модули программы. Составление подборки документов по правовой проблеме. Анализ правовой проблемы **Домашнее задание №10** Подготовка примеров использования «Гарант»	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 9** **ПК 6.2**
9	**Пр №4** **Интерфейс справочно-правовой системы «Гарант»**	**Практическая работа №4** Интерфейс справочно-правовой системы «Гарант» **Домашнее задание №11** Подготовка отчета	**2**	
10	**Тема 2.2** **Решение ситуационных задач с использованием «Гарант»**	**Содержание учебного материала** Технология поиска документа по известным реквизитам или ситуациям. Изучение найденного документа. Связи документов с нормативными актами **Домашнее задание №12** Подготовка к практической работе: технология поиска по реквизитам в программе «Гарант»	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 9** **ПК 6.2**
Раздел 3. Телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности				

11	**Тема 3.1** **Телекоммуникационные технологии**	**Содержание учебного материала** Телекоммуникационные технологии: назначение, структура, ресурсы. Локальные и глобальные компьютерные сети. Браузеры. WWW-сервера. Поисковые системы Интернет **Домашнее задание №13** Подготовка к практической работе №17: технология работы в компьютерных сетях	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 9**
12	**Пр №5** **Локальные и глобальные компьютерные сети. Браузеры**	**Практическая работа №5** Локальные и глобальные компьютерные сети. Браузеры **Домашнее задание №14** Подготовка отчета	**2**	
13	**Тема 3.2** **Применение телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности**	**Содержание учебного материала** Телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности: программы работы с электронной почтой, сайты вакансий, интернет-магазины, электронная торговля **Домашнее задание №15** Подготовка к практической работе №19: технология работы с электронной почтой	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 9**
14	**Пр №1** **Настройка программы «iiko»**	**Практическая работа №1** Настройка «iiko» на ведение оперативного учета предприятия общественного питания **Домашнее задание №1** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 9**
15	**Пр №2** **Заполнение справочников по объектам учёта**	**Практическая работа №2** Заполнение справочников по объектам учёта (товары, места хранения, корреспонденты) **Домашнее задание №2** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 9**
		Самостоятельная работа Справочная информация и путеводитель в «Iiko»	**1**	
16	**Пр №3** **АРМ специалиста по поварскому и кондитерскому делу**	**Практическая работа №3** Автоматизированное рабочее место (АРМ) специалиста по поварскому и кондитерскому делу **Домашнее задание №3** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 9**

17	**Пр №4** **Создание комплекта (блюда)**	**Практическая работа №4** Создание комплекта (блюда), описание технологии приготовления, органолептических свойств, белков, жиров, углеводов **Домашнее задание №4** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 9** **ПК 6.1-ПК 6.4**
18	**Пр №5** **Просмотр документов комплекта (блюда)**	**Практическая работа №5** Просмотр технико-технологической карты блюда, калькуляционной карты, энергетической ценности **Домашнее задание №5** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 9** **ПК 6.1-ПК 6.4**
19	**Пр №6** **Заполнение первичных документов по операциям учета**	**Практическая работа №6** Заполнение первичных документов по операциям учета (акт проработки блюда, реализация блюда, списание блюда) **Домашнее задание №6** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 9** **ПК 6.1-ПК 6.4**
20	**Пр №7** **Система управления журналами по операциям**	**Практическая работа №7** Система управления журналами по операциям. Реестр документов **Домашнее задание №7** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 9** **ПК 6.1-ПК 6.4**
21	**Пр №8** **Формирование отчетных форм**	**Практическая работа №8** Формирование отчетных форм (список рецептур, ведомость по остаткам, анализ поставщиков) **Домашнее задание №8** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 9** **ПК 6.1-ПК 6.4**
		Самостоятельная работа Режимы работы и пользовательский интерфейс «R-Keeper»	**1**	
22	**Пр №9** **Работа с документами в программе «Гарант»**	**Практическая работа №9** Работа с документами в программе «Гарант»: корреспонденты, респонденты, комментарий законодательства, поиск контекста, установка закладок, постановка на контроль	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 9** **ПК**

		Домашнее задание №9 Подготовка отчета		**6.1-ПК 6.4**
		Самостоятельная работа Перенос правовых документов в MS Word в системе «Гарант»	**0,5**	
23	**Пр №10** **Поиск информационных материалов по реквизитам в программе «Гарант»**	**Практическая работа №10** Поиск информационных материалов по реквизитам в программе «Гарант» **Домашнее задание №10** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 9** **ПК 6.2**
		Самостоятельная работа Сортировка и построение связей правовых документов в системе «Гарант»	**0,5**	
24	**Пр №11** **WWW-сервера. Поиск информации в Интернете**	**Практическая работа №13** WWW-сервера. Поиск информации в Интернете **Домашнее задание №13** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ОК 9**
	Консультация		**2**	
		Итого		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. – Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 255 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00973-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/470353

2. Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07791-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8.

3.2.2 Основные электронные издания

1.Плахотникова, М. А. Информационные технологии в менеджменте : учебник и практикум для вузов / М. А. Плахотникова, Ю. В. Вертакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 326 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07333-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510654

2. Прохорский, Г.В., Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Г.В. Прохорский. — Москва: КноРус, 2022. — 271 с. — ISBN 978-5-406-09908-7. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:https://book.ru/book/943930

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет
Умения: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

Приложение 2.32
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Григорьев Ю.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Феоктистова В.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.08 Охрана труда»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: подготовка специалистов, обладающих современными знаниями и умениями в области охраны труда.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 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,	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации	-

	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности 11 правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по	

		специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную 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.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5 ПК 7.1-	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации	системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия	

7.11	рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Охрана труда

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	
Учебные занятия	28	8
В том числе теоретические занятия	20	
Практические занятия	8	8
Лабораторные занятия		
Консультации	2	
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	**32**	**8**

2.2. Содержание дисциплины ОП.08 Охрана труда

<table>
<tr><th>№ занятия</th><th>Наименование темы занятия</th><th>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</th><th>Объем часов</th><th>ОК</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td rowspan="2">1</td><td rowspan="2">Тема 1 Нормативно - правовая база охраны труда</td><td>Содержание учебного материала
Основные понятия в области охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
Законодательство в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Р. Ф. и основные нормы, регулируемые этими законами, сфера их применения.
Государственные нормативные требования охраны труда, их виды, назначение, порядок разработки и утверждения. Межотраслевые и отраслевые правила по охране труда, система стандартов безопасности труда (ССБТ), локальные нормативные акты, их назначение и содержание.
Домашнее задание № 1: Составить таблицу опираясь на нормативные документы
<table>
<tr><td>№п\п</td><td>Название нормативного документа</td><td>Название статьи</td><td>Краткое описание</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1-7,9
ПК 1.1-1.4
ПК 2.1-2.8
ПК 3.1-3.7
ПК 4.1-4.6
ПК 5.1-5.6
ПК 6.1-6.5
ПК 7.1-7.11</td></tr>
<tr><td>Самостоятельная работа № 1
Составить презентацию на тему «Права и обязанности работодателей в области охраны труда»</td><td>1</td><td>ОК 2, 3</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 2 Пр № 1 Нормативно-правовая база охраны труда</td><td>Содержание учебного материала
Практическое занятие
Работа с нормативными документами, регулирующими права и гарантии работников в области охраны труда
Домашнее задание № 2:
Заполнить таблицу: «Нормативно-правовая база охраны труда»
<table>
<tr><td>№п\п</td><td>Название документа</td><td>Область применения</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1-7,9
ПК 1.1-1.4
ПК 2.1-2.8
ПК 3.1-3.7
ПК 4.1-4.6
ПК 5.1-5.6
ПК 6.1-6.5
ПК 7.1-7.11</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 3 Организация охраны труда на предприятиях</td><td>Содержание учебного материала
Система управления охраной труда на предприятии (СУОТ).
Служба охраны труда на предприятии, комитеты (комиссии) по охране</td><td>2</td><td>ОК 1-7,9
ПК 1.1-1.4
ПК 2.1-2.8</td></tr>
</table>

		труда. Инструктаж по безопасности труда, виды, порядок проведения, оформление. Виды, порядок проведения, документальное оформление уголка по охране труда. Планирование и финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда. **Домашнее задание № 3:** Составить схему: «Система управления охраной труда на предприятии» На формате А4 составляют макет уголка по Охране труда		**ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.5** **ПК 7.1-7.11**
4	**Тема 4 Производственный травматизм и профессиональные заболевания**	**Содержание учебного материала** Несчастные случаи и профессиональные заболевания на производстве: понятие, классификация. Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Порядок расследования и документального оформления несчастных случаев на производстве. Оказание до врачебной помощи пострадавшим. Порядок возмещения вреда. **Домашнее задание № 4:** На формате А4 составить памятку на тему: «Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний»	**2**	**ОК 1-7,9** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.5** **ПК 7.1-7.11**
5	**Тема 5 Пр № 2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие** Решение ситуационной задачи по расследованию несчастного случая на производстве. **Домашнее задание № 5:** В рабочей тетради составить алгоритм – памятку «Порядок оформления несчастных случаях на предприятиях»	**2**	**ОК 1-7,9** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.5** **ПК 7.1-7.11**
6	**Тема 6 Условия труда и производственная санитария**	**Содержание учебного материала** Основные понятия: условия труда, оптимальные, вредные и опасные факторы производственной среды.	**2**	**ОК 1-7,9** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8**

		Нормативные документы, регламентирующие требования к условию труда. **Домашнее задание № 6:** На формате А4 составить памятку на тему «Условия труда и производственная санитария»		**ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.5** **ПК 7.1-7.11**
7	**Тема 7 Вредные производственные факторы**	**Содержание учебного материала** Организация аттестации рабочих мест на производстве по условиям труда. Краткая характеристика вредных производственных факторов производственной среды. Вредные вещества в воздухе рабочей зоны и их предельно допустимые концентрации (ПДК). Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Требования производственной санитарии к микроклимату помещений, устройству и содержанию территорий и помещений предприятия, к технологическим процессам, организации рабочих мест. **Домашнее задание № 7:** На формате А4 составить плакат на тему «Вредные производственные факторы и краткая характеристика»	**2**	**ОК 1-7,9** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.5** **ПК 7.1-7.11**
8	**Тема 8 Общие правила техники безопасности**	**Содержание учебного материала** Общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам. Опасные узлы и зоны в конструкциях технологического оборудования. Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем. Общие требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования (в том числе отдельных видов торгово-технологического оборудования). **Домашнее задание № 8:** На формате А4 составить помятку по требования безопасности к производственному оборудованию	**2**	**ОК 1-7,9** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.5** **ПК 7.1-7.11**
9	**Тема 9 Классификация и виды Электробезопасности**	**Содержание учебного материала** Понятие электробезопасности. Классификация и виды электротравм. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация производственных помещений по степени электроопасности.	**2**	**ОК 1-7,9** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6**

		Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные), виды, назначения, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. **Домашнее задание № 9:** На формате А4 составить памятку - алгоритм на тему: «Первая медицинская помощь при электротравмах»		**ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.5** **ПК 7.1-7.11**
10	**Тема 10 Пр № 3 Средства защиты от поражения электрическим током**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие** Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные), виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности в предприятиях и организациях. **Домашняя работа № 10:** На листе форматом А3 составить плакат на тему «Средства защиты от поражения электрическим током»	**2**	**ОК 1-7,9** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.5** **ПК 7.1-7.11**
11	**Тема 11 Основные задачи пожарной безопасности**	**Содержание учебного материала** Основы пожарной безопасности. Осуществления комплекса мер и финансового обеспечения. Защитные мероприятия. Эффективность принятых мер. **Домашнее задание № 11:** На формате А4 составить памятку/алгоритм на тему: «Основные задачи пожарной безопасности»	**2**	**ОК 1-7,9** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.5** **ПК 7.1-7.11**
12	**Тема 12 Пожарно - профилактическая работа на предприятии**	**Содержание учебного материала** Пожарная безопасность: понятие, правовая база. Обязанность и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности. Противопожарный инструктаж: виды, порядок проведения, документальное оформление. Противопожарный режим содержания территорий, производственных помещений и оборудования. Уровень пожарной безопасности на предприятиях. Организация и	**2**	**ОК 1-7,9** **ПК 1.1-1.4** **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.5** **ПК 7.1-7.11**

<table>
<tr><td></td><td></td><td>осуществление наблюдения за противопожарным состоянием. Разработка и участие в реализации мероприятий по обеспечению пожарной безопасности
Домашнее задание № 12:
На формате А4 изобразить макет на тему: «Пожарно - профилактическая работа на предприятии»</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Самостоятельная работа № 2
Составить презентацию на тему «Техническое обеспечение пожарной безопасности»</td><td>1</td><td>ОК 2,3</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Тема 13 Техническое обеспечение пожарной безопасности</td><td>Содержание учебного материала
Противопожарное водоснабжение предприятий и организаций: виды, краткая характеристика, область применения.
Технические системы тушения пожаров: виды, назначения, область применения.
Технические средства предупреждения пожаров. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение, область применения.
Домашнее задание № 13:
Заполнить таблицу: «Техническое обеспечение пожарной безопасности»
<table>
<tr><td>№п\п</td><td>Виды</td><td>Назначение</td><td>Область применения</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1-7,9
ПК 1.1-1.4
ПК 2.1-2.8
ПК 3.1-3.7
ПК 4.1-4.6
ПК 5.1-5.6
ПК 6.1-6.5
ПК 7.1-7.11</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Тема 14 Пр № 4 Устройства плана эвакуации во время пожара.</td><td>Содержание учебного материала
Практическое занятие
Организационные и технические мероприятия для обеспечения пожарной безопасности на предприятиях и защиты путей эвакуации. Описать маршрут эвакуации из помещения. Результат обсуждается с преподавателем.
Домашнее задание № 14:
Составить макет плана эвакуации из помещения на предприятии.</td><td>2</td><td>ОК 1-7,9
ПК 1.1-1.4
ПК 2.1-2.8
ПК 3.1-3.7
ПК 4.1-4.6
ПК 5.1-5.6
ПК 6.1-6.5
ПК 7.1-7.11</td></tr>
<tr><td></td><td>Консультация</td><td></td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Итого</td><td>32</td><td></td></tr>
</table>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Охрана труда

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Конституция (Основной закон) Российской Федерации
2. Трудовой Кодекс Российской Федерации
3. Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации» №181 от 24.07.1999
4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 22.07.2008
5. Федеральный закон «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ от 21.12.1994
6. Федеральный закон «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» №123-ФЗ от 22.07.2008
7. Система стандартов безопасности труда (ССБТ)
8. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения «Об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях» № 73 от 24.10.2002
9. Постановление Правительства Российской Федерации «Об аттестации рабочих мест по условиям труда» №73 от I4.03.1997
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении положения о проведении государственной экспертизы условий труда в Российской Федерации» № 24 от 25.04.2003
11. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М— 011-2000

3.2.2 Основные электронные издания

1. Карнаух Н.Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н.Н. Карнаух. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 343 с.
2. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для вузов / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 739 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Охрана труда

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умения:		
Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски	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.	Практические занятия, экспертная оценка выполнения практического задания
Использовать средства коллективной и инди-видуальной защиты,		Практические занятия, экспертная оценка выполнения практического задания
Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности		Практические занятия, экспертная оценка выполнения практического задания
Проводить вводный инструктаж подчинённых работников , инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте		Практические занятия
Разъяснять подчинённым работникам содержание установленных требований охраны труда		Практические занятия, экспертная оценка на практическом занятии
Вести документацию установленного образца по охране труда		Практические занятия, домашние работы
Знания:		
Знать системы управления охраной труда в организации; законы и нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда	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	Тестирование
Обязанности работников в области охраны труда		Тестирование
Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда		Тестирование
Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производствен инструкций подчинёнными работниками		Тестирование, индивидуальные задания
Порядок и периодичность инструктирования работников		Домашнее задание, контрольная работа

(персонала)		Тестирование
Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты		Тестирование

Приложение 2.33
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Григорьев Ю.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Лебедев К.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Солодухина Н.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: формирование представлений о безопасном и комфортном взаимодействии человека со средой обитания, которой может являться производственная, городская, бытовая или природная среда.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной	-

	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	деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности 11 правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий	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	

	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 обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
	организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия	

	деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно- учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	68	
Учебные занятия	62	46
В том числе теоретические занятия	16	
Практические занятия	46	46
Лабораторные занятия		
Консультации	6	
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы военной службы				
1	**Тема 1.1. История создания ВС РФ**	**Содержание учебного материала:** Основные этапы создания регулярной российской армии и военно/морского флота. Дни воинской славы России (XIII – XIX века) Предназначение и основные задачи Вооружённых Сил РФ. ФЗ «Об обороне». Военная служба – особый вид федеральной государственной службы. Система руководства и управления Вооружёнными Силами. **Домашнее задание №1:** Создание презентаций по временным отрезкам развития Вооруженных сил России, дополнить конспект информацией по учебным вопросам. Подготовка к контрольной работе, тест по теме «Вооружённые Силы России и прохождение военной службы».	**2**	**ОК 1-9**
2	**Тема 1.3.** **Пр № 1 Виды вооруженных сил России, рода войск**	**Практическое занятие №1** **Содержание учебного материала:** Состав и организационная структура Вооружённых Сил. Виды Вооружённых Сил и рода войск их предназначение и основные задачи. Численность подразделений. **Контрольная работа:** тест «Вооружённые Силы России и прохождение военной службы». **Домашнее задание №3:** Создание интерактивной презентации о ВС РФ	**2**	**ОК 1-9**
3	**Тема 1.4.** **Пр № 2 Боевые традиции ВС РФ**	**Практическое занятие №2** **Содержание учебного материала:** Военная присяга. Боевое знамя воинской части. Воинская дисциплина основа боевой подготовки. Международные аспекты деятельности ВС РФ. **Домашнее задание №4:** Создание интерактивной презентации «Боевые традиции ВС РФ»	**2**	**ОК 1-9**

4	**Тема 1.5. Пр № 3 Воинская обязанность**	**Практическое занятие №3** **Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №4:** Воинская обязанность и военная служба. Воинская обязанность как реализация конституционного долга граждан по защите Отечества. Обязанности граждан по воинскому учёту. ФЗ «О воинской обязанности и военной службе». Подготовка к контрольной работе: тест «Воинская обязанность и военная служба» **Домашнее задание №5:** Самостоятельное изучение причин освобождения от призыва на военную службу (по ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»)	**2**	**ОК 1-9**
5	**Тема 1.6. Пр № 4 Прохождение военной службы по контракту**	**Практическое занятие №4** **Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №5:** Применение профессиональных знаний при прохождении военной службы. Прохождение военной службы по контракту. Область применения профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. **Домашнее задание №6:** создание интерактивной презентации на тему «Служба по контракту»	**2**	**ОК 1-9**
6	**Тема 1.7. Пр № 5 Альтернативная гражданская служба**	**Практическое занятие №5** **Содержание учебного материала:** Альтернативная гражданская служба, отсрочка и освобождение от воинской обязанности. **Контрольная работа:** тест «Воинская обязанность и военная служба» **Домашнее задание №7:** создание интерактивной презентации на тему «Альтернативная гражданская служба»	**2**	**ОК 1-9**

7	**Тема 1.8. Уставы Вооружённых Сил России**	**Содержание учебного материала:** Общевоинские уставы и боевые уставы. Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты. Воинская дисциплина. Караульная служба, обязанности и действия часового. Подготовка к контрольной работе: тест «Уставы Вооружённых Сил России и прохождение военной службы». **Домашнее задание №8:** «Создание интерактивной презентации на тему: «Уставы ВС РФ».	**2**	**ОК 1-9**
8	**Тема 1.9. Боевые уставы и тактика действий родов войск**	**Содержание учебного материала:** Боевые уставы и тактика действий различных подразделений при выполнении боевых задач. **Домашнее задание №9:** Презентация «По тактике действий различных подразделений»	**2**	**ОК 1-9**
9	**Тема 1.10. Пр № 6 Воинские звания в Вооруженных Силах РФ**	**Практическое занятие №6** **Содержание учебного материала:** Система воинских званий в Вооружённых Силах РФ. Знаки различия военнослужащих. **Контрольная работа**: тест «Уставы Вооружённых Сил России и прохождение военной службы» **Домашнее задание №10:** Создание интерактивной презентации на тему: «Воинские звания и знаки различия в ВС РФ»	**2**	**ОК 1-9**
10	**Тема 1.11. Виды ответственности военнослужащих**	**Содержание учебного материала:** Виды ответственности военнослужащих: уголовная, административная, гражданская, правовая, дисциплинарная, материальная. **Контрольная работа**: тест «Воинские звания Вооружённых Сил России» **Домашнее задание №11:** Изучить Федеральный закон "О материальной ответственности военнослужащих"	**2**	**ОК 1-9**

11	**Тема 1.12. Пр № 7 Радиационная, химическая и биологическая защита**	**Практическое занятие №7** **Содержание учебного материала:** «Радиационная, химическая и биологическая защита». Средства индивидуальной защиты военнослужащих от оружия массового поражения. Приёмы использования общевойскового защитного комплекта. Приёмы использования противогаза. **Домашнее задание №12:** Создание интерактивной презентации на тему: «Индивидуальные средства РХБ защиты военнослужащих»	**2**	**ОК 1-9**
12	**Тема 1.13. Пр № 8 Материальная часть стрелкового оружия ВС РФ**	**Практическое занятие №8** **Содержание учебного материала:** Материальная часть и ТТХ автомата Калашникова и пистолета Макарова и других видов оружия. Производство выстрела. **Домашнее задание №13:** Изучить ТТХ АК и ПМ, изучить порядок неполной разборки/сборки автомата Калашникова.	**2**	**ОК 1-9**
13	**Тема 1.14. Пр № 9 Огневая подготовка**	**Практическое занятие №9** **Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №7:** Огневая подготовка. Порядок неполной разборки/сборки автомата Калашникова и снаряжение магазина. Изучение приемов и правила стрельбы из стрелкового оружия изготовка к стрельбе, порядок прицеливания. **Контрольная работа:** тест «ТТХ автомата Калашникова и пистолета Макарова»	**2**	**ОК 1-9**
14	**Тема 1.15. Пр № 10 Практическая стрельба из стрелкового оружия**	**Практическое занятие №10** **Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №8:** Правила и приёмы стрельбы из пневматической винтовки. Стрельба на попадания и оценку.	**2**	**ОК 1-9**
15	**Тема 1.16. Пр № 11 Средства индивидуальной самообороны**	**Содержание учебного материала:** Использование индивидуальных средств самообороны. ФЗ «Об оружии»: правила и порядок приобретения, хранения и использования индивидуальных средств самообороны. Пневматическое оружие. Газовое оружие. Травматическое оружие. **Контрольная работа:** итоговый тест по пройденному разделу «Основы военной службы»	**2**	**ОК 1-9**

	Консультация		**2**	
Раздел 2. Гражданская оборона				
1	**Тема 2.1.** **Общие сведения о чрезвычайных ситуациях**	**Содержание учебного материала:** Общие сведения о чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и военного характера. Классификация чрезвычайных ситуаций и признаки Ч.С. Этапы развития чрезвычайных ситуаций. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС) – организация, задачи, структура. Функции и задачи гражданской обороны. Виды формирований гражданской обороны, их структура, обеспечение средствами. Функции формирований и служб гражданской обороны, порядок применения. Общая характеристика и порядок проведения спасательных и других неотложных работ в условиях Ч.С. Домашнее задание №5: Работа с нормативными документами: Федеральный закон «О защите населения и территорий от ЧС…» **Домашнее задание №1:** Учебник стр. 91 вопросы 1-9. (дополнить конспект информацией по учебным вопросам)	**2**	**ОК 1-9**
2	**Тема 2.2.** **Пр № 1** **Чрезвычайные ситуации мирного времени**	**Практическое занятие № 1** **Содержание учебного материала**: Пожаро- и взрывоопасные объекты экономики: причины возникновения ЧС и меры их предупреждения. Классификация пожаров, инженерно – технические средства оповещения, локализации, тушения пожаров, противопожарная профилактика. Химически - опасные объекты: характеристика ЧС, профилактика возникновения аварий. Стихийные бедствия: виды стихийных бедствий, причины и условия возникновения, последствия. **Домашнее задание №2:** Создание интерактивной презентации по теме: «Причины возникновения ЧС, последствия, профилактика»	**2**	**ОК 1-9**

3	**Тема 2.3.** **Пр № 2** **Чрезвычайные ситуации военного времени**	**Практическое занятие №2** **Содержание учебного материала**: Условия возникновения военных конфликтов и степень их опасности в современном мире. Виды опасности военных действий для населения и характеристика современных средств ведения военных действий, их поражающие факторы и зоны разрушений. Оружие массового поражения: поражающие факторы, зоны заражения и очаги поражения. **Контрольная работа:** тест по теме «ЧС мирного и военного времени». **Домашнее задание №3:** Учебник Стр .127 (Вопросы 1-4)	**2**	**ОК 1-9**
4	**Тема 2.4.** **Пр № 3 Факторы влияющие на психологическую устойчивость человека в ЧС**	**Практическое занятие №3** **Содержание учебного материала**: Психологическое влияние ЧС на человека. Первая до психологическая помощь **Домашнее задание №4:** дополнить конспект информацией по учебным вопросам.	**2**	**ОК 1-9.**
5	**Тема 2.6.** **Пр № 4** **Организация защиты населения от ЧС мирного и военного времени**	**Практическое занятие №4** **Содержание учебного материала:** Устройство укрытий и убежищ. Средства индивидуальной защиты и оснащение ими формирований , служб ГО, населения. **Контрольная работа:** тест по теме «Противопожарная безопасность и ГО ЧС на объектах экономики».	**2**	**ОК 1-9**
6	**Тема 2.7.** **Пр № 5** **Организация эвакуационных мероприятий на предприятии**	**Практическое занятие №5** **Содержание учебного материала:** Эвакуация из опасных зон населения в мирное и военное время. Особенности эвакомероприятий и порядок их выполнения в условиях радиационного, бактериологического, химического заражения зон ЧС, а также при стихийных бедствиях. Мероприятия по локализации и ликвидации последствий ЧС. **Домашнее задание №6:** Подготовка к тесту по разделу «Гражданская оборона»	**2**	**ОК 1-9**

7	**Тема 2.8.** **Пр № 6** **Противопожарная подготовка помещений и зданий.**	**Практическое занятие №6** **Содержание учебного материала:** Категорирование помещений и зданий по пожарной безопасности.	**2**	**ОК 1-9**
8	**Тема 2.9.** **Пр № 7** **Планирование организации и проведения работ по защите персонала от ЧС**	**Практическое занятие №7** **Содержание учебного материала:** Планирование организации и проведения работ по защите персонала от ЧС	**2**	**ОК 1-9**
9	**Тема 2.10.** **Организация и проведение эвакуационных мероприятий на предприятии при возникновении ЧС и террористической опасности**	**Содержание учебного материала:** Функции эвакуационных органов при ЧС. Планирование организация и проведение эвакуационных мероприятий на предприятии при возникновении ЧС и террористической опасности. **Контрольная работа:** тесты по всему разделу ГО ЧС	**2**	**ОК 1-9**
	Консультация		**2**	
Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни				
1	**Тема 3.2. Пр № 1** **Первая помощь на месте происшествия**	**Практическое занятие №1** **Содержание учебного материала:** Порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим. Организация помощи раненым и пострадавшим во время войны в действующей армии Отработка правил оказания первой помощи на месте происшествия. Виды ранений. Виды кровотечений. **Домашнее задание №2:** Измерить Артериальное давление	**2**	**ОК 1-9**

2	**Тема 3.3. Пр № 2 Отработка техник оказания первой помощи при остановке сердца**	**Практическое занятие №2** Отработка техник оказания первой помощи при остановке сердца. Отработка на тренажера «Максим» сердечно-легочной реанимации. -искусственная вентиляция легких - непрямой массаж сердца. **Домашнее задание №3:** Измерить пульс и ЧДД	**2**	**ОК 1-9**
3	**Тема 3.4. Пр № 3 Отработка техник оказания первой помощи при кровотечении**	**Практическое занятие № 3** Отработка техник оказания первой помощи при кровотечении. Наложение жгута. Виды повязок. Наложение повязок. **Домашнее задание №4:** Повторить виды кровотечений	**2**	**ОК 1-9**
4	**Тема 3.5. Термические повреждения**	**Содержание учебного материала:** Термические повреждения. Виды помощи при ожогах и обморожении. **Домашнее задание №5:** привести примеры получения обморожения	**2**	**ОК 1-9**
5	**Тема 3.6. Пр № 4 Постановка внутримышечной инъекций**	**Практическое занятие № 4** Виды инъекций. Правила постановки внутримышечной инъекции. Отработка техники постановки внутримышечной инъекций. **Домашнее задание №6:** Отработать технику внутримышечной инъекции	**2**	**ОК 1-9**
6	**Тема 3.7. Здоровый образ жизни**	**Содержание учебного материала** Здоровый образ жизни. Здоровое питание. Профилактика заболеваний, передающихся половым путем. Профилактика зависимостей. **Домашнее задание №7:** определить собственные риски и разработать меры профилактики	**2**	**ОК 1-9**
7	**Тема 3.8. Пр № 5 Деловая игра**	**Содержание учебного материала:** Деловая игра «Оказание первой помощи при чрезвычайных ситуациях»	**2**	**ОК 1-9**
	Консультация		**2**	
		Итого	**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для средних профессиональных образовательных учреждений/ С.В.Абрамова, под редакцией В.П.Соломина- Москва: издательство Юрайт, 2025.

Дополнительные источники:

1. Арустамов Э.А. и др. «Безопасность жизнедеятельности» учебник для студентов средних учебных заведений, М., Издательский центр «Академия», 2010
2. Белов С.В.и др “Безопасность жизнедеятельности” учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М,
3. «Основы безопасности жизнедеятельности», «Гражданская защита» - журналы.
4. Стрелец В.М. Безопасность жизнедеятельности. Ростов/на/Дону: Феникс, 2004.
5. Общевоинские уставы Вооружённых Сил РФ (любое издание).
6. www.bezopasnost.edu66.ru

3.3 Формы проведения занятий по учебной дисциплине:

- активная учебная лекция;
- метод разбора деловой корреспонденции;
- ситуационный анализ;
- ролевая игра;
- метод учебных проектов;
- деловая игра;
- дискуссия;
- кейс-метод.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: - принципы обеспечения устойчивости объектов; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты от ОМП; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения; - основы военной службы и обороны государства; - организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения воинских подразделений; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - содержание Общевойсковых уставов Вооружённых Сил РФ; - принцип действия и порядок неполной сборки / разборки автомата Калашникова; - порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим.	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы	Тестирование Тестирование Тестирование Тестирование Тестирование Устный опрос, тестирование, домашние задания, самостоятельная работа Устный опрос, тестирование, домашние задания, самостоятельная работа Устный опрос, тестирование, домашние задания, самостоятельная работа Устный опрос, тестирование, домашние задания, самостоятельная работа Устный опрос, тестирование, домашние задания, самостоятельная работа Практическое занятие, домашние задания, самостоятельная работа Практическое занятие Практическое занятие Практическое занятие
Умения: - организовывать и	Точность и скорость	

проводить мероприятия по защите работающих и населения от ЧС; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасности; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от ОМП; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в списке военно/учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - владеть основными приёмами строевой подготовки, навыками нахождения и передвижения в строю; - владеть основными приёмами обращения с оружием, навыками неполной сборки / разборки автомата Калашникова; - оказывать первую помощь пострадавшим.	выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС. Точность и грамотность использования конкретных средств защиты Грамотность использования первичных средств пожаротушения; Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим	Практическое занятие Устный опрос, тестирование, домашние задания, самостоятельная работа Устный опрос, тестирование, домашние задания, самостоятельная работа Устный опрос, тестирование, домашние задания, самостоятельная работа Практическое занятие, домашние задания, самостоятельная работа Практическое занятие, домашние задания, самостоятельная работа Практическое занятие

Приложение 2.34
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.10 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Макеева Е.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...……..….
4.1. Результаты обучения……..……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Предпринимательская деятельность

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Предпринимательская деятельность»: изучение, систематизация и закрепление основ теории и практики предпринимательской деятельности в современных условиях хозяйствования.

Дисциплина «Предпринимательская деятельность» 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	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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной	-

	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	деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности 11 правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы	

	части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять 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 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; выстраивать траектории профессионального и личностного развития; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; излагать свои мысли на государственном языке;	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; 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; психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной	

	оформлять документы; **п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	деятельности; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Предпринимательская деятельность

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	42	
Учебные занятия	40	20
В том числе теоретические занятия	20	
Практические занятия	20	
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.10 Предпринимательская деятельность

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
1	**Тема 1.1 Основные теории предпринимательства**	**Содержание:** История развития предпринимательства. Развитие предпринимательства в России: Основные этапы зарождения предпринимательства в России. **Домашнее задание №1:** Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность стр.28-29 ответить на вопросы	2	ОК 1-ОК 5, ОК 9
2	**Тема 1.2 Сущность предпринимательской деятельности**	**Содержание:** Понятие, сущность и признаки предпринимательской деятельности. Функции и принципы предпринимательства. Нормативно-правовая база предпринимательской деятельности. **Домашнее задание №2:** Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность стр. 33-39, дополнить конспект	2	ОК 1-ОК 5, ОК 9
3	**Тема 1.3 Типология предпринимательства**	**Содержание:** **Практическое занятие №1:** Виды предпринимательской деятельности: производственная, коммерческая, финансовая. . Классификация предпринимательства. **Домашнее задание №3:** Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность стр.19-23 дополнить таблицу «Классификация предпринимательства»	2	ОК 1-ОК 5, ОК 9
4	**Тема 1.4 Субъект, объект предпринимательства**	**Содержание:** Понятие объект, субъект предпринимательства. Физические и юридические лица – субъекты предпринимательской деятельности. Права и обязанности предпринимателей. **Домашнее задание №4:** ГК РФ изучить права и обязанности предпринимателей, заполнить таблицу	2	ОК 1-ОК 5, ОК 9
5	**Тема 1.5 Предпринимательская**	**Содержание:** **Практическое занятие №2:**	2	ОК 1-ОК 5, ОК 9

	среда	Внешняя и внутренняя предпринимательская среда, факторы оказывающие влияние на предприятия. **Домашнее задание №5:** Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность стр.117-119, 120-121 дополнить таблицы .		
6	**Тема 1.6** **Организационно-правовые формы предприятий**	**Содержание:** **Практическое занятие №3:** Организационно-правовые формы предприятий. Организационно-экономические формы предпринимательства **Домашнее задание №6:** Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность стр. 49-56 дополнить конспект	2	ОК 1-ОК 5, ОК 9
7		**Содержание:** **Практическое занятие №4:** Анализ факторов, влияющих на выбор организационно-правовой формы при организации бизнеса	2	ОК 1-ОК 5, ОК 9
8	**Тема 1.7** **Малый, средний и крупный бизнес**	**Содержание:** Малый, средний и крупный бизнес: признаки (объемы производства, численность занятых, экономическая эффективность). Инновационное предпринимательство. Роль и функции сектора малого предпринимательства. **Домашнее задание №7:** Федеральный закон «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (в действующей редакции) статьи 3,4,7	2	ОК 1-ОК 5, ОК 9
9	**Тема 1.8** **Предпринимательская деятельность без образования юридического лица**	**Содержание:** Предпринимательская деятельность без образования юридического лица. Виды деятельности индивидуальных предпринимателей. **Домашнее задание №8:** Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность стр.75 изучить «Преимущества и недостатки регистрации ИП».	2	ОК 1-ОК 5, ОК 9
10	**Тема 1.9** **Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности**	**Содержание:** Финансовая деятельность в организации. Инвестиционная деятельность в организации. Формирование имущества и источники финансирования предпринимательской деятельности. Основные показатели	2	ОК 1-ОК 5, ОК 9

		эффективности предпринимательской деятельности.		
11		**Содержание:** **Практическое занятие №5:** Определение эффективности предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК 5, ОК 9
12	**Тема 1.10** **Риски предпринимательской деятельности**	**Содержание:** Понятие и сущность рисков в предпринимательстве. Классификация рисков. Система управления рисками: процесс управления рисками на предприятии, методы управления рисками, управление информационными рисками, методы финансирования рисков.	2	ОК 1-ОК 5, ОК 9
13		**Содержание:** **Практическое занятие №6:** Анализ и определение рисков в предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК 5, ОК 9
14	**Тема 1.11** **Система налогообложения предпринимательской деятельности**	**Содержание:** Понятие и виды налогов. Система налогообложения предпринимательской деятельности. Боброва О.С., Цыбуков С.И., Бобров И.А Организация коммерческой деятельности стр.152-160, дополнить конспект	2	ОК 1-ОК 5, ОК 9
15	**Тема 1.12** **Правовое регулирование предпринимательской деятельности.**	**Содержание:** Государственная регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей. Этапы образования юридического лица. Реорганизация юридических лиц. Ликвидация юридических лиц.	2	ОК 1-ОК 5, ОК 9
16		**Содержание:** **Практическое занятие №7:** Процедура государственной регистрации предпринимательской деятельности. Предпринимательский договор, понятие, виды, этапы составления.	2	ОК 1-ОК 5, ОК 9
17	**Тема 1.13** **Государственная и муниципальная поддержка предпринимательской деятельности в России.**	**Содержание:** Государственная и муниципальная поддержка бизнеса, её цели и задачи. Формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса. Финансовая поддержка, как основной механизм государственной поддержки. **Домашнее задание №9:** Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность стр.151-158, 159 выполнить задание 1.	2	ОК 1-ОК 5, ОК 9

18-19	**Тема 1.14** **Собственное дело. Бизнес - план.**	**Содержание:** **Практическое занятие №8-9:** Способы создания собственного дела. Предпринимательская идея и этапы организации «start-up». Разработка предпринимательской идеи. Определение целей предпринимательской идеи. Проведение рыночных исследований. Оценка идеи создания предприятия. Финансирование идеи создания предприятия. Разработка обоснованного бизнес-плана. Формирование конкретного решения. Подбор соучредителей. Проведение организационных мероприятий. Государственная регистрация. **Домашнее задание №10:** Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность стр.192-199, «юридическое оформление предприятия», составить конспект.	4	ОК 1-ОК 5, ОК 9
20		**Содержание:** **Практическое занятие №10:** Защита проекта бизнес-плана	2	ОК 1-ОК 5, ОК 9
	Консультация		2	
		Итого	42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Предпринимательская деятельность

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Основ маркетинга/Предпринимательской деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 458 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18808-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565781

3.2.2. Основные электронные издания

1. Боброва О.С., Цыбуков С.И., Бобров И.А Организация коммерческой деятельности: учебник и практикум для СПО/О.С.Боброва, С.И.Цыбуков, И.А.Бобров. – 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16460-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512484

1. Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 469 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16460-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531105

3. Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Б. Морозов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 457 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13977-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/515071

4. Разумовская, Е. В. Предпринимательское право : учебник для среднего профессионального образования / Е. В. Разумовская. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16958-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532114

5. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16925-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532026

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (в действующей редакции)

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (в действующей редакции) "О защите прав потребителей"

3. Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (в действующей редакции)

4. Закон РФ от 28 сентября 2010 г. N 184-ФЗ (в действующей редакции) «О техническом регулировании»

5. Консультант Плюс. URL:http://www.consultant.ru/

6. Информационно-правовой портал «Гарант»

7. Беспалов М. В. Особенности развития предпринимательской деятельности в условиях современной России: Учебное пособие — НИЦ ИНФРА-М, 2017. — 230 с.

8. Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / М.А. Гуреева. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020.

9. Иванова, Р. М. История российского предпринимательства: учебное пособие для академического бакалавриата. — 2-е изд. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 303 с.

10. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для СПО / А. П. Альбов [и др.]; под общ. ред. А. П. Альбова С. В. Николюкина. — М.: Издательство Юрайт, 2025.

11. Чернопятов А. М. Государственное регулирование предпринимательской деятельности: учебно-методическое пособие — Директ-Медиа, 2018. — 164 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Предпринимательская деятельность

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
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; структура 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; психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.	оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной	Оценка результатов выполнения практической работы Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов решения ситуационных задач

	части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	
Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять 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 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; выстраивать траектории профессионального и личностного развития; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы; **п**рименять	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно»	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	

Приложение 2.35
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.11 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Горина Д.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Семухин А.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Контроль качества приготовления кулинарной продукции»: формирование знаний и умений в области осуществления контроля качества кулинарной продукции и кондитерских изделий.

Дисциплина «Контроль качества приготовления кулинарной продукции» 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	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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной	-

	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	деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в	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	

	рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий	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	

	региона		
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.11	Применять методы лабораторного контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам Проводить идентификацию продукции общественного питания Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Показатели качества продукции общественного питания Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения Методы лабораторного контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11Контроль качества приготовления кулинарной продукции

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	42	
Учебные занятия	40	20
В том числе теоретические занятия	20	
Практические занятия	4	4
Лабораторные занятия	16	16
Консультации		
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.11Контроль качества приготовления кулинарной продукции

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
1	**Тема 1. Основы повышения качества продукции**	**Содержание учебного материала** Основные термины и понятия в области качества продукции. Определение качества продукции общественного питания. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции. Методы управления качеством. Оценка уровня качества продукции. Нормативная база, регламентирующая качество продукции. **Домашнее задание №1** Привести примеры факторов, оказывающих влияние на качество продукции общественного питания	2	**ОК 1, 5, 6, 7 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11**
2	**Тема 2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость**	**Содержание учебного материала** Показатели качества продукции, их характеристика. Пищевая ценность. Энергетическая ценность. Биологическая ценность белков. Биологическая эффективность жиров. **Домашнее задание № 2** Рассчитать аминокислотный скор продукта по заданию преподавателя.	2	**ОК 1, 5, 6, 7 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11**
3	**Тема 3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность**	**Содержание учебного материала** Структура продукции. Структурно-механические (реологические) свойства продукции. Физико-химические показатели качества продукции. Органолептические показатели качества продукции. **Домашнее задание № 3** Изучить ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия	2	**ОК 1, 5, 6, 7, 9 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11**

4	**Тема 4. Показатели безопасности пищевой продукции**	**Содержание учебного материала** Понятие безопасности продукции общественного питания. Показатели, обеспечивающие безопасность продукции. Нормативные документы, регламентирующие безопасность. **Домашнее задание № 4** Изучить ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	**2**	**ОК 1, 5, 6, 7, 9 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11**
5	**Тема 5. Сенсорный анализ качества продукции**	**Содержание учебного материала** Общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса, обоняния и осязания Теоретические основы восприятия цвета, вкуса и запаха Физиология восприятия вкуса. Сладкий, соленый, горький, кислый, умами. Жгучий и холодящий. Влияние различных факторов на особенности восприятия сенсорных органов **Домашнее задание № 5** Изучить ГОСТ ISO 5492-2014. Органолептический анализ. Словарь (Переиздание)	**2**	**ОК 1, 2, 4**
6	**Тема 6. Метод органолептической оценки качества**	**Содержание учебного материала** Общая терминология. Терминология методологии. Терминология органолептических характеристик. Методика проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания массового изготовления. **Домашнее задание № 6** Изучить ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания	**2**	**ОК 1, 3, 5, 6, 7, 9 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11**
7	**Тема 7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания**	**Содержание учебного материала** Термины и определения в области идентификации продукции. Проведения идентификации. Работа проводится в малых группах. Студенты получают образцы для идентификации. Оформление результатов идентификации продукции общественного питания. **Домашнее задание № 7**	**2**	**ОК 1, 3, 4, 5, 6, 7, 9 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-**

		Изучить ГОСТ 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения		**3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11**
8	**Тема 8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции**	**Содержание учебного материала** Методы контроля качества фритюрных жиров. Методы определения эффективности тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий. Методы определения содержания яиц. **Домашнее задание № 8** Изучить ГОСТ 54607.3-2014 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания	**2**	**ОК 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9** **ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11**
9	**Тема 9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов**	**Содержание учебного материала** Методы определения влаги и сухих веществ: основной метод, ускоренный метод, высушивание на влагомере Чижовой ВЧ. Определение массовой доли белка методом Кьельдаля. Методы определения жира: основной метод, весовой метод с экстракцией жира в микроразмельчителе тканей, метод Гербера. Методы определения сахаров: перманганатный метод Бертрана, цианидный метод, ускоренный цианидный метод, йодометрический метод. **Домашнее задание № 9** Изучить ГОСТ 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний	**2**	**ОК 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9** **ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11**
10	**Тема 10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов**	**Содержание учебного материала** Метод выявления бактерий рода Salmonella. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов.	**2**	**ОК 1, 2, 5, 6, 7, 9** **ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-**

		Домашнее задание № 10 Изучить ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов.		**4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11**
		Самостоятельная работа Провести экспертизу представленного технологического документа на соответствие требованиям ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Сделать заключение по результатам идентификации.	**2**	**ОК 1, 2, 3, 5, 9**
11	**Тема 11. Фальсификация продукции общественного питания**	**Содержание учебного материала** Фальсификация продукции и ее виды. **Домашнее задание № 11** Изучить материалы статьи https://www.59fbuz.ru/press-center/news/falsifikatsiya-tovarov-i-gde-mozhno-nayti-informatsiyu-o-falsifitsirovannykh-produktakh-/	**2**	**ОК 1, 2, 5, 6, 7, 9 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11**
12	**Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира**	**Содержание учебного материала** Практическая работа организуется индивидуально. Студенты получают технико-технологические карты. Рассчитывают теоретическое содержание сухих веществ и жира, выписывают из ТР ТС 021/2011 показатели безопасности для данного вида продукции. **Домашнее задание № 12** Рассчитать теоретическое содержание сухих веществ и жира по заданию преподавателя.	**2**	**ОК 1, 5, 6, 7, 9 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5, 7.1-7.11**
	Лр № 1 Определение показателей качества полуфабрикатов, кулинарных изделий из мяса, птицы	**Содержание учебного материала** 1. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, кулинарных изделий из мяса, птицы.. 2. Определение массовой доли сухих веществ 3. Определение общей кислотности полуфабрикатов из птицы.	**4**	**ОК 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, ПК 1.3, 2.7, 7.6**

		4. Определение содержания хлеба, проведение качественной реакции на крахмалсодержащий наполнитель. **Домашнее задание № 1** Написать вывод по работе, подготовить отчет по лабораторной работе		
	Лр № 2 Определение показателей качества муки, хлебобулочных изделий	**Содержание учебного материала** 1. Органолептическая оценка качества муки, хлебобулочных изделий. 2. Определение массовой доли сухих веществ. 3. Определение технологических свойств муки. 4. Определение общей кислотности хлебобулочных изделий. 5. Определение пористости **Домашнее задание № 2** Написать вывод по работе, подготовить отчет по лабораторной работе	**4**	**ОК 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, ПК 5.3, 7.11**
	Лр № 3 Определение показателей качества мучных кулинарных и кондитерских изделий	**Содержание учебного материала** 1. Органолептическая оценка качества изделий. 2. Определение массовой доли сухих веществ 3. Определение щелочности, кислотности **Домашнее задание № 3** Написать вывод по работе, подготовить отчет по лабораторной работе	**4**	**ОК 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, ПК 5.4**
	Лр № 4 Проведения идентификации, определение фальсификации продукции	**Содержание учебного материала** 1. Проведение идентификации продукции общественного питания. 2. Определение фальсификации образцов мёда, чая, кофе **Домашнее задание № 4** Написать вывод по работе, подготовить отчет по лабораторной работе	**4**	**ОК 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, ПК 4.5, 4.6**
		Итого	**42**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11Контроль качества приготовления кулинарной продукции

3.1. Материально-техническое обеспечение

Лаборатория «Контроля качества и безопасности продукции общественного питания», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021)

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

4. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

5. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.

6. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям.

7. ГОСТ Р 54607.2-2012. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

9. ГОСТ Р 54607.3-2014 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания.

10. ГОСТ Р 54607.4-2015. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 4. Методы определения влаги и сухих веществ.

11. ГОСТ Р 54607.5-2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 5. Методы определения жира.

12. ГОСТ Р 54607.6-2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 6. Методы определения сахара

13. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации"

14. ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Вавилин Я.А. Менеджмент безопасности продукции : учебное пособие для среднего профессионального образования / Я.А. Вавилин.– Москва : Издательство Юрайт, 2025.– 105 с.

2. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции : учебник для среднего профессионального образования / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта.– Москва : Издательство Юрайт, 2025.– 452 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11Контроль качества приготовления кулинарной продукции

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
1		3
Уметь		
Применять методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам	Применяет физико-химические и органолептические методы контроля качества кулинарной и кондитерской продукции	Лабораторная работа Практическое занятие Устный опрос Тест
Проводить идентификацию продукции общественного питания	Демонстрирует умения осуществлять идентификацию продукции общественного питания	
Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Демонстрирует умения использовать методики физико-химических испытаний для осуществления контроля качества продукции	
Знать		
Показатели качества продукции общественного питания	Знает показатели качества продукции: обусловливающие физиологическую значимость, кулинарную готовность, органолептические, физико-химические показатели, показатели безопасности	Лабораторная работа Практическое занятие Устный опрос Тест
Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения	Знает и проектирует требования к качеству продукции, причины возникновения дефектов, меры предупреждения	
Методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам	Демонстрирует понимание применения методов технологического контроля, соотносит полученные результаты с установленными нормами, делает выводы	

Приложение 2.36
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.12 СОЦИАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Горина Д.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Тупоногова Н.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 Социальное питание

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Социальное питание»: формирование знаний и умений в области питания различных групп населения.

Дисциплина «Социальное питание» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной	-

	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	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.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы	правила экологической	

	экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	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 обосновывать и	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности	

	объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1, 1.3, 1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1-3.4, 3.7 ПК 5.1, 5.4, 5.6, 6.1, 6.2, 6.4, 6.5	Пользоваться нормативной документацией по организации лечебного, лечебно-профилактического, школьного питания; Разрабатывать и анализировать меню социального питания в соответствии с требованиями нормативной документации; Составлять технологическую документацию на блюда Приготавливать блюда здорового, лечебного и школьного питания в соответствии с требованиями технологической документации; Проводить органолептическую оценку качества готовой продукции и заполнять бракеражный журнал; Составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	Основные принципы здорового, лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания; Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания; Правила отпуска, условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания; Особенности функциональных пищевых продуктов; Пищевую и биологическую ценность различных групп пищевых продуктов, антиалиментарные компоненты пищи; Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 Социальное питание

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	42	
Учебные занятия	40	40
В том числе теоретические занятия	20	
Практические занятия		
Лабораторные занятия	20	20
Консультации		
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.12 Социальное питание

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Здоровое питание взрослого населения				
1	**Тема 1.1 Здоровое питание взрослого населения**	**Содержание учебного материала** 1. Введение в дисциплину. 2. Влияние питания на здоровье человека. Современная структура питания. Алиментарно-зависимые заболевания. 3. Здоровое питание: основные факты (ВОЗ). 4. Государственная политика в области здорового питания. 5. Основные принципы здорового питания для взрослых людей. 6. Практические рекомендации по поддержанию здорового питания. **Домашнее задание № 1** Изучить страницу на сайте Всемирной организации здравоохранения «Здоровое питание. Основные факты» https://www.who.int/ru/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet	**2**	**ОК 5, 6, 9**
		Самостоятельная работа № 1 Изучите представленные Рекомендации по потреблению сахаров и натрия и отметьте, к каким положительным эффектам для здоровья приведет сокращение потребления соли и сахара населением	**2**	**ОК 2, 4, 8**
2	**Тема 1.2 Рекомендации по питанию разных стран**	**Содержание учебного материала** 1. Международная конференция по вопросам питания. 2. Руководства по питанию разных стран. **Домашнее задание № 2** Читать статью «Пищевые пирамиды разных стран мира» https://www.43.rospotrebnadzor.ru/news/detail.php?ID=8522	**2**	**ОК 5, 9**
Раздел 2. Лечебное и лечебно-профилактическое питание				
3	**Тема 2.1 Лечебное питание. Система стандартных диет**	**Содержание учебного материала** 1. Определения: лечебное питание, диетотерапия, диетология. 2. Основные принципы лечебного питания. 3. Система стандартных диет, их характеристика: ОВД, ЩД, НБД, НКД, ВБД, ВБД (т) **Домашнее задание № 3** Читать учебник: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для	**2**	**ОК 5, 9**

		среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – ***С. 177-182.***		
4	**Тема 2.2 Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания**	**Содержание учебного материала** 1. Изменения пищевых веществ при технологической обработке. 2. Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания, технологические приемы, обеспечивающие механическое, химическое, термическое щажения. 3. Ассортимент блюд лечебного питания. **Домашнее задание № 4** Читать документ «Особенности технологии приготовления блюд диетического питания»	**2**	**ОК 5, 6, 9**
5	**Тема 2.3 Разработка меню лечебного питания**	**Содержание учебного материала** Студенты разрабатывают меню для одной из лечебных диет по вариантам. **Домашнее задание № 5** Читать учебник: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – ***С. 177-182.***	**2**	**ОК 5, 9 ПК 1.3, 1.4, 2.1-2.7, 3.1-3.4, 3.7, 5.1, 5.4, 5.6**
6	**Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания**	**Содержание учебного материала** 1. Назначение и основные требования. 2. Профилактическое действие пищевых веществ при воздействии профессиональных вредностей. 3. Характеристика и анализ рационов лечебно-профилактического питания. 4. Разработка меню лечебно-профилактического питания для завтрака и обеда, учитывая набор продуктов, входящий в каждый рацион (1, 2, 2а, 3, 4, 4а, 4б, 5) **Домашнее задание № 6** Читать документ «Рационы лечебно-профилактического питания» https://base.garant.ru/12166714/f7ee959fd36b5699076b35abf4f52c5c/	**2**	**ОК 1, 2, 4, 5 ПК 1.3, 1.4, 2.1-2.7, 3.1-3.4, 3.7, 5.1, 5.4, 5.6**
Раздел 3. Питание детей и подростков				
7	**Тема 3.1 Питание детей и подростков**	**Содержание учебного материала** 1. Физиологические особенности детей и подростков. 2. Значение питания и пищевых веществ для детей и подростков. **Домашнее задание № 7** Читать учебник: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва :	**2**	**ОК 5, 9 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 5.6**

		Издательство Юрайт, 2023. – ***С. 155-164.***		
8	**Тема 3.2 Анализ состава и пищевой ценности рациона питания школьника**	**Содержание учебного материала** Студенты анализируют предложенный рацион питания школьника, отвечают на вопросы, пишут выводы. **Домашнее задание № 8** Читать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п.8 Особенности организации общественного питания детей	**2**	**ОК 5, 9**
Раздел 4. Пищевая и биологическая ценность продуктов				
9	**Тема 4.1 Антиалиментарные компоненты пищи**	**Содержание учебного материала** 1. Характеристика антипищевых веществ, содержащихся в пище. 2. Компоненты пищи, неблагоприятно влияющие на организм. **Домашнее задание № 9** Читать учебник: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – ***С. 182-185.***	**2**	**ОК 5, 9**
10	**Тема 4.2 Функциональные пищевые продукты**	**Содержание учебного материала** 1. Определения: функциональный пищевой продукт, функциональный пищевой ингредиент, натуральный функциональный пищевой продукт. 2. Состояние и перспективы развития производства продуктов функционального назначения. 3. Рынок функциональных пищевых продуктов. **Домашнее задание № 10** Читать учебник Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Донченко. [и др.]; под общей редакцией Л.В. Донченко.– Москва : Издательство Юрайт, 2023. – ***С. 10-21.***	**2**	**ОК 5, 9**
	Лр № 1 Приготовление блюд из круп, яиц и творога в соответствии с принципами здорового питания	**Лабораторная работа № 1** **Содержание учебного материала** 1. Приготовление блюд: Рисовая каша на молоке с персиком и орехами Яйцо пашот с картофельной вафлей, томатной сальсой с хумусом из зеленого горошка 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала. **Домашнее задание № 1**	**4**	**ОК 1, 4, 7, 9** **ПК 2.1, 2.4, 2.5, 6.2-6.5**

		Заполнить технологическую карту на блюдо, аппаратно-технологическую схему приготовления		
	Лр № 2 Приготовление холодных блюд и закусок в соответствии с принципами здорового питания	**Лабораторная работа № 2** **Содержание учебного материала** 1. Приготовление блюд: Боул с пшеном, овощами и куриным филе Чапати из цельнозерновой и ржаной муки с творожной начинкой с зеленью, редисом и апельсином 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала. **Домашнее задание № 2** Заполнить технологическую карту на блюдо, аппаратно-технологическую схему приготовления	**4**	**ОК 1, 4, 7, 9 ПК 3.1, 3.3, 3.4, 6.2-6.5**
	Лр № 3 Приготовление супов в соответствии с принципами здорового питания	**Лабораторная работа № 3** **Содержание учебного материала** 1. Приготовление блюд: Яичная лапша на легком бульоне (в японском стиле) Крем-суп из красной чечевицы 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала. **Домашнее задание № 3** Заполнить технологическую карту на блюдо, аппаратно-технологическую схему приготовления	**4**	**ОК 1, 4, 7, 9 ПК 2.1, 2.2, 6.2-6.5**
	Лр № 4 Приготовление блюд из рыбы, мяса в соответствии с принципами здорового питания	**Лабораторная работа № 4** **Содержание учебного материала** 1. Приготовление блюд: – Суфле рыбное с гречневой крупой Бефстроганов из отварной говядины с изумрудным пюре 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала. **Домашнее задание № 4** Заполнить технологическую карту на блюдо, аппаратно-технологическую схему приготовления	**4**	**ОК 1, 4, 7, 9 ПК 2.1, 2.6, 2.7, 6.2-6.5**
	Лр № 5 Приготовление мучных кондитерских изделий в соответствии с	**Лабораторная работа № 5** **Содержание учебного материала** 1. Приготовление блюд:	**4**	**ОК 1, 4, 7, 9 ПК 5.1, 5.4, 5.6,**

	принципами здорового питания	– Печенье овсяное Банановые диетические кексы Гранола с орехами, сухофруктами и натуральным йогуртом 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала. **Домашнее задание № 5** Заполнить технологическую карту на блюдо, аппаратно-технологическую схему приготовления		**6.2-6.5**
		Итого	**42**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 Социальное питание

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Приказ Минтруда России от 16.05.2022 N 298н (ред. от 19.03.2024) "Об утверждении перечня отдельных видов работ, при выполнении которых работникам предоставляется бесплатно по установленным нормам лечебно-профилактическое питание, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов, а также норм и условий бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания"

2. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации"

3. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н.В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 203 с. 15

4. Козлов А. И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 187 с.

5. Васильева И. В. Физиология питания: учебник и практику для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. – Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 212 с.

6. Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и др.]; под общей редакцией Л. В. Донченко. – Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 176 с.

7. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 268 с.

8. Справочник по диетологии. // Под ред. Пикроиского А.А. и Самсонова М. А. - М.: Медицина, 2015. - 627 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: rospotrebnadzor.ru

2. Химия и жизнь. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://hij.ru/?ref=xranks

3. Сайт всемирной организации здравоохранения. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.who.int/ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 Социальное питание

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
1	2	3
Уметь		
пользоваться нормативной документацией по организации лечебного, лечебно-профилактического, школьного питания;	использует актуальную нормативную документацию при организации лечебного, лечебно-профилактического, школьного питания;	Лабораторная работа Практическое занятие Устный опрос Тест
разрабатывать и анализировать меню социального питания в соответствии с требованиями нормативной документации;	разрабатывается меню лечебного и школьного питания с учетом требований нормативной документации	
составлять технологическую документацию на блюда;	заполняет технологическую документацию на блюда, учитывая требования стандарта	
приготавливать блюда здорового, лечебного и школьного питания в соответствии с требованиями технологической документации;	готовит блюда по технологической документации	
проводить органолептическую оценку качества готовой продукции и заполнять бракеражный журнал;	объективно оценивает качество готовой кулинарной продукции, регистрирует результаты оценки в бракеражный журнал	
составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	Составляет меню и рационы для различных категорий потребителей	
Знать		
основные принципы здорового, лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;	называет основные факты о здоровом питании (ВОЗ), принципы построения диет лечебного питания, методы щажения, требования к лечебно-профилактическому питанию, требования к школьному питанию	Лабораторная работа Практическое занятие Устный опрос Тест
ассортимент, особенности технологии приготовления блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;	подбирает блюда в зависимости от назначения, учитывает особенности технологии блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания при приготовлении	

правила отпуска, условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;	воспроизводит правила отпуска, условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания	
особенности функциональных пищевых продуктов;	называет особенности функциональных пищевых продуктов	
пищевую и биологическую ценность различных групп пищевых продуктов, антиалиментарные компоненты пищи	применяет знания о пищевой и биологической ценности различных групп пищевых продуктов, антиалиментарные компоненты пищи	
назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	знает о принципах лечебного питания, владеет знаниями о составлении рационов питания	

Приложение 2.37
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.13 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Гордеева Н.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Сапелкина А.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 Метрология и стандартизация

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Метрология и стандартизация»: формирование понимания роли метрологии и стандартизации в обеспечении качества производственных процессов.

Дисциплина «Метрология и стандартизация» 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	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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-

	получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	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	

	профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной	

	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	направленности	
ПК 1.1, 1.4 ПК 2.1, 2.8 ПК 3.1, 3.7 ПК 4.1, 4.6 ПК 5.1, 5.6 ПК 6.1, 6.3, 6.4	применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов осуществлять контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системы единиц СИ пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативными документами рассчитывать сырье различных кондиций, с учётом сезонности овощей и взаимозаменяемости сырья рассчитывать временные нормативы при механической и тепловой обработке отходов и потерь сырья (продуктов) составлять акты по определению временных норм отходов и потерь при механической	основные понятия метрологии задачи стандартизации, ее экономическую эффективность формы подтверждения качества основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации и систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; методику разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) порядок составления рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) порядок отработки проекта рецептур и технологии на новые и фирменные блюда (изделия) знать сезонные продукты и определять их ценность порядок составления технико-технологических карт порядок разработки и	

	обработке сырья (продуктов) рассчитывать производственные потери при изготовлении блюда (изделия) составлять акты отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления рассчитывать пищевую и энергетическую ценности блюда оптимизировать рецепт, внеся в него свои собственные идеи создавать рецепты из самостоятельно приготовленных блюд составлять технологические и технико-технологические карты на кулинарную продукцию составлять акты на списание сырья и продуктов, израсходованных для проведения отработки нового или фирменного блюда (изделия)	утверждения технико-технологических карт на кулинарную продукцию права, обязанности и ответственность при разработке временных нормативов	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 Метрология и стандартизация

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	54	
Учебные занятия	54	28
В том числе теоретические занятия	26	
Практические занятия	16	
Лабораторные занятия	12	
Консультации	-	
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2 Содержание дисциплины ОП.13 Метрология и стандартизация

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Введение				
1	Обеспечение качества как основная цель деятельности по метрологии и стандартизации	**Содержание учебного материала** Обеспечение качества как основная цель деятельности по стандартизации, метрологии и оценки соответствия. Сущность качества. Оценка качества. Система качества. **Домашнее задание № 1** Читать учебник: Бессонова Л. П., Антипова Л. В.; под ред. Бессоновой Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО, 2020/ Гриф УМО СПО/Юрайт/ с. 13-22	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.6 ОК.9
Раздел 1. Метрология				
2	**Тема 1.1** Структурные элементы метрологии	**Содержание учебного материала** Основные понятия метрологии. Цели и задачи метрологии. Разделы метрологии. Объекты и субъекты метрологии. Международная система единиц физических величин (СИ). **Домашнее задание № 2** Читать учебник: Бессонова Л. П., Антипова Л. В.; под ред. Бессоновой Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО, 2020/ Гриф УМО СПО/Юрайт/ с. 278-283	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ПК.1.1, 1.4 ПК.2.1, 2.8 ПК.3.1, 3.7 ПК.4.1, 4.6 ПК.5.1, 5.6 ПК.6.3

3	**Тема 1.2** Средства и методы измерений	**Содержание учебного материала** Средства измерений: определение, классификация, назначение. Средства поверки и калибровки. Эталонная база. Основной постулат метрологии. Правовые основы обеспечения единства измерений. **Домашнее задание №3** Читать учебник: Бессонова Л. П., Антипова Л. В. ; под ред. Бессоновой Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО, 2020/ Гриф УМО СПО/Юрайт/ с. 307-317	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ПК.1.1, 1.4 ПК.2.1, 2.8 ПК.3.1, 3.7 ПК.4.1, 4.6 ПК.5.1, 5.6 ПК.6.3
4	**Тема 1.3** **ПЗ. №1** Перевод национальных единиц измерений в единицы системы СИ	**Содержание учебного материала** Практическое занятие организуется индивидуально. Задания для выполнения: ответы на вопросы по тексту учебника и дополнительным источникам; выполнение расчетов по переводу национальных единиц измерения в единицы системы СИ. **Домашнее задание №4** 1. Читать учебник: Бессонова Л. П., Антипова Л. В. ; под ред. Бессоновой Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО, 2020/ Гриф УМО СПО/Юрайт/ с. 291-302	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.6 ОК.9
Раздел 2. Стандартизация				
5	**Тема 2.1** Методологические основы стандартизации.	**Содержание учебного материала** Сущность стандартизации и технического регулирования. Объекты: понятия, классификация. Принципы и методы стандартизации. Виды и характеристика стандартов. Технические регламенты. Нормативные документы: разработка и утверждение. Нормативные документы, регулирующие деятельность предприятий общественного питания.	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.6 ОК.9

		Домашнее задание № 5 Читать учебник: Бессонова Л. П., Антипова Л. В.; под ред. Бессоновой Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО, 2020/ Гриф УМО СПО/Юрайт/ с. 68-79 2. Повторить и дополнить конспект (ТУ: характеристика, назначение)		ПК.6.3
6	**Тема 2.2** Средства стандартизации	**Содержание учебного материала** Виды и характеристика стандартов. Технические регламенты. Нормативные документы: разработка и утверждение. Нормативные документы, регулирующие деятельность предприятий общественного питания. **Домашнее задание №6** 1. Повторить и дополнить конспект (ТУ: характеристика, назначение)	**2**	ОК.1 ОК.5 ОК.9 ПК.6.3
7	**Тема 2.3** **ПЗ. №2** Анализ структуры стандартов разных видов	**Содержание учебного материала** Практическое занятие организуется индивидуально. Задания для выполнения: 1. Перечислить разделы ГОСТ, оформить в виде таблицы 2. Изучить структуру ТТК и ТК. Обозначить отличительные особенности, результаты свести в таблицу. 3. Проанализировать правильность составления ТТК (действующего предприятия общественного питания) на соответствие требованиям ГОСТ 31987-2012. **Домашнее задание № 7** Оформить работу в тетради, подготовиться к тесту по разделу «Стандартизация»	**2**	ОК.1 ОК.3 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ПК.6.3
8	**Тема 2.4** Система ХАССП как основа пищевой безопасности	**Содержание учебного материала** Значение системы ХАССП для предприятий пищевой промышленности и общественного питания. История системы. Причины внедрения. Последовательность шагов по разработке ХАССП. Документация системы ХАССП.	**2**	ОК.1 ОК.3 ОК.5 ОК.6 ОК.9

		Домашнее задание № 8 Изучить ГОСТ Р 51.705-2001 Повторить конспект Дополнить конспект: используя ГОСТ Р 51705.1-2024, перенести в тетрадь «Дерево принятия решений»		ПК.1.1, 1.4 ПК.2.1, 2.8 ПК.3.1, 3.7 ПК.4.1, 4.6 ПК.5.1, 5.6 ПК.6.3
9	**Тема 2.5** **ПЗ. №3** Разработка спецификации и блок-схем производства полуфабрикатов	**Содержание учебного материала** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом, раздаточным материалом и дополнительными источниками информации. Задания для выполнения: на основании ТТК предприятия составить спецификацию и блок-схему производства. Отметить на схеме предполагаемые ККТ. Защита в форме дискуссии.	**2**	ОК.1 ОК.3 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ПК.1.1, 1.4 ПК.2.1, 2.8 ПК.3.1, 3.7 ПК.4.1, 4.6 ПК.5.1, 5.6 ПК.6.3
		Домашнее задание № 9 Оформить работу в тетради		
10	**Тема 2.6** **ПЗ. №4** Разработка спецификации и блок-схем производства готовой продукции	**Содержание учебного материала** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом, раздаточным материалом и дополнительными источниками информации. Задания для выполнения: на основании ТТК предприятия составить спецификацию и блок-схему производства. Отметить на схеме предполагаемые ККТ. Защита в форме дискуссии.	**2**	ОК.1 ОК.3 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ПК.1.1, 1.4 ПК.2.1, 2.8 ПК.3.1, 3.7 ПК.4.1, 4.6 ПК.5.1, 5.6 ПК.6.3
		Домашнее задание № 10 Оформить работу в тетради, подготовиться к итоговому тесту по разделам 1-3.		
Раздел 3. Сертификация				

11	**Тема 3.1** Обязательная и добровольная сертификация	**Содержание учебного материала** Оценка и подтверждения соответствия: понятия, формы, назначение. Цели и принципы подтверждения соответствия. Значение сертификации в рыночных условиях. **Домашнее задание № 11** 1. Читать учебник: Бессонова Л. П., Антипова Л. В. ; под ред. Бессоновой Л.П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО, 2020/ Гриф УМО СПО/Юрайт/ с. 122-148	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.6 ОК.9
Раздел 4. Порядок разработки и утверждения технико-технологических карт на кулинарную продукцию				
12	**Тема 4.1** Понятие о нормативной и технологической документации	**Содержание учебного материала** Общие положения. Определение терминов: фирменное блюдо, новое блюдо, (компонент) ингредиент в соответствии с ГОСТ 32691-2014 **Домашнее задание № 1** Повторить понятия о документации	**2**	ОК.3 ОК.2 ОК.5 ОК.6 ОК. 9
13	**Тема 4.2** Порядок составления рецептур на новые и фирменные блюда (изделия)	**Содержание учебного материала** Выбор блюд (изделий) для разработки с учетом их новизны, кулинарных достоинств, сочетания, продуктов, оформления при отпуске. Изучение возможности применения новых способов кулинарной обработки сырья и продуктов, использования новых видов продовольственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, пищевых добавок и специй и т. д., а также их взаимозаменяемость. Составление проекта рецептуры на блюдо (изделие). Порядок организации отработки рецептур блюд (изделий) с учетом соблюдения требований нормативных документов. Подбор инвентаря, посуды и инструментов для отработки в соответствии с технологическим процессом и особенностями приготовления блюда (изделия); взвешивание сырья (продуктов); определение режима тепловой обработки продуктов. Учет уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке.	**2**	ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Домашнее задание № 2
Разработать проект нового блюда (изделия) с учетом использования обязательного компонента, определенного в задании.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>14</td><td>Тема 4.3
Порядок отработки проекта рецептур и технологии на новые и фирменные блюда (изделия)</td><td>Содержание учебного материала
Порядок отработки проекта рецептур включает: определение норм закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой брутто, нетто, полуфабриката и готового изделия; установление потерь при тепловой обработке компонентов (ингредиентов); определение производственных потерь; оформление результатов отработки рецептур актами.
Домашнее задание № 3
Определить норму закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой брутто, нетто, полуфабриката и готового изделия по заданию преподавателя.</td><td>2</td><td>ОК.2
ОК.3
ОК.4
ОК.5
ОК.6
ОК.9

ПК.1.4
ПК.2.8
ПК.3.7
ПК.4.6
ПК.5.6</td></tr>
<tr><td>15</td><td>Тема 4.4
ПЗ. №5 Расчёт массы сырья и потерь при изготовлении блюда (изделия)</td><td>Содержание учебного материала
Произвести расчёт массы брутто на основе массы нетто по формулам отработанного блюда.
Установить производственные и тепловые потери при изготовлении блюда (изделия).
Домашнее задание № 4
Оформить работу в тетради в виде таблицы:
<table>
<tr><th>Наименование сырья</th><th>Масса брутто, г.</th><th>Масса нетто, г.</th><th>Потери при механической обработке, %</th><th>Масса готового продукта, г.</th><th>Потери при тепловой обработке, %</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК.1
ОК.2
ОК.3
ОК.4
ОК.5
ОК.6
ОК.9

ПК.1.4
ПК.2.8
ПК.3.7
ПК.4.6
ПК.5.6</td></tr>
</table>

16	**Тема 4.5** **ПЗ. №6** Составление акта отработки рецептуры нового или фирменного блюда	**Содержание учебного материала** На основании отработки нового или фирменного блюда составить следующие нормативные документы: 1. Акт отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) с учетом особенности технологии приготовления. 2. Акта на списание сырья и продуктов, израсходованных для проведения отработки нового или фирменного блюда (изделия).	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6
		Домашнее задание № 5 Оформить нормативную документацию на отработанное блюдо по заданию преподавателя.		
17	**Тема 4.6** Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд и изделий	**Содержание учебного материала** Порядок расчета пищевой и энергетической ценности новых и фирменных блюд (изделий) с учетом кондиции сырья, сочетаемости основных компонентов с дополнительными.	**2**	ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6
		Домашнее задание № 6 Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда, согласно задания преподавателя.		
18	**Тема 4.7** **ПЗ. №7** Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд (изделий)	**Содержание учебного материала** Произвести расчет пищевой ценности фирменных и новых блюд (изделий), в соответствии с методикой и учетами потерь при тепловой обработке продуктов.	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.5

		Домашнее задание № 7 Произвести расчет пищевой ценности блюда по заданию преподавателя. Оформить работу в тетради.		ОК.9 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6
19	**Тема 4.8** Методика определения и расчета временных норм отходов и потерь сырья	**Содержание учебного материала** Общие положения. Порядок проведения работ и организация проведения работ определения временных норм отходов и потерь сырья (продуктов) на предприятиях общественного питания. Проведение расчётов определения временных норм отходов и потерь сырья (продуктов) на предприятиях общественного питания. Права, обязанности и ответственность при разработке временных нормативов	**2**	ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6
		Домашнее задание № 8 Прописать в тетради порядок организации проведения работ по определению временных норм отходов и потерь для конкретного сырья (продукта), согласно задания преподавателя. Повторить права, обязанности и ответственность при разработке временных нормативов.		
20	**Тема 4.9** **ПЗ. №8** Расчёт потерь при механической и тепловой обработке сырья	**Содержание учебного материала** Произвести расчёт временных нормативов при механической и тепловой обработке сырья (продуктов), согласно задания. Составить акты по определению временных норм отходов и потерь при механической и тепловой обработке сырья (продуктов).	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.6

		Домашнее задание № 9 Рассчитать отходы при механической и потери при тепловой обработке конкретного сырья (продукта) по заданию преподавателя. Оформить нормативную документацию.		ОК.9 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6
21	**Тема 4.10** Порядок составления и оформления нормативной документации	**Содержание учебного материала** Составление технологических карт на кулинарную продукцию. Нормативно-технологическая документация, необходимая для разработки технологических карт. Порядок оформление технологической карты с учетом изменений по мере необходимости замены ингредиентов. Основные этапы составления технико-технологических карт. Нормативно-технологическая документация, необходимая для разработки технико-технологических карт.	**2**	ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.6 ОК.9 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6
		Домашнее задание № 10 Изучить нормативно-технологическую документацию, необходимую для разработки технологических карт и технико-технологических карт.		
22-23	**ЛЗ №1** Приготовление авторских супов, соусов	Приготовить авторский суп и соус. Оценить органолептические показатели качества. Оформить нормативно-технологическую документацию.	**4**	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.5 ПК.1.4 ПК.2.8
24-25	**ЛЗ №2** Приготовление авторских блюд из рыбы, морепродуктов, птицы	Приготовить авторские блюда из рыбы, морепродуктов, птицы. Оценить органолептические показатели качества. Оформить нормативно-технологическую документацию.	**4**	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.5 ПК.1.4 ПК.2.8

26-27	**ЛЗ №3** Приготовление авторских блюд из мяса, десертов	Приготовить авторские блюда из мяса. Оценить органолептические показатели качества. Оформить нормативно-технологическую документацию.	**4**	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.5 ПК.1.4 ПК.2.8
		Итого	**54**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 Метрология и стандартизация

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены/Метрологии, стандартизации», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 14 июля 2021 года)
2. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
3. Положение о Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии. Постановление Правительства РФ от 17.07.2004 №294
4. Федеральный закон от 27.12.2002 №184 «О техническом регулировании» (с изменениями на 2 июля 2021 года, редакция, действующая с 23 декабря 2021 года)
5. Федеральный закон от 11.06.2008 «Об обеспечении единства измерений» (с изменениями на 11 июня 2021 года года, редакция, действующая с 28 декабря 2021 года)
6. Федеральный закон 2004 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года, редакция, действующая с 1 января 2022 года)
7. ГОСТ Р 51705.1-2024 Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.
8. ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
9. ГОСТ Р ИСО 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
10. ГОСТ ISO 9000-2011 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
11. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
13. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
14. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
15. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукцию общественного питания.
16. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
17. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
18. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
19. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания реализуемая населению. Общие технические условия.
20. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
21. Лифиц И.М.. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия 12-ое изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО. Гриф УМО СПО 2023 - 462с.

22. Сборник технологических нормативов. Новейший Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство ООО «Дом славянской книги». Москва – 2022г.

23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург, «Троицкий мост», 2022г.

24. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. [справочник] / И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. Издатель: ДеЛи принт. Москва – 2022г.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Образовательная платформа «Юрайт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://urait.ru/

2. Гарант. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.garant.ru.

3. Консультант. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.consultant.ru

4. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов [Электронный ресурс] – Режим доступа https://docs.cntd.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 Метрология и стандартизация

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
1	2	3
Знает:		
актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Задания, представленные для оценивания результатов освоения каждой отдельной темы в виде: - Проверочной работы - Практического занятия - Лабораторной работы - Задания к итоговому дифференцированному зачету
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	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
содержание актуальной нормативно-правовой	- демонстрация ответственности за принятые	

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	решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)
особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей
сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик
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	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке

профессиональной направленности		
основные понятия метрологии	- ориентируется и знает основные понятия метрологии; - понимает значимость и экономическую эффективность стандартизации; - знаком с формами подтверждения качества; - знает терминологию и единицы измерения величин; - ориентируется и знает порядок разработки проекта рецептуры с учетом отходов при механической обработке и потерь при тепловой, определение массы полуфабриката и готовой продукции - ориентируется и знает технологию составления аппаратно-технологических схем на блюда (изделие) - ориентируется в методике проведения органолептической оценки качества блюда (изделия), расчете пищевой и энергетической ценности, правилах оформления технико-технологических карт	
задачи стандартизации, ее экономическую эффективность		
формы подтверждения качества		
основные положения Государственной системы стандартизации Российской Федерации и систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов		
принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания		
терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ		
методика разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия)		
порядок составления рецептур на новые и фирменные блюда (изделия)		
порядок отработки проекта рецептур и технологии на новые и фирменные блюда (изделия)		
знать сезонные продукты и определять их ценность		
порядок составления технико-технологических карт		
порядок разработки и утверждения технико-технологических карт на кулинарную продукцию		
права, обязанности и ответственность при разработке временных нормативов		
Умеет:		
распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных	Задания, представленные для оценивания результатов освоения каждой

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)	задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	отдельной темы в виде: - Проверочной работы - Практического занятия - Лабораторной работы - Задания к итоговому дифференцированному зачету
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	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования	

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	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)
грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей
описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик
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	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке

кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов	- разрабатывает листы ХАССП; составляет заявку на проведение процедуры сертификации в системе ГОСТ Р; - переводит несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой СИ. - разрабатывает и оформляет технико-технологические карты на кулинарную продукцию в соответствии с используемым сырьем, технологией приготовления, оформления и подачи блюд (изделий) различных групп - умеет производить отработку рецептуры блюда с соблюдением санитарно-технологических требований и режимов отработки, с использованием кондиционного сырья - умеет проводить органолептическую оценку с внесением данных в дегустационный лист
осуществлять контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	
оформлять технологическую и техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	
использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества	
приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системы единиц СИ	
пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативными документами	
рассчитывать сырье различных кондиций, с учётом сезонности овощей и взаимозаменяемости сырья	
рассчитывать временные нормативы при механической и тепловой обработке отходов и потерь сырья (продуктов)	
составлять акты по определению временных норм отходов и потерь при механической обработке сырья (продуктов)	
рассчитывать производственные потери при изготовлении блюда (изделия)	
составлять акты отработки рецептуры нового или фирменного блюда (изделия) и технологии приготовления	

рассчитывать пищевую и энергетическую ценности блюда		
оптимизировать рецепт, внеся в него свои собственные идеи		
создавать рецепты из самостоятельно приготовленных блюд		
составлять технологические и технико-технологические карты на кулинарную продукцию		
составлять акты на списание сырья и продуктов, израсходованных для проведения отработки нового или фирменного блюда (изделия)		

Приложение 2.38
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.14 ТЕХНОЛОГИЯ ТРУДОУСТРОЙСТВА»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Меркурьева О.Е., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 Технология трудоустройства

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Технология трудоустройства»: формирование знаний и умений, необходимых при решении вопросов трудоустройства и построения карьеры.

Дисциплина «Технология трудоустройства» 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	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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-

	получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности 11 правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
	осуществлять поиск информации о вакансиях по специальности на рынке труда; анализировать информацию о вакансиях по специальности на рынке труда; составлять резюме; эффективно вести себя на собеседовании; использовать правила оформления основных документов по трудовым правоотношениям; определять значимость таких понятий, как корпоративная культура, деловой и речевой этикет; анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности; планировать и контролировать изменения в своей карьере; оценивать предложения о работе; эффективно использовать полученные теоретические знания при поиске работы; выбирать наиболее эффективную стратегию	ключевые понятия и термины дисциплины; нормативные образцы поведения личности; понятия и специфику профессиональной этики; кодекс хороших манер и правил поведения людей на работе; ценности корпоративной культуры; реальную ситуацию на рынке труда; содержание понятия карьера и ее виды; этапы карьеры и их специфику; принципы планирования и управления карьерой; возможные способы поиска работы; агентства по трудоустройству, принципы и методы их работы; правовые аспекты взаимоотношения с работодателем; принципы составления резюме; правила поведения в организации.	

	и тактику поведения в конфликте; определять цели жизни и нравственные ориентиры.		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 Технология трудоустройства

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	54	
Учебные занятия	44	20
В том числе теоретические занятия	24	
Практические занятия	20	
Лабораторные занятия		
Консультации	3	
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена	3	

2.2. Содержание дисциплины ОП.14 Технология трудоустройства

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Рынок труда и профессии				
1	**Тема 1.1** Введение. Выбор профессии	**Содержание учебного материала** Цели и задачи изучения дисциплины, специфика курса. Входной контроль знаний, умений и навыков трудоустройства студентов. Профессиональное самоопределение выпускника. **Домашнее задание №1.** Елисеева, Л. Я. Педагогика и психология планирования карьеры : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Я. Елисеева. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 242 с. Найти определения понятий: карьера, вакансия, самоопределение и др.	2	ОК 1. ОК 2. ОК 4.
2	**Тема 1.2** Стратегии поиска работы	**Содержание учебного материала** Стратегии поиска работы. Этапы: Выбор способов поиска работы. Представление работодателю информации о себе, ведение переговоров. Прохождение отбора. Закрепление на новом рабочем месте. Карьерный рост. **Домашнее задание №2:** Заполнить таблицу «План действий»	2	ОК 3. ОК 4.
3	**Тема 1.3** Классификация профессий	**Содержание учебного материала** **Практическая работа №1.** Классификации профессий: по предмету труда Е.А. Климова, по целям труда, по средствам труда, по условиям труда: типы личности и типы профессиональной среды типология Дж. Голланда. Определение типов профессий по 4 классификациям. **Домашнее задание №3**: Заполнить опросник ДДО Е.А.Климова	2	ОК 1. ОК 4.
4	**Пр.р. №1** Классификация профессий	**Содержание учебного материала** Определение типов профессий по 4 классификациям. **Домашнее задание №4.** Заполнить отчет по практической работе	2	ОК 3. ОК 4.
5	**Тема 1.4** Обзор регионального рынка труда	**Содержание учебного материала** Виды рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда. Обзор регионального рынка труда. Понятие и особенности современного рынка	2	ОК 1. ОК 4.

		труда. Потребности в профессиях на региональном рынке труда. **Домашнее задание №5:** Ответить на следующие вопросы: Сколько зарабатывают или могут заработать специалисты отрасли? На какие специальности особый спрос? Какие компании сейчас ищут сотрудников? Достаточно ли часто встречаются вакансии, которые вас интересуют? Много ли ваших конкурентов среди тех, кто ищет работу по той же специальности		
6	**Пр.р. № 2.** Обзор регионального рынка труда.	**Содержание учебного материала** Сравнительный анализ регионального рынка труда. Прогнозы развития. Анализ вакансий **Домашнее задание №6:** Кязимов, К. Г. Управление персоналом: профессиональное обучение и развитие : учебник для среднего профессионального образования / К. Г. Кязимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. Ответить на вопрос. Какие знания и умения востребованы на рынке труда	2	ОК 2. ОК 4.
Раздел 2. Технологии поиска работы			2	
7	**Тема 2.1** Алгоритм поиска работы	**Содержание учебного материала** Алгоритм поиска работы, стадия выработки цели (что я хочу, что я могу, для чего этого нужно); стадия разработки представительских документов – резюме, рекомендаций, характеристик; стадия определения(выбора) основных способов поиска работы (стратегии поиска);собеседование с работодателем; трудоустройство. Основные причины и этапы поиска работы. Основные способы поиска работы. **Домашнее задание № 7:** Составить список необходимых и желательных документов для трудоустройства	2	ОК 2. ОК 4.
8	**Тема 2.2.** Техники оценки предложений по работе	**Содержание учебного материала** Понятие скрытого рынка вакансий. «Подводные камни» поиска работы. Техники оценки предложения о работе. **Домашнее задание №8** Подготовить анализ возможностей и ограничений поиска работы	2	ОК 3. ОК 4.
9	**Тема 2.3** Представительские	**Содержание учебного материала** Резюме, стили и структура резюме. Виды резюме. Разделы резюме. Требования к	2	ОК 1. ОК 2.

	документы.	составлению и оформлению резюме Анализ образцов резюме. Разработка алгоритма и освоение умений составления резюме. Анализ типичных ошибок при составлении резюме. Сопроводительные и рекомендательные письма **Домашнее задание №9:** Найти образцы резюме повара и кондитера		ОК 3. ОК 4.
10	**Тема 2.4.Пр. р. №3** Анализ структуры резюме	**Содержание учебного материала** **Практическая работа №3** Анализ структуры резюме. Анализ объявлений о вакансиях. Анализ образцов резюме. Разработка алгоритма и освоение умений составления резюме. Анализ типичных ошибок при составлении резюме. **Домашнее задание №10:** Подготовить информацию и материалы к резюме.	2	ОК 4.
11	**Пр №4** Составление резюме	**Содержание учебного материала** **Практическая работа №4** Составление резюме. Оценка составленного резюме. **Домашнее задание №11:** Оформить резюме	2	ОК 2. ОК 4.
12	**Тема 2.5 Пр №5** Сопроводительное письмо	**Содержание учебного материала** **Практическая работа №5.** Структура сопроводительных и рекомендательных писем. Основные правила составления. Составление сопроводительного письма к созданному резюме **Домашнее задание №12:** Составить рекомендательное письмо	2	ОК 3. ОК 4.
13	**Пр №6** Определение свойств личности	**Содержание учебного материала** **Практическая работа №6.** Прохождение психологических тестов на профориентацию, свойств личности (тест Д.Голланда, опросник ДДО (Е.А.Климова). **Домашнее задание №13:** подготовка к деловой игре «Эффективное поведение на собеседовании» - составить вопросы от соискателя вакансий и работодателя	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.
Раздел 3. Процесс трудоустройства				
14	**Тема 3. 1** Подготовка к собеседованию. Собеседование.	Психологические особенности прохождения интервью. Цель и структура интервью при устройстве на работу. Типы интервью: групповое и индивидуальное; неформальное, типовое и ситуационное. Типичные вопросы на собеседовании (общие и стрессовые). Вопросы, задаваемые интервьюеру Стандартный порядок прохождения собеседования. **Домашнее задание № 14:** Подготовиться к собеседованию	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.
15	**Тема 3.2 Пр р. №7.** Самопрезентация на	**Содержание учебного материала** Самопрезентация перед работодателем: как подготовиться, как выступить.	2	ОК 2. ОК 4.

	собеседовании	Основные правила. Самопрезентация официальная и личная **Домашнее задание №15:** Подготовить ответы на вопросы Для чего нужна официальная/неофициальная самопрезентация? Где используется эти виды презентации? Что должно прозвучать в официальной/неофициальной презентации? Что не надо говорить в официальной/неофициальной презентации и почему? Что кроме слов работает на создание вашего образа?		
16	**Тема 3.3** **Пр №8** Собеседование. Ролевая игра	**Содержание учебного материала** **Практическая работа №8.** Ролевая игра «Эффективное поведение на собеседовании». Моделирование профессиональной деятельности. **Домашнее задание №16:** Подготовить отчет по практической работе	2	ОК 2. ОК 3.
17	**Пр.р №9** Развитие умений эффективной коммуникации	**Содержание учебного материала** **Практическая работа №9** Расширение коммуникативного репертуара в деловом общении. Нормативная и личностно-творческая тенденции в общении. Упражнения и игры Ловушки-капканчики, Бизнес-риск-мен и другие **Домашнее задание №17:** Составить план саморазвития коммуникативных умений в профессиональной деятельности	2	ОК 2. ОК 4.
Раздел 4. Карьера				
18	**Тема 4.1** Технологии планирования карьеры	**Содержание учебного материала** Понятие о карьере. Мотивы развития карьеры. Виды карьеры. Типы и варианты карьерного продвижения. Технология планирования карьеры. Мотивация успешной карьеры. **Домашнее задание №18:** Подготовиться к защите проекта	2	ОК 2. ОК 4.
19	**Тема 4.2.** Этические нормы профессиональной деятельности повара, кондитера.	**Содержание учебного материала** Этические нормы профессиональной деятельности повара, кондитера. Этикетные ситуации и правила поведения в них. Техники установления и поддержания эмоционального контакта с собеседником. Общегражданский этикет. Правила поведения в общественных местах. **Домашнее задание №19.** Ответить на вопросы – зачем нужны правила этики. Современный шеф-повар (ресторатор)- какой он?	2	ОК 3. ОК 4.

20	**Тема 4.2** Истории профессионального успеха	**Содержание учебного материала** Истории профессионального успеха Знакомство с «Историями успеха знаменитых поваров, кондитеров, шеф-поваров, рестораторов». Анализ личностных качеств и неправильных действий, которые могут мешать успешному профессиональному развитию. Определение, что такое «профессиональный успех». Возможности развития профессионала **Домашнее задание № 19.** Подготовить рассказ об истории успеха	2	ОК 2. ОК 4.
Самостоятельная работа Подготовка проекта «Мои профессиональные планы» в соответствии с требованиями в виде электронной презентации либо инфографики или творческой работы Продолжение работы над проектом профессиональных планов. Уточнение. Внесение корректив - получение опыта профессиональной деятельности по специальности; - имею ли я четкую картину о своей работе и её целях? - что нужно делать, чтобы достичь высоких результатов в профессиональной деятельности - поможет ли мне работа в достижении других жизненных целей? - каковы мои цели (дальние и ближние) в продвижении по службе? - какую работу я хочу выполнять (кем я вижу себя) через 10 лет? - есть ли у меня энтузиазм и стремление к работе? - что является для меня ведущим мотивом профессиональной деятельности в настоящее время? - каковы сильные и слабые стороны моих мотивов профессиональной деятельности?			4	ОК 1.
21	**Пр №10** Построение плана карьеры	**Содержание учебного материала** **Практическая работа №20.** Защита проекта «Мои профессиональные планы после окончания учебного заведения». Обсуждение. Домашнее задание №21. Заполнение анкет обратной связи	2	ОК 3. ОК 4.
22	**Тема 4.3** Имидж профессионала	**Содержание учебного материала** Вербальный этикет и его правила. Понятие имиджа в деловом общении. Составляющие первого впечатления – три аспекта восприятия: вокальный, вербальный и визуальный. Технологии создания имиджа. Этические принципы общения. Внешний вид повара Деловая одежда мужчины и женщины. Дресс-код. Три альтернативы выбора одежды: консервативный, для взаимодействия,	2	ОК 3. ОК 4.

		творческий. Принципы подбора и ношения одежды, аксессуары для утверждения, привычки и манеры. Одежда на приемах - соответствие времени и обстановке.		
	Консультации		3	
	Экзамен		3	
		Итого:	**54/24/20**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 Технология трудоустройства

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Психологии и этики профессиональной деятельности/ Менеджмента и управления персоналом в организациях общественного питания», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Горленко, О. А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 249 с

2. Кязимов, К. Г. Управление персоналом: профессиональное обучение и развитие : учебник для среднего профессионального образования / К. Г. Кязимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025.

3. Пряжников, Н. С. Организация и методика производственного обучения: профориентология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. С. Пряжников. — Москва : Издательство Юрайт, 2025.

3.2.2. Дополнительные источники

4. Елисеева, Л. Я. Педагогика и психология планирования карьеры : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Я. Елисеева. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 242 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 Технология трудоустройства

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
1		2
Умения: – осуществлять поиск информации о вакансиях по специальности на рынке труда; – анализировать информацию о вакансиях по специальности на рынке труда; – составлять резюме; – эффективно вести себя на собеседовании; – использовать правила оформления основных документов по трудовым правоотношениям; – определять значимость таких понятий, как корпоративная культура, деловой и речевой этикет; – анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности; – планировать и контролировать изменения в своей карьере; – оценивать предложения о работе; – эффективно использовать полученные теоретические знания при поиске работы; – выбирать наиболее эффективную стратегию и тактику поведения в конфликте; – определять цели жизни и нравственные ориентиры.	Быстро находит информацию о вакансиях; При анализе информации о вакансиях может выделить главное, провести сравнительный анализ, не допускает ошибок при составлении резюме, грамотно проходит собеседование в смоделированной ситуации, соблюдает культуру речевого общения, умеет планировать профессиональное развитие.	Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания Практическая работа
Знания: – ключевые понятия и термины дисциплины; – нормативные образцы поведения личности; – понятия и специфику профессиональной этики; – кодекс хороших манер и	Знает реальную ситуацию на рынке труда Выделяет этапы карьеры, знает принципы планирования и управления карьерой Называет разные способы поиска работы	контроль выполнения индивидуальных и групповых заданий, заслушивание рефератов комбинированный: индивидуальный и

правил поведения людей на работе; – ценности корпоративной культуры; – реальную ситуацию на рынке труда; – содержание понятия карьера и ее виды; – этапы карьеры и их специфику; – принципы планирования и управления карьерой; – возможные способы поиска работы; – агентства по трудоустройству, принципы и методы их работы; – правовые аспекты взаимоотношения с работодателем; – принципы составления резюме; – правила поведения в организации.	Ориентируется в правовых аспектах взаимоотношений с работодателем в соответствии с Трудовым кодексом, знает принципы составления резюме, знает правила поведения в организации	фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий компьютерный тест Устный опрос Тестирование

Приложение 2.39
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.15 ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА И КАЛЬКУЛЯЦИЯ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Гордеева Н.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы бухгалтерского учета и калькуляция»: формирование знаний и умений по вопросам ведения учета на предприятиях общественного питания, составления калькуляции, расчета стоимости блюд и изделий.

Дисциплина «Основы бухгалтерского учета и калькуляция» 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	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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной	-

	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	деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности 11 правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и	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	

	планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональной направленности	
ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2	оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания составлять товарный отчет за день определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья составлять план-меню, работать со сборником рецептур 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	предмет и метод бухгалтерского учета понятие цены, ее элементы, виды цен Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления правила документального оформления движения материальных ценностей источники поступления продуктов и тары на производство методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов понятие материальной ответственности документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**40**	
Учебные занятия	**38**	**20**
В том числе теоретические занятия	**18**	
Практические занятия	**20**	**20**
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	**2**	**-**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учёта				
1	**Тема 1.1** Общая характеристика бухгалтерского учёта	**Содержание учебного материала** Предмет бухгалтерского учёта, цели, задачи и межпредметные связи. Виды учёта, возникновение, эволюция. Виды измерителей, применяемые в учёте. Организация бухгалтерского учёта в Р.Ф. Ф.З. «О бухгалтерском учёте». Нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учёта в предприятиях. **Домашнее задание № 1** Изучить - ПБУ 4/99 «Бухгалтерская отчетность организации»	**2**	ОК 1-6,9 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
2	**Тема 1.2** Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта	**Содержание учебного материала** Классификация объектов бухгалтерского учёта по составу и источникам образования. Содержание бухгалтерского баланса, структура и виды. Счета бухгалтерского учёта, их содержание и строение. Счета активные, пассивные и активно – пассивные. Взаимосвязь между счетами и балансом. Двойная запись, её сущность и значение. Счета синтетического и аналитического учёта, их назначение и взаимосвязь. План счетов бухгалтерского учёта: понятие, структура. Виды оборотных ведомостей. **Домашнее задание № 2** Изучить план счетов бухгалтерского учёта. Сгруппировать хозяйственные средства и источники их образования по заданию преподавателя.	**2**	ОК 1-6,9 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
3	**Тема 1.3** **ПЗ №1** Запись хозяйственных операций на счетах учета	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Записать хозяйственные операций на счетах синтетического учёта, согласно задания преподавателя. Сгруппировать хозяйственные средства по составу, размещению и источникам образования. Составить бухгалтерский баланс. **Домашнее задание № 3** Оформить бухгалтерский баланс согласно данным, полученным на	**2**	ОК 1-6,9 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2

		практическом занятии.		
Раздел 2. Организация бухгалтерского учёта в организациях (предприятиях) общественном питании				
4	**Тема 2.1** Ценообразование в общественном питании	**Содержание учебного материала** Цена: понятие, назначение. Виды цен, применяемых в общественном питании, их структура. Основные этапы ценообразования. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства. **Домашнее задание № 4** Изучить нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства.	**2**	ОК 1-6,9 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
5	**Тема 2.2** Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию	**Содержание учебного материала** Калькуляция: определение, назначение, объект, исходные данные, последовательность этапов. Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию. Порядок определения цен на товары, реализуемые через буфеты, магазины кулинарии и мелкорозничную сеть. **Домашнее задание № 5** Изучить порядок определения цен на продукцию собственного производства в зависимости от торговой наценки и выхода готовой продукции.	**2**	ОК 1-6,9 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
6	**Тема 2.3** **ПЗ №2** Калькуляция стоимости холодных блюд	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Составить калькуляцию стоимости холодных блюд и закусок, согласно задания преподавателя: - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов; - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом сезонности; - произвести расчет стоимости холодных блюд и закусок с учетом различной торговой наценки, выхода блюда. **Домашнее задание № 6** Рассчитать стоимость блюда «Винегрет овощной». Выход 1 порции 130г. Сезон – январь месяц. Винегрет заправляется маслом растительным, используется лук зеленый. Наценка – 70%.	**2**	ОК 1-6,9 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
7	**Тема 2.4**	**Практическое занятие**	**2**	ОК 1-6,9

	ПЗ №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов	**Содержание учебного материала** Составить калькуляцию стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов, согласно задания преподавателя: - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов; - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом сезонности; - произвести расчет стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов с учетом различной торговой наценки, выхода блюда. **Домашняя работа № 7** Рассчитать стоимость блюда «Рыба, припущенная в молоке», если на производстве горбуша потрошенная с головой, масса готовой (припущенной) рыбы — 100г., наценка 90%.		ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
8	**Тема 2.5** **ПЗ №4** Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Составить калькуляцию стоимости горячих блюд из мяса и птицы, согласно задания преподавателя: - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов; - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом сезонности; - произвести расчет стоимости горячих блюд из мяса и птицы с учетом различной торговой наценки, выхода блюда. **Домашняя работа № 8** Рассчитать стоимость блюда «Говядина тушеная с черносливом», если на производстве кафе вместо жира животного топленого пищевого используется маргарин, томатная паста с содержанием	**2**	ОК 1-6,9 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
9	**Тема 2.6** **ПЗ №5** Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Составить калькуляцию стоимости напитков, десертов, согласно задания преподавателя: - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов; - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом	**2**	ОК 1-6,9 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2

		сезонности; - произвести расчет стоимости напитков, десертов с учетом различной торговой наценки, выхода блюда. **Домашняя работа № 9** Рассчитать стоимость блюда «Яблоки жареные в тесте», наценка – 170%.		
10	**Тема 2.7** **ПЗ №6** Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Составить калькуляцию стоимости мучных блюд, кондитерских изделий, согласно задания преподавателя: - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов; - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом сезонности; - произвести расчет стоимости мучных блюд, кондитерских изделий с учетом различной торговой наценки, выхода блюда. **Домашняя работа № 10** Рассчитать стоимость блюда «Блинчики с яблочным фаршем, со сметаной», если на производстве масло растительное, наценка – 130%.	**2**	ОК 1-6,9 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
11	**Тема 2.8** Порядок составления плана-меню.	**Содержание учебного материала** План-меню, его содержание и назначение. Принципы составления плана–меню, виды меню. **Домашнее задание № 11** Составить план-меню комплексного обеда на 120 человек.	**2**	ОК 1-6,9 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
12	**Тема 2.9** Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции	**Содержание учебного материала** Задачи и принципы организации бухгалтерского учета производства и реализации готовой продукции. Материальная ответственность на производстве. План-меню, его содержание и назначение. Принципы составления плана–меню, виды меню. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документально оформление реализации (отпуска) готовой продукции в зависимости от назначения, формы обслуживания, порядка расчета и т. д. Порядок составления ведомости учета движения продуктов и тары на кухне.	**2**	ОК 1-6,9 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2

		Домашнее задание № 12 Составить план-меню комплексного обеда на 120 человек.		
13	**Тема 2.10** **ПЗ №7** Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Составить отчёт о реализации и отпуску готовой продукции, ведомость о движении продуктов и тары на производстве. Оформить инвентаризационные описи и выявление результата инвентаризации. **Домашнее задание № 13** Оформить документы по операциям на производствах с цеховым делением по заданию преподавателя.	**2**	ОК 1-6,9 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
14	**Тема 2.11** Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети	**Содержание учебного материала** Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц. Учет столовой посуды и приборов. Формы отчетности буфетчиков и продавцов мелкорозничной сети. Товарный отчет. Особенности инвентаризации товаров и тары в буфетах и мелкорозничной сети. **Домашнее задание № 14** Составить товарный отчет буфетчика.	**2**	ОК 1-6,9 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
15	**Тема 2.12** **ПЗ №8** Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет	**Практическое занятие** **Содержание учебного материал** Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи выручки. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц. Товарный отчет. Особенности инвентаризации товаров и тары в буфетах и мелкорозничной сети. **Домашнее задание № 15** Составить товарный отчет буфетчика.	**2**	ОК 1-6,9 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
16	**Тема 2.13** Учёт расчётов по оплате труда	**Содержание учебного материала** Учет труда и расчеты по его оплате: задачи. Системы оплаты труда. Учет рабочего времени и норм выработки. Расчет заработной платы различным категориям работников, состоящим в штате организации. Порядок исчисления среднего заработка, оплата очередного отпуска и другие выплаты, связанные с расчетом среднего	**2**	ОК 1-6,9 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2

		заработка. Расчет пособий по временной нетрудоспособности. Виды удержаний из заработной платы и их расчет. Налог на доходы физических лиц. Состав фонда заработной платы и выплат социального характера. Документальное оформление расчетов по оплате труда. Депонирование зарплаты. **Домашнее задание № 16** Рассчитать заработную плату различным категориям работников, состоящим в штате организации по заданию преподавателя.		
17	**Тема 2.14** **ПЗ №9** Расчёт заработной платы различным категориям работников	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Оформить табель учёта использования рабочего времени. Произвести расчёт заработной платы различным категориям работников при повременной оплате труда, за отпуск, доплат, надбавок по заданию преподавателя. **Домашнее задание № 17** Оформить расчётно-платёжную ведомость.	**2**	ОК 1-6,9 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
18	**Тема 2.15** **ПЗ №10** Расчёт удержаний из заработной платы	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Произвести расчёт удержаний из заработной платы различным категориям работников при повременной оплате труда, пособий по временной нетрудоспособности по заданию преподавателя. **Домашнее задание № 18** Оформить расчётно-платёжную ведомость.	**2**	ОК 1-6,9 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
19	**Тема 2.16** Учёт расходов, доходов и финансовых результатов	**Содержание учебного материала** Порядок формирования финансовых результатов хозяйственной деятельности предприятия, структура. Расчёт торговой наценки, относящейся к проданным товарам. Перечень статей издержек обращения. Порядок расчёта расходов на продажу, приходящихся на остаток товаров. **Домашнее задание № 19** Изучить учет использования прибыли.	**2**	ОК 1-6,9 ПК 2.2-2.7 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ПК 6.1-6.2
	Самостоятельная работа обучающихся Безналичные расчёты в РФ. Порядок открытия расчётного счёта.		**2**	ОК 1-6,9

	Итого	**40**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Основы калькуляции и учета», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: от 30.12.2001 N 197-ФЗ [принят Гос. Думой 21 дек. 2001г.: (ред. от 13.06.2023, с изм. от 27.06.2023)]. – М.: Рид Групп, 2023. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [Части 1-4 (по сост. на 01.02.2023 г.)]. – М.: Омега-Л, 2023. – 624с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 марта. 2023 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2023. – 960 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 г. № 402-ФЗ.

Положения по бухгалтерскому учету:

11. - ПБУ 1/08 «Учетная политика организации».
12. - ПБУ 4/99 «Бухгалтерская отчетность организации».
13. - ПБУ 5/01 «Учет материально-производственных запасов».
14. - ПБУ 6/01 «Учет основных средств».
15. - ПБУ 9/99 «Доходы организаций».
16. - ПБУ 10/99 «Расходы организаций».
17. - ПБУ 14/07 «Учет нематериальных активов».
18. ЮРАЙТ - Николенко П. Г., Терехов А. М Бухгалтерский управленческий учет на предприятиях общественного питания. Учебник и практикум для СПО, 2025 г.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Электронная библиотека «Юрайт»
2. Сайт Бухгалтерский учет. Налоги. Аудит. [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.audit-it.ru
3. Сайт Бухгалтеру - Клерк. Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.klerk.ru/buh/.

4. Официальный сайт Министерства финансов [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.minfin.ru/ru/.
5. Сайт Интернет портал для бухгалтера [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.pravcons.ru/.
6. Гарант. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.garant.ru.
7. Консультант. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.consultant.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
1	2	3
Знает:		
актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Оценка: - письменного тестирования; -контрольных работ; - практических работ; - самостоятельной работы
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	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	

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	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)
особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей
сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик
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	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке

- предмет и метод бухгалтерского учета; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие - калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления	- находит и использует необходимую бухгалтерскую информацию	
- правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов	- использует актуальную нормативно-правовую документацию по бухгалтерскому учету	
- понятие материальной ответственности, документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей	- грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке – составление конспектов, решение практических задач	
Умеет:		
распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-10; - по итогам тестирования, контрольных работ

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	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту
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	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)

грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	
описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве; - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	Владеет программным материалом	
- 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	- применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций, связанных с составлением план-меню технологическими и технико-технологическими картами, расчетом цен на готовую продукцию - применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ.	

Приложение 2.40
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.16 НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 7 «18» марта 2025 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «02» апреля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Овчинникова Е.Е., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение……
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...……..….
4.1. Результаты обучения……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.16 Национальная кухня

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Национальная кухня»: формирование знаний и умений в области технологии производства блюд национальных кухонь.

Дисциплина «Национальная кухня» 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	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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	-

	получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	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	

	профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	
ОК.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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и	

	высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.6	- проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах); -проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь; -оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь; -адаптировать классические рецепты и технологии к условиям приготовления в современных предприятиях общественного питания; -готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам; -профессионально применять травы и специи;	-особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии; -характеристику специй, пряностей, приправ; -правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях; -особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд, использования посуды для приготовления и подачи национальных блюд; -приемы тепловой обработки, используемые в национальных кухнях; - различных культурных традиций, связанных с едой.	

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.16 Национальная кухня

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**54**	
Учебные занятия	54	32
В том числе теоретические занятия	22	
Практические занятия	12	
Лабораторные занятия	20	
Консультации		
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.16 Национальная кухня

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторных и практических занятий, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
1	**Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент.**	**Содержание учебного материала** Введение. Определение понятия «Национальная кухня». Факторы, оказывающие влияние на формирование национальной кухни. Теория специй и пряностей. Определения. Ассортимент специй, приправ и ароматизаторов. **Домашнее задание № 1** 1.Изучить: Похлебкин В.В. Пряности. Специи. Приправы. М: Эксмо, 2024, 352 с. 2. Выучить определения «Специи», «Пряности» и «Приправы».	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
2	**Тема 1.2 ПЗ№1 Определение различных групп пряностей**	**Содержание учебного материала** работа в малых группах (бригадах). Студенты работают с образцами пряностей. Распознавание пряностей по органолептическим характеристикам. Данные занести в таблицу. **Домашнее задание № 2** 1.Изучить: Похлебкин В.В. Пряности. Специи. Приправы. М: Эксмо, 2024, 352 с. 2. Законспектировать, выучить состав пряных смесей «Букет гарни», «Хмели-сунели», «Карри», «5 специй», «Масала».	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
3	**Тема 1.3 Русская кухня**	**Содержание учебного материала** Русская кухня. Этапы и периоды формирования русской кухни. Особенности русской национальной кулинарии. Факторы, повлиявшие на формирование русской кухни. Исторические события, повлиявшие на формирование Русской кухни. Особенности приемов тепловой обработки. Основные виды сырья, используемые в русской кухне. **Домашнее задание № 3** 1.Изучить: Похлебкин В.В. Русская кухня. М: ХлебСоль, 2024, 176 с. 2.Составить технологическую карту на исконно русское блюдо.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
4	**Тема 1.4**	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01 – ОК 05,

	Новая русская кухня. Уральская кухня	Выдающиеся повара современности (А.Матюха, Братья Березуцкие, В. Мухин, А. Гребенщиков, А.Колодяжный). Рестораны Москвы, отмеченные гидом Мишлен в 2022 году. Современная уральская региональная кухня (AUC). Флагманы кухни – ресторан уральской кухни «Зверобой» и ресторан авторской кухни kitchen. **Домашнее задание № 4** Составить технологическую карту на блюдо уральской кухни.		ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
5	**Тема 1.5** **Итальянская кухня**	**Содержание учебного материала** Итальянская кухня. Факторы, оказавшие влияние на формирование национальной кухни Италии. Ассортимент и особенности использования основных видов сырья, пряностей, приправ, свежей зелени. Ассортимент сыров и особенности их использования в кухнях Италии – от закусок до десертов. Характеристика основных приемов тепловой обработки. **Домашнее задание №5** Подготовить презентацию по кулинарии одного из регионов Италии	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
6	**Тема 1.6** **ПЗ№2 Разработка меню ресторана итальянской кухни**	**Содержание учебного материала** Работа в малых группах (бригадах) по анализу приготовления традиционных блюд итальянской кухни. Студенты работают с дополнительными источниками (меню ресторанов итальянской кухни). **Домашнее задание №6** Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо итальянской кухни	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
7	**Тема 1.7** **Французская кухня**	**Содержание учебного материала** Французская кухня. Изысканность и интернациональность кухни Франции. Региональность. Факторы, оказавшие влияние на формирование французской кухни. Особенности использования сырья в различных регионах Франции. Три вида французской кухни – «Высокая кухня» - одухотворенное искусство, простонародная (региональная) и общепринятая классическая французская кухня. **Домашнее задание № 7** 1. Подготовить презентацию о знаменитом гастрономическом символе французской кухни. 2. Составить технологическую карту на базовый французский соус.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
8	**Тема 1.8**	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01 – ОК 05,

	ПЗ№3 Разработка меню ресторана французской кухни	Работа в малых группах (бригадах) по анализу приготовления традиционных блюд итальянской кухни. Студенты работают с дополнительными источниками (меню ресторанов французской кухни). **Домашнее задание №8** Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо французской кухни		ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
9	**Тема 1.9 Скандинавская кухня.**	**Содержание учебного материала** Особенности скандинавской кухни. Основные виды сырья, приемы тепловой обработки. Новая нордическая кухня – Нордик. Манифест Новой Северной Кухни. Как принципы, особенности и итоги появления нордика отразились на мировой кулинарии. Ресторан Нома (г.Копенгаген). **Домашние задание №9** Энциклопедия кулинарные традиции мира.- М: Мир энциклопедий Аванта+, Астрель, 2008, с.276 Законспектировать и изучить материал.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
10	**Тема 1.10 Балканская кухня**	**Содержание учебного материала** Балканская кухня. Влияние кухни Османской империи на кухню Балканских стран. Греческая кухня, особенности, влияние турецкой кухни. Турецкая кухня. Основные способы обработки традиционного сырья. Топ-10 кулинарных символов турецкой кухни. **Домашнее задание № 10** Разработка технико-технологической карты на дёнер кебаб.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
11	**Тема 1.11 ПЗ№4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик»**	**Содержание учебного материала** Работа в малых группах (бригадах) по анализу меню предприятий общественного питания. Студенты работают с дополнительными источниками (меню ресторанов г.Екатеринбурга, Москвы и С-Петербурга). **Домашнее задание №11** Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо нордической кухни.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
12	**Тема 1.12 Испанская кухня**	**Содержание учебного материала** Особенности формирования – экзотическая смесь европейских и арабских традиций, а также влияние Мексики. Основа сырьевого ассортимента – продукты, завезенные из Нового Света: томаты, сладкий перец, кукуруза, картофель, тыква, кабачки, шоколад. Приемы тепловой обработки.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7

		Традиционное использование пряностей, сыров и морепродуктов. Кулинарные символы испанской кухни – паэлья и тапас. **Домашнее задание №12** Составить технико-технологическую карту на блюдо испанской кухни		ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
13	**Тема 1.13 Латиноамериканская кухня**	**Содержание учебного материала** Латиноамериканская кухня. Особенности ассортимента сырья, приемов тепловой обработки. Движение пищевого сырья из Старого Света в Новый и обратно. Вкусовые особенности – жгучесть, острота. Использование пряностей и приправ. Соусы мексиканской кухни – сальса, гуакомоле. Севиче – визитная карточка Перу. **Домашнее задание №13** разработка технико-технологической карты на кесадилью с курицей и кукурузой.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
14	**Тема 1.14 ПЗ№5 Разработка меню перуанской севичерии**	**Содержание учебного материала** Работа в малых группах (бригадах) по анализу приготовления традиционного перуанского севиче. Студенты работают с дополнительными источниками (меню ресторана Метис). **Домашнее задание №14** Составить технико-технологическую карту на авторское севиче.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
15	**Тема 1.15 Паназиатская кухня**	**Содержание учебного материала** Паназиатская кухня: общие черты, сырьевой набор, подготовка сырья, приемы тепловой обработки. Китайская кухня. Основа ее –многовековые традиции народов Китая. Особые способы первичной обработки сырья и способов тепловой обработки, способствующие сохранению питательной ценности продуктов. Использование пряностей и приправ. Китайские кулинарные традиции – подлинное отражение национальных традиций древней страны. Японская кухня. Факторы, повлиявшие на ее формирование. Особенности сырьевого набора, приемов тепловой обработки. **Домашнее задание № 15** Разработка технико-технологических карт для блюд паназиатской кухни	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
16	**Тема 1.16**	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01 – ОК 05,

	ПЗ№6 Разработка меню паназиатской кухни	Работа в малых группах (бригадах) по анализу приготовления традиционных блюд итальянской кухни. Студенты работают с дополнительными источниками (меню ресторанов балканской кухни). **Домашнее задание №16** Составить технико-технологическую карту на авторское блюдо паназиатской кухни		ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
17	**Тема 1.17** **Кухни Кавказа и Закавказья**	**Содержание учебного материала** Кухни Кавказа и Закавказья. Особенности армянской, грузинской и азербайджанской кухонь. Общие и отличительные черты. Особенности формирования. Ассортимент сырья и приемы тепловой обработки. **Домашнее задание№ 17** Разработка технико-технологических карт на блюда кавказкой кухни	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
Лабораторные работы				
1	**Лабораторная работа №1** **Русская кухня**	**Содержание учебного материала** Приготовление блюд русской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
2	**Лабораторная работа №2** **Итальянская кухня**	**Содержание учебного материала** Приготовление блюд итальянской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6 ПК 5.1 – ПК 5.6
3	**Лабораторная работа №3** **Французская кухня**	**Содержание учебного материала** **Содержание учебного материала** Приготовление блюд французской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.7 ПК 4.1 – ПК 4.6

				ПК 5.1 – ПК 5.6
4	**Лабораторная работа №4 Паназиатская кухня**	**Содержание учебного материала** Приготовление блюд паназиатской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5
5	**Лабораторная работа № 5 Кухни Кавказа и Закавказья**	**Содержание учебного материала** Приготовление блюд кухонь Кавказа и Закавказья	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5
		Всего	**54**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.16 Национальная кухня

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Нормативные источники:

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в действующей редакции).

2. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ от 02.01.00 №29-ФЗ

3. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения/ от 23.07.2008 №160-ФЗ).

4. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения(с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

6. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. – Москва : Издательство Юрайт, 2025.– 179 с.

7. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – Москва: Издательство Юрайт, 2025. – 395 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.16 Национальная кухня

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
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	-обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Устный опрос Тестовые задания Практические задания Лабораторная работа Контрольная работа
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	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования	демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной	

основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	работы эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	
психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
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	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
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	эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
-особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии; -характеристику специй, пряностей, приправ; -правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях; -особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд, использования посуды для приготовления и подачи национальных блюд;		

-приемы тепловой обработки, используемые в национальных кухнях; - различные культурные традиции, связанные с едой.		
Умения:		
распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	- устный опрос - тестирование - практические задания - лабораторные работы - контрольная работа
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	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
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;	демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего	

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	законодательства	
организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
- проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах); -проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь;	- знает особенности национальных кухонь - воспроизводит характеристику и назначение специй, пряностей, приправ - демонстрирует	

-оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь; -адаптировать классические рецепты и технологии к условиям приготовления в современных предприятиях общественного питания; -готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам; -профессионально применять травы и специи;	правильную обработку сырья - учитывает особенности приготовления, подачи национальных блюд - воспроизводит знания различных приемов тепловой обработки национальных блюд - владеет знаниями различных традиций, связанных с едой - проводит подготовку сырья - правильно проводит тепловую обработку - демонстрирует навыки оформления блюд - умеет адаптировать рецептуры - умеет готовить блюда по рецептам - профессионально применяет травы и специи	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены/Метрологии, стандартизации»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
6	Шкаф-купе для хранения дидактических материалов	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
7	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.01, ОП.13
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.01, ОП.13
9	Дидактические материалы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.01, ОП.13

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья/Товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
5	Доска маркерная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Тумба	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
7	Шкаф для хранения дидактических материалов	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
8	Стеллаж для книг	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
9	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.02
10	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.02
11	Дидактические материалы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.02

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
3	Стол для компьютера	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
4	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
5	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
6	Стол производственный (для наглядных образцов)	Оборудование	Специализированное	Нерж сталь	ОП.03
7	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.03
8	Шкаф для хранения наглядных пособий	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
9	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.03
10	Гастрономическая машина МТР-300А	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
11	Хлеборезка	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
12	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец,	ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				не функционирующее	
13	Овощерезка в комплекте с ножами	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
14	Привод универсальный с насадками	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
15	Мармит	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
16	Кофемолка МИК	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
17	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.03
18	Модель тестомесильной машинки	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
19	Стенд «Рабочие инструменты взбивальных машин»	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
20	Дидактические материалы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.03

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 01-05
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 01-05
3	Парта ученическая в комплекте со стульями	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 01-05
4	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОГСЭ. 01-05
5	Стеллаж для книг	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 01-05
6	Тумба	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 01-05
7	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОГСЭ. 01-05
8	Телевизор	ТС	Основное	в соответствии с техни-	ОГСЭ. 01-05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ческой документацией	
9	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОГСЭ. 01-05
10	Дидактические материалы, видеоматериалы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОГСЭ. 01-05

Кабинет «Основ бухгалтерского учета и калькуляции»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.15
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.15
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.15
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.15
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.15
6	Стеллаж для хранения наглядных пособий	Мебель	Основное	стандартный	ОП.15
7	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.15
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.15
9	Дидактические материалы, сборники рецептур блюд	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.15

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.09
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.09
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.09
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
6	Шкаф для хранения наглядных пособий	Мебель	Основное	стандартный	ОП.09
7	Стол однотумбовый	Мебель	Основное	стандартный	ОП.09
8	Стул полумягкий	Мебель	Основное	стандартный	ОП.09
9	Шкаф 2-х створчатый 2-х тумбовый	Мебель	Основное	стандартный	ОП.09
10	Шкаф 2-х створчатый	Мебель	Основное	стандартный	ОП.09
11	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
12	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
13	Противогаз ГП5	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
14	Противогаз ГП-7	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
15	Макет автомата Калашникова ММГ-АК74М	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
16	Аптечка АИ	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
17	Индивидуальный противохимический пакет ИПП-11	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
18	Комплект ОЗК	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
19	Костюм Л-1	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
20	Респиратор Р-2	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
21	Стенды	Оборудование	Специализированное	Демонстрационные, настенные	ОП.09
22	Плакаты	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ОП.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
23	Плакат «Единая гос. система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций\ГО»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ОП.09
24	Плакат «Как узнать террориста смертника»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ОП.09
25	Плакат «Первичные средства пожаротушения»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ОП.09
26	Плакат «Средства коллективной защиты/Средства индивид.защиты»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ОП.09
27	Плакат «Табакокурение»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ОП.09
28	Плакат «Ядерное оружие/Химическое оружие»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ОП.09
29	Таблицы «Оружие России»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ОП.09
30	Таблицы «Основы военной службы»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ОП.09

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 03
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 03
3	Стол для компьютера	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 03
4	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 03
5	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 03
6	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОГСЭ. 03
7	Стеллаж для книг	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 03
8	Тумба	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ. 03
9	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОГСЭ. 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	Телевизор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОГСЭ. 03
11	Видеомагнитофон	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОГСЭ. 03
12	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОГСЭ. 03
13	Наглядные пособия (плакаты), видеофильмы	УМК	Специализированное	Печатные и электронные наглядные пособия	ОГСЭ. 03

Кабинет «Основ маркетинга/Предпринимательской деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.10
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.10
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.10
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.10
5	Стол производственный (для наглядных образцов)	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.10
6	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.10
7	Шкаф для наглядных пособий и образцов	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.10
8	Стеллаж с тумбой для дидактического материала	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.10
9	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.05, ОП.10
10	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.05, ОП.10
11	Плакаты, схемы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.05, ОП.10

Кабинет «Экологических основ природопользования»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ЕН.02, ОП.01
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ЕН.02, ОП.01
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ЕН.02, ОП.01
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ЕН.02, ОП.01
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ЕН.02, ОП.01
6	Шкаф для хранения дидактических материалов	Мебель	Основное	стандартный	ЕН.02, ОП.01
7	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ЕН.02, ОП.01
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ЕН.02, ОП.01
9	Дидактические материалы, таблицы, схемы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ЕН.02, ОП.01

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
6	Шкаф для хранения дидактических материа-	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	лов				ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
7	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
9	Плакатница	УМК	Специализированное	печатные пособия	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

Кабинет «Психологии общения/ Основ менеджмента»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Парта ученическая	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ.05, ОП.05
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ.05, ОП.05
3	Стол угловой	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ.05, ОП.05
4	Стул с мягким сидением	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ.05, ОП.05
5	Доска маркерная	Оборудование	Основное	стандартный	ОГСЭ.05, ОП.05
6	Шкафы встроенные с антресолью	Мебель	Основное	стандартный	ОГСЭ.05, ОП.05
7	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОГСЭ.05, ОП.05
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОГСЭ.05, ОП.05

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Учебный Тир

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Мишенные щиты	Мебель	Специализированное	в соответствии с техни-	ОП.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ческой документацией	
2	Стол для стрельб сидя с упора	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
3	Винтовки пневматические	УМК	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.09
4	Нормативная документация	УМК	Специализированное	В печатном виде	ОП.09
5	Дидактические пособия	УМК	Специализированное	печатные пособия	ОП.09

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Обеденный стол	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
3	Шкаф для столовой посуды	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
4	Видеокамера	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
5	Проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
6	Ноутбук	ТС	Основное	с возможностью демонстрации обучающего материала в других кабинетах	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
7	Весы электронные	Оборудование	Специализированное	Порционные, предел 2 кг	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
8	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
9	СВЧ печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				му ИЛ	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
10	Плита индукционная 2-ух конфорочная	Оборудование	Специализированное	настольная	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
11	Фритюрница	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
12	Электрогриль (жарочная поверхность)	Оборудование	Специализированное	Настольная, комбинированная	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
13	Плита индукционная WOK	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
14	Блинница	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
15	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
16	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
17	Шкаф шоковой заморозки на 5 GN 1/1	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
18	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
19	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное	Сменные насадки	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
20	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
21	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	электрическая	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
22	Овощерезка	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
23	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
24	Куттер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
25	Миксер для молочных коктейлей	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				му ИЛ	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
26	Соковыжималки (универсальная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
27	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
28	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
29	Набор инструментов для карвинга	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
30	Нитраттестер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
31	Овоскоп	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
32	Кофемолка	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
33	Машина посудомоечная купольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
34	Стол производственный рабочий	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
35	Стол производственный с моечной ванной	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
36	Стеллаж передвижной	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
37	Моечная ванна двухсекционная	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
38	Соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
39	Гриль лавовый	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
40	Погружной термостат	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
41	Дегидратор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				му ИЛ	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
42	Настольный бликсер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
43	Гомогенизатор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
44	Термомиксер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
45	Машина для приготовления пасты ручная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
46	Сборник рецептур блюд	УМК	Специализированное	печатные пособия	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
47	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
48	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
49	Стол преподавателя	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07
50	Кресло поворотное	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07

Мастерская «Кондитерского дела»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Обеденный стол	Мебель	Основное	стандартный	ПМ. 04, ПМ.05
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ПМ. 04, ПМ.05
3	Производственный стол с деревянным покрытием	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
4	Шкаф для столовой посуды	Мебель	Основное	стандартный	ПМ. 04, ПМ.05
5	Производственный стол нерж сталь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-	ПМ. 04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				му ИЛ	
6	Стеллаж передвижной	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
7	Видеокамера	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ. 04, ПМ.05
8	Проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ. 04, ПМ.05
9	Ноутбук	ТС	Основное	с возможностью демонстрации обучающего материала в других кабинетах	ПМ. 04, ПМ.05
10	Весы электронные	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
11	Конвекционная печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
12	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
13	СВЧ печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
14	Подовая печь (для пиццы)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
15	Плита электрическая 2-ух конфорочная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
16	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
17	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
18	Шкаф шоковой заморозки на 5 GN 1/1	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
19	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
20	Фризер для мороженого	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-	ПМ. 04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				му ИЛ	
21	Пресс для пиццы	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
22	Тестораскаточная машина (настольная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
23	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
24	Тестомесильная машина (настольная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
25	Миксер (погружной)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
26	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
27	Куттер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
28	Соковыжималка (универсальная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
29	Лампа для карамели	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
30	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
31	Сифон для сливок	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
32	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
33	Холодильный стол с мраморной столешницей	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
34	Термометр инфракрасный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
35	Термометр со щупом	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
36	Овоскоп	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-	ПМ. 04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				му ИЛ	
37	Производственный стол с моечной ванной	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
38	Моечная ванна	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
39	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ. 04, ПМ.05
40	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ. 04, ПМ.05
41	Стол преподавателя	Мебель	Основное	стандартный	ПМ. 04, ПМ.05
42	Кресло поворотное	Мебель	Основное	стандартный	ПМ. 04, ПМ.05

Лаборатория «Учебный кондитерский цех/УПК»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Дегустационные столы	Мебель	Специализированное	Складные, штабелируемые	ПМ. 04, ПМ.05
2	Стеллаж	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ. 04, ПМ.05
3	Стулья	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ. 04, ПМ.05
4	Шкаф гардеробный	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ. 04, ПМ.05
5	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ. 04, ПМ.05
6	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ. 04, ПМ.05
7	Интерактивная панель	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ. 04, ПМ.05
8	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ. 04, ПМ.05
9	МФУ	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ. 04, ПМ.05
10	Весы товарные электронные	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-	ПМ. 04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				му ИЛ	
11	Весы порционные	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
12	Стол производственный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
13	Мукопросеиватель	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
14	Зонт вытяжной д/мукопросеивателя	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
15	Плита индукционная 4 конфорочная плоская	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
16	Пароконвекционная печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
17	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
18	Печь для пиццы неаполитанской	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
19	Печь для пиццы подовая на открытой подставке	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
20	Шкаф низкотемпературный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
21	Шкаф среднетемпературный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
22	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
23	Тестораскаточная машина настольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
24	Тестораскаточная машина напольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
25	Дегидратор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
26	Ферментатор настольный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-	ПМ. 04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				му ИЛ	
27	Стол для пиццы с каменной столешницей	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
28	Тестомес спиральный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
29	Миксер планетарный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
30	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
31	Электрическая терка для сыра	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
32	Стол кондитерский	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
33	Шпилька кондитерская	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
34	Печь низкотемпературного приготовления (коптильня)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
35	Мангал угольный многофункциональный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
36	Гриль керамический встраиваемый в столешницу	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
37	Льдогенератор гранулированного льда	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
38	Камера сборно-разборная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
39	Стерилизатор ножей	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
40	Облучатель бактерицидный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
41	Стол охлаждаемый, столешница КАМЕНЬ	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
42	Упаковщик вакуумный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-	ПМ. 04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				му ИЛ	
43	Мясорубка электрическая	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
44	Шприц д/наполнения колбас	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
45	Стол кондитерский с ящиками и бункером для хранения сыпучих продуктов и ингредиентов	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
46	Ванна моечная 2- ух секционная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
47	Ванна моечная 1-но секционная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
48	Рукомойник с коленным включением смесителя	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
49	Стеллаж производственный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
50	Подтоварник	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
51	Принтер пищевой	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
52	Машина посудомоечная фронтальная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
53	Плита индукционная настольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ. 04, ПМ.05
54	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Специализированное	Технические характеристики	ПМ. 04, ПМ.05
55	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	Технические характеристики	ПМ. 04, ПМ.05
56	"Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	УМК	Специализированное	ISBN: 978-5-91503-209-4	ПМ. 04, ПМ.05

Лаборатория «Учебный ресторан»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Стол обеденный	Мебель	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
2	Стул банкетный	Мебель	специализированное	Штабелируемый, мягкое сидение	ПМ 08
3	Тележка-сейф для хранения и зарядки планшетов	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
4	Рабочий стол преподавателя	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 08
5	Стул преподавателя	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 08
6	Полка настенная	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
7	Полка настенная каскадная	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
8	Полка настольная тепловая	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
9	Стеллаж-шпилька	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
10	Стол для сбора отходов с ванной	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с ра-	ПМ 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				ботодателем	
11	Стойка хостес	Мебель	специализированное	ЛДСП материал	ПМ 08
12	Система хранения (Шкаф-купе)	Мебель	Основное	ЛДСП материал	ПМ 08
13	Станция официанта	Мебель	специализированное	ЛДСП материал	ПМ 08
14	Стеллаж официанта	Мебель	специализированное	ЛДСП материал	ПМ 08
15	Стол круглый 2-ух местный гостевой	Мебель	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
16	Стол пристенный для кофемашины	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
17	Стол пристенный для посудомоечных корзин	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
18	Стол пристенный с ванной моечной и душирующим устройством	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
19	Стол пристенный	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
20	Стол пристенный, двери купе	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
21	Стол с крылом	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с ра-	ПМ 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				ботодателем	
22	Стол с охлаждающим шкафом	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
23	Стол с тепловым шкафом	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
24	Стол угловой-тумба	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
25	Тележка для белья	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
26	Шкаф холодильный со стеклом	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
27	Экран	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 08
28	Учебный терминал - моноблок (для формирования заказов и счетов)	ТС	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
29	Планшет	ТС	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
30	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
31	МФУ	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 08
32	Блендер	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
33	Ванна моечная	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
34	Зонт вытяжной пристенный	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
35	Кофемашина	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
36	Кофемолка	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
37	Ледогенератор	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
38	Машина котломоечная	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
39	Машина стирально-сушильная	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с ра-	ПМ 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				ботодателем	
40	Модуль барный коктейльная станция	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
41	Плита индукционная	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
42	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
43	Подставка для пароконвектомата	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
44	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
45	Тележка для фламбе с горелкой	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
46	Ларь низкотемпературный	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
47	Весы кофейные	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
48	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 08
49	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 08
50	Дидактические пособия	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ПМ 08
51	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ 08
52	Кресло поворотное	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ 08

Лаборатория «Учебный бар»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ 08
2	Кресло поворотное	Мебель	Основное	Стандартное	ПМ 08
3	Компьютер	ТС	Основное	Согласно технической документации	ПМ 08
4	МФУ	ТС	Основное	Согласно технической документации	ПМ 08
5	Интерактивная панель	ТС	Основное	Согласно технической документации	ПМ 08
6	Столы производственные различной конфигурации	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
7	Коктейльная станция	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
8	Льдогенератор	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в	ПМ 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ИЛ, согласованным с работодателем	
9	Измельчитель льда	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
10	Блендер	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
11	Кофемашина	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
12	Кофемолка	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
13	Сейф для алкогольной продукции	Мебель	специализированное	Металлический, запирающийся на ключ	ПМ 08
14	Стол круглый 4-ех местный	Мебель	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
15	Стул п/мягкий	Мебель	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
16	Соковыжималка	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
17	Барная стойка	Мебель	специализированное	Согласно характеристи-	ПМ 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				кам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	
18	Стул барный поворотный	Мебель	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
19	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	бытовой	ПМ 08
20	Ванна моечная	Оборудование	специализированное	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ 08
21	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 08
22	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 08

Лаборатория «Контроля качества и безопасности продукции общественного питания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стеллаж металлический 7 полок	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
2	Стол металлический	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
3	Стул лаборантский на роликах	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
4	Стол лабораторный высокий электрифицированный	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
5	Табурет лабораторный на опорах	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Шкаф для приборов	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
7	Шкаф для одежды	Мебель	основное	ЛДСП	ОП.11
8	Тумба подкатная высокая	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
9	Стол письменный	Мебель	основное	ЛДСП	ОП.11
10	Интерактивная панель	ТС	основное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
11	Ноутбук	ТС	основное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
12	Шкаф вытяжной	Оборудование	специализированное	длина, мм:1050, Глубина, мм:650, Высота,мм:2050,столешница нержавеющая сталь	ОП.11
13	Печь сушильная	Оборудование	специализированное	Рабочая температура от +50°С до +200°С; Время разогрева 30 мин; Объем рабочей камеры 40 л; мощность 1,5 кВт; Напряжение 220 В	ОП.11
14	Печь муфельная	Оборудование	специализированное	Температура в рабочем пространстве 1100 °С; Время разогрева 150 мин; Мощность 3,4 кВт; Напряжение 220 В	ОП.11
15	Аналитические весы	Оборудование	специализированное	Класс точности - II высокий; Степень пыле- и влагозащиты IP65; Дискретность 0,001 г; Наибольший предел взвешивания 150 г; Наименьший предел взвешивания 0,01 г	ОП.11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
16	Центрифуга	Оборудование	специализированное	Диапазон скорости вращения 500-3600 об/мин; Шаг установки скорости 50 об/мин; Максимальное количество мест - 20; Максимальный объем применяемых пробирок 15 мл	ОП.11
17	Аквадистиллятор	Оборудование	специализированное	Материал корпуса и камеры - сталь; Охлаждение - проточная вода; Производительность - 20 л/час; Электропитание 380 В	ОП.11
18	Цифровой сахарный рефрактометр	Оборудование	специализированное	Диапазон измерения Brix: 0.0...10.0%; Точность ±0.2%; Минимальная индикация Brix: 0.1%	ОП.11
19	Анализатор качества молока	Оборудование	специализированное	Массовая доля белка 0-4 %; Массовая доля жира 0-9 %; Температура пробы 0-35 С; Плотность 1000-1040 кг/м 3	ОП.11
20	Влагомер	Оборудование	специализированное	Вместимость измерительной камеры 300 мл; Диапазон измерений влажности от 6 до 30 %; Интервал рабочих температур от 5° С до 40° С	ОП.11
21	Овоскоп	Оборудование	специализированное	10 ячеек; Сетевое и автономное питание	ОП.11
22	Люминоскоп	Оборудование	специализированное	Рабочая длина волны 364 нм; Потребляемая мощ-	ОП.11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ность 350 Вт; работа при любой освещенности в помещении	
23	Ионометр	Оборудование	специализированное	Диапазон значений pNO3 от 0,3 до 4,3; Диапазон значений C(NO3) 10^-4 до 100; Диапазон значений температуры -10,0 до 100,0	ОП.11
24	Ph - метр	Оборудование	специализированное	Диапазон измерения pH от 0 до 14; Автоматическая термокомпенсация	ОП.11
25	Термометры прямые	Оборудование	специализированное	Диапазон измерения температуры -35...+50 °С; Используемая жидкость - ртуть	ОП.11
26	Вискозиметр капиллярный	Оборудование	специализированное	Диапазон измерения вязкости, мм2/с2 от 0,6 до 3	ОП.11
27	Микроскоп стереоскопический	Оборудование	специализированное	Диапазон увеличений 40-1600х; Источник света-лампа: 220В, 20Вт; Револьверное устройство на 4 объектива	ОП.11
28	Мешалка магнитная без нагрева	Оборудование	специализированное	Максимальный перемешиваемый объем - 1л; Диапазон частоты вращения якоря от 200 до 2000 об./мин;	ОП.11
29	Мешалка магнитная с нагревом	Оборудование	специализированное	Максимальный перемешиваемый объем - 1л; Диапазон частоты вращения якоря от 200 до 2000 об./мин; Магнит-	ОП.11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ный якорь в комплекте; Температура поверхности нагревателя	
30	Химическая электроплитка	Оборудование	специализированное	диапазон температур - комн. – 340 ℃; класс защиты - не ниже IP21; мощность нагрева - 500 Вт;	ОП.11
31	Стол для весов	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
32	Стол-мойка	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
33	Шкаф для реактивов	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
34	Шкаф для приборов	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
35	Шкаф для реактивов	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
36	Стол-мойка	Оборудование	специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
37	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
38	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
39	Дидактические материалы, наглядные пособия, таблицы	УМК	специализированное	В печатном и электронном виде	ОП.11

Лаборатория «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартное	ОП.07
2	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартное	ОП.07
3	Стол преподавателя	Мебель	Основное	стандартное	ОП.07
4	Кресло преподавателя на роликах	Мебель	Основное	стандартное	ОП.07
5	Интерактивная панель	ТС	основное	Диагональ экрана - Не менее 75"" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие	ОП.07
6	Моноблок	ТС	основное	Диагональ экрана - Не менее 23.8"" Разрешение экрана - Не менее 1920x1080 Угол обзора - Не менее 178/178 Гр Беспроводные интерфейсы WI-FI, BT - наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие	ОП.07
7	Программное обеспечение	ПО	специализированное	профессиональное программное обеспечение для предприятий питания и торговли. Специализированная система ERP-класса, предназначенная для ав-	ОП.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				томатизации ресторанного бизнеса Касса, склад, персонал, кухня, финансы, отчетность	
8	Коммутатор	ТС	основное	Пропускная способность - Не менее 176 Гбит/с Входные интерфейсы RJ-45, SFP - Наличие Количество портов - не менее 28	ОП.07
9	Система гарантированного питания (ИБП)	ТС	основное	Входное напряжение - Не менее 120 В Входной коэффициент мощности - Не менее 0,99 Номинальная выходная мощность - Не менее 10кВА КПД - Не менее 93 % SNMP- модуль - Наличие Аккумуляторные Батареи	ОП.07
10	МФУ	ТС	основное	Принтер - наличие, Сканер - наличие, Копир - наличие Выходные интерфейсы RJ-45, USB - наличие	ОП.07
11	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.07
12	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.07

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Волейбольная сетка	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, СГ.04
2	Баскетбольные кольца	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, СГ.04
3	Баскетбольные щиты	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, СГ.04
4	Гимнастические маты	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, СГ.04
5	Баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, СГ.04
6	Столы для настольного тенниса	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, СГ.04
7	Сетка для настольного тенниса	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, СГ.04
8	Шары для настольного тенниса	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, СГ.04
9	Наглядные пособия	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ООД.09, СГ.04

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

Библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ООД, СГ, ОП, ПМ

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Стол кафедра для выдачи книг (большой)	Мебель	Основное	стандартный	ООД, СГ, ОП, ПМ
3	Шкаф для каталогов	Мебель	Основное	стандартный	ООД, СГ, ОП, ПМ
4	Стеллаж для книг	Мебель	Основное	стандартный	ООД, СГ, ОП, ПМ
5	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД, СГ, ОП, ПМ
6	Копировальный аппарат	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД, СГ, ОП, ПМ
7	Рабочее место библиотекаря (стол письменный, стул п/мягкий)	Мебель	Основное	стандартный	ООД, СГ, ОП, ПМ

Читальный зал с выходом в интернет

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кресло п/мягкое	Мебель	Основное	стандартный	ООД, СГ, ОП, ПМ
2	Стол компьютерный	Мебель	Основное	стандартный	ООД, СГ, ОП, ПМ
3	Стол тумбовый	Мебель	Основное	стандартный	ООД, СГ, ОП, ПМ
4	Стол на металлокаркасе	Мебель	Основное	стандартный	ООД, СГ, ОП, ПМ
5	Полка выставочная застекленная	Мебель	Основное	стандартный	ООД, СГ, ОП, ПМ
6	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД, СГ, ОП, ПМ
7	Наглядные пособия (плакаты)	УМК	Специализированное	Печатный вид	ООД, СГ, ОП, ПМ

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кафедра	Мебель	Основное	стандартный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Стол компьютерный	Мебель	Основное	стандартный	
3	Кресло п/мягкое	Мебель	Основное	стандартный	
4	Проекционная система с моторизированным экраном	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	
5	Акустическая система	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	
6	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	
7	Микшерный пульт	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	
8	Усилитель	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	
9	Микрофон	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	«Решения для автоматизации ресторанного бизнеса iiko»	15	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
2	«Автоматизированная система для учета и управления ресторанным бизнесом СБИС Presto»	21	ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399 “Официант”

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения **3**

Примерные требования к проведению демонстрационного экзамена **8**

Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы) **8**

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

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

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

По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело присваивается квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

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

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	обслуживания
ВД 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ВД.07 Выполнение работ по профессии «16675 Повар»	Выполнение работ по профессии «16675 Повар»
По запросу работодателя	
ВД 08. Выполнение работ по профессии «16399 Официант»	ПМ 08. Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

	обслуживания
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»	ПК 7.1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы
	ПК 7.2. Готовить основные горячие и холодные супы
	ПК 7.3. Готовить основные горячие и холодные соусы
	ПК 7.4. Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
	ПК 7.5. Готовить простые и основные блюда из рыбы
	ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса
	ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы
	ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога
	ПК 7.9. Готовить простые и основные холодные блюда и закуски
	ПК 7.10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки
	ПК 7.11. Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия
Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»	ПК 8.1. Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию
	ПК 8.2. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного

	питания
	ПК 8.3. Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания
	ПК 8.4. Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей
	ПК 8.5. Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами

Выпускники, освоившие программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к проведению демонстрационного экзамена

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

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

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

Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов дипломного проекта (работы).

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику дипломных проектов (работ), структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Примерная структура программы ГИА

1. Основные положения (указываются: код и наименование образовательной программы, нормативно-правовые акты в соответствии с которыми разработана программа ГИА, кто разрабатывает и как утверждается)

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации (область применения, требования к результатам освоения программы, цели и задачи ГИА)

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации (форма ГИА, объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА, описание условий допуска и подготовки дипломного проекта (работы), а также его структуры и требований к содержанию, описание условий допуска и подготовки ДЭ, описание структуры, требований к содержанию и условий допуска к ГЭ)

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации (описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения защиты дипломного проекта (работы), ДЭ или ГЭ)

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся (описание критериев оценки дипломного проекта (работы), ДЭ или ГЭ)

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации (описание процедуры подачи апелляции)

Приложения:

Предлагаемые темы дипломных проектов (работ) для программ ППССЗ

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

Оценочные материалы в соответствии со структурой ГЭ

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2025 г.

Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является приложением 2 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии/специальности
Гражданское воспитание
− понимающий профессиональное значение отрасли, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, кондитер для социально-экономического и научно-технологического развития страны
− осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни в Свердловской области
Патриотическое воспитание
− осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Духовно-нравственное воспитание
− обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
− демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
− использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
− демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профессионально-трудовое воспитание
− применяющий знания о нормах выбранной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
− готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
− стремящийся к распространению исторических знаний, способствующих формированию позитивного отношения к здоровому образу жизни, неприятия вредных привычек
Экологическое воспитание

− ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
− понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания
− обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
− принимающий участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности
− проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии/специальности

Модуль «Образовательная деятельность»

- внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности специальности;
- использование воспитательных возможностей практик для формирования позитивного отношения обучающихся к традиционным духовно-нравственным ценностям российского народа;
- использование воспитательных возможностей курса «Россия – моя история», «Россия, мои горизонты», «Россия, страна возможностей»

Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, чествование трудовых династий специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
совместные мероприятия, посвященные Дню специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии /специальности: презентации, лекции, акции

реализация социальных проектов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
проведение практико-ориентированных мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров (образовательных, социальных и др.) (при наличии)

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности (при наличии)

приказ о проведении родительского собрания
положение о классном руководстве

положение о кураторе учебных групп
программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»
программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»
приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами (при наличии)

договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями
сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии/специальности – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
успешное освоение образовательных программ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование (при наличии)

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

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по профессии\специальности может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Календарный план воспитательной работы
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1	Лекции	1-4 курсы	В течении учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
2	Практическое обучение	1-4 курсы	В течении учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
3	Открытые тематические уроки	1-4 курсы	В течении учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
4	Практические занятия	1-4 курсы	В течении учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
5	Лабораторные занятия	1-4 курсы	В течении учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
6	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»	1-4 курсы	В течении года	Заместитель директора по ВР, Классные руководители
7	Организационные линейки	1-4 курсы	В течении года	Заместитель директора по ВР, Классные руководители
8	Торжественная линейка «День знаний»	1 курсы	Сентябрь	Заместитель директора по ВР Советник директора по ВР Педагог-организатор Педагог доп.образования Классные руководители, команда Амбассадоры Профессионалитет.
9	Классный час: «Мои права и обязанности» (ознакомление с Конституцией РФ, Уставом	1 курсы	Сентябрь	Заместитель директора по ВР, кураторы, классные руководители,

	учебного заведения, Правилами внутреннего распорядка учебного заведения и другими локальными актами образовательной организации.) Анкетирование студентов с целью составления психолого-педагогических характеристик, формирования социального паспорта групп, выявления студентов, склонных к девиантному поведению, организации психолого-педагогического сопровождения.			педагог-психолог
10	Классный час "День окончания Второй Мировой войны"	2 курсы	Сентябрь	Преподаватель истории, классные руководители
11	Общероссийская образовательная акция «Всероссийский экономический диктант»	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, преподаватели профессиональных дисциплин
12	Участие в Большом этнографическом диктанте	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	классные руководители, педагог-организатор
13	Международный конкурс «Калейдоскоп профессий»	Абитуриенты, студенты-активисты	Ноябрь	ПЦК технологических дисциплин ПЦК товароведения, маркетинга и менеджмента Ответственный за профориентационную работу
14	Квест "Конституция РФ"	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Педагог-организатор, председатель предметной цикловой комиссии общеобразовательных дисциплин, преподаватели учебного предмета "Обществознание"
15	День Героев Отечества: виртуальная выставка, галерея портретов: «Мои родственники в дни Великой Отечественной войны»; Онлайн-экскурсия по Городам-героям https://clck.ru/RADAD	Обучающиеся всех курсов, члены студенческого исторического общества	Декабрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители
16	Урок мужества "Героев помним имена" совместно с фондом ветеранов "Россы-Урал"	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Руководитель физического воспитания, педагог-организатор

17	Участие в городских, районных, областных мероприятиях, посвященных распространению цифровой грамотности среди местного населения с привлечением обучающихся колледжа, участие в проектах: "Россия - страна возможностей"	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, председатели предметно-цикловых комиссий, преподаватели информатики, классные руководители
18	Участие в городских, районных, областных мероприятиях, посвященных распространению цифровой грамотности среди местного населения с привлечением обучающихся колледжа, участие в проектах: "Большая перемена"	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, председатели предметно-цикловых комиссий, преподаватели информатики, классные руководители
19	Классные часы "День воссоединения Крыма с Россией".	Обучающиеся всех курсов	Март	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог – организатор, классные руководители
20	Квиз по истории космонавтики	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог-организатор, классные руководители
21	Участие в акции Международный исторический «Диктант победы»	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Заместитель директора по воспитательной работе, преподаватели учебного предмета «История»
22	Участие в городских, районных, областных мероприятиях патриотической направленности. Экскурсии в музеи боевой славы	Обучающиеся 1 курса	Май	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог-организатор, классные руководители
23	Вручение дипломов	Обучающиеся выпускных курсов	Июнь	Заведующие отделением
24	Утверждение состава комиссий по приему демонстрационных экзаменов и экзаменов квалификационных у студентов дневного и заочного отделений	Обучающиеся выпускных курсов	Июнь	Руководители отдела производственной практики, председатели ПЦК
	2. Кураторство			

1	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»	1-4 курсы	В течении года	Заместитель директора по ВР, Классные руководители
2	Выборы старост и заместителей старост по группам	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Классные руководители
3	Спортивно-оздоровительное мероприятие «День Первокурсника»	1 курсы	Сентябрь	Педагог-организатор Педагог доп.образования Классные руководители Студенческий совет Кураторы Старосты Амбассадоры Профессионалитета
4	Проведение классных часов, посвященных Международному дню борьбы с коррупцией (9 декабря)	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Зам. директора по ВР, классные руководители
5	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Проведение классных часов на заданную тему	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Зам. директора по ВР, педагог-организатор Кл. руководители
6	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Конкурс на лучшую тематическую газету	Обучающиеся всех курсов	Февраль	педагог-организатор Кл. руководители
7	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Акция «Милосердие»	Обучающиеся всех курсов	Февраль	педагог-организатор Кл. руководители
8	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Уроки мужества	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Преподаватель-организатор ОБЖ, Руководитель физ.воспитания Кл. руководители
9	Классный час на тему: «День России»	Обучающиеся всех курсов	Июнь	Классные руководители
	3. Наставничество			
1	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника»	Обучающиеся всех курсов	Октябрь, январь	Зам. директора по ВР Советник директора по воспитанию Педагог-организатор Педагог доп.образования
2	Обучение/тренинги старост. Обучение в рамках программы наставничества. Командообразование.	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Педагог-организатор Педагог-психолог Педагог доп.образования Руководитель сектора куратора и старост

				Амбассадоры Профессионалитета
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1	Организация работы спортивных секций. Вовлечение обучающихся в работу дополнительных общеобразовательных программ: Волейбол Баскетбол Футбол Стрелковый тир (юноши) Стрелковый тир (девушки) Шахматы Шахматы (общежитие) Настольный теннис Легкая атлетика Силовая гимнастика Бачата style (соло) Бачата style (пары)	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры
2	Организация воспитательной работы со студентам, проживающими в общежитии: - проведение лекций и бесед в общежитии техникума по вопросам конституционного, административного, уголовного права; - проведение правового лектория для студентов групп нового набора по теме «Юридическая ответственность»; - рейды по проверке санитарного состояния комнат; - встречи с врачом психологом и наркологом; - общее собрание по правилам техники безопасности, правилам внутреннего распорядка в общежитии	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Воспитатель общежития, классные руководители
3	Организация воспитательной работы со студентам, проживающими в общежитии: - рейды по проверке санитарного состояния комнат; - встречи с педагогом-психологом;	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Воспитатель общежития, классные руководители
4	Занятия в спортивных секциях, кружках, творческих	Обучающиеся всех курсов	В течении	Заместитель директора по воспитательной

	коллективах в рамках дополнительных общеразвивающих программ		года	работе, руководители ДОПов, педагог-организатор
5	Сдача норм ГТО	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
6	Легкоатлетический кросс	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
7	Первенство по мини-футболу	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
8	День Учителя: праздничный концерт, подготовленный силами обучающихся	Обучающиеся участники праздничного концерта, преподаватели и администрация ПОО	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог дополнительного образования, члены Студенческого совета, педагог-организатор
9	Мероприятия, посвященные Дню СПО	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог дополнительного образования, члены Студенческого совета, педагог-организатор
10	Концертная программа посвященная празднику «День народного единства»	Обучающиеся всех курсов, преподаватели, ветераны техникума	Ноябрь	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
11	Итоговое мероприятие проекта «СПО в Лицах. Екатеринбург»	Обучающиеся всех ПОО г. Екатеринбурга, желающие принять участие в проекте	Ноябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, Студенческий совет
12	Запуск и начало сбора заявок на областной студенческий творческий фестиваль "Талант-Шоу"	Обучающиеся всех курсов СПО Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Декабрь	Зам. директора по ВР, Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета

13	Областной студенческий творческий фестиваль "Талант-Шоу"	Обучающиеся всех курсов	Январь	Зам. директора по ВР, Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет
14	Организация праздника, посвященного Дню всех влюбленных	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Студенческий совет Кураторы Старосты Амбассадоры Профессионалитета
15	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Военно-спортивная игра «А, ну-ка парни!», посвященное Дню Защитника Отечества	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Заместитель директора, курирующий воспитание, преподаватели физкультуры, классные руководители
16	Городские соревнования по пулевой стрельбе	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Руководитель физического воспитания
17	Лыжня России	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Руководитель физического воспитания
18	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Участие в мероприятиях сектора по молодежной политике Ленинского района	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Зам. директора по ВР, педагог-организатор Руководитель ОБЖ, Руководитель физ.воспитания Кл. руководители
19	Концертная программ посвященная празднику «Международному женскому дню»	Обучающиеся всех курсов	Март	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет
20	Спортивно-оздоровительное мероприятие «Масленицу провожай -Весну встречай»»	1 курсы	Март	Педагог-организатор Педагог доп.образования Классные руководители Студенческий совет Кураторы
21	Подготовка и реализация проекта «Чтобы помнили…»	Обучающиеся всех курсов	Май	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, кл.руководители
22	Участие в митинге, посвященном празднику Весны и Труда.	Обучающиеся всех курсов	Май	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, кл.руководители

23	Участие в городских мероприятиях, посвященных празднованию Дня Победы: возложение цветов; участие в акции "Бессмертный полк" и др.	Обучающиеся всех курсов	Май	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители
24	Торжественный концерт для ветеранов техникума, посвященный Дню Победы	Обучающиеся всех курсов	Май	Зам. директора по ВР, педагог-организатор, педагог доп. образования
25	Конкурс тематических газет, посвященных Дню Победы	Обучающиеся всех курсов	Май	Зам. директора по ВР, педагог-организатор
26	День памяти и скорби -день начала Великой Отечественной Войны	Обучающиеся всех курсов	Июнь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор
27	День молодежи	Обучающиеся всех курсов	Июнь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор Амбассадоры Профессионалитет
	5. Организация предметно-пространственной среды			
1	Организация субботников в рамках акции «Зеленая весна»: Уборка территории техникума от природного и бытового мусора	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Зам. директора по ВР Зам. директора по АХЧ
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1	Родительское собрание: предмет обсуждения - качество освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы	Родители и законные представители обучающихся первых курсов	Сентябрь	Директор, Заместитель директора, курирующий воспитание, заместитель директора, курирующий учебный процесс, классные руководители.
2	Разработка и распространение методических и информационных материалов по антикоррупционному просвещению студентов и родителей	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Зам. директора по ВР, Председатель комиссии по противодействию коррупции
	7. Самоуправление			
1	Сборы Студенческого Совета	Обучающиеся всех курсов	В течении	Студенческий Совет Амбассадоры

			года	Профессионалитета Педагог-организатор
2	Собрание желающих студентов вступить в Студенческий совет	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Студенческий Совет
3	Обучение/тренинги старост. Обучение в рамках программы наставничества. Командообразование.	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Педагог-организатор Педагог-психолог Педагог доп.образования Руководитель сектора куратора и старост Амбассадоры Профессионалитета
4	Отчетно-перевыборная конференция Студенческого совета. Выбор Президиума Студенческого совета	Члены Студенческого совета, заинтересованные обучающиеся, по три делигированных обучающихся от группы	Сентябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог дополнительного образования, Председатель Студенческого совета
5	«Твоя активная позиция» - цикл встреч с администрацией колледжа. Час директора	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
6	Тренинг на коммуникацию: "Студент - преподаватель"	Студенческий совет, преподаватели	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, председатель студенческого совета Амбассадоры Профессионалитета
7	Студенческая конференция по утверждению состава Студенческого Совета	Члены Студенческого актива, заинтересованные обучающиеся, по три делигированных обучающихся от группы	Январь	Студенческий Совет
8	Набор кураторов среди обучающихся для групп нового набора на учебный год и обучающие тренинги для них	Обучающиеся всех курсов	Май-август	Зам. директора по ВР Педагог-организатор Руководитель сектора куратора и старост Отличившиеся за прошлый учебный год кураторы
9	Школа кураторов: Обучение в рамках программа	Обучающиеся всех курсов	Май, июнь,	Педагог-организатор Педагог-психолог

	наставничества Приглашение специалистов с практикой наставничества: представители пед. отрядов, опытные вожатые, кураторы-выпускники Командообразование		август	Педагог доп.образования Руководитель сектора куратора и старост Амбассадоры Профессионалитета
	8. Профилактика и безопасность			
1	Профилактическая работа с несовершеннолетними учащимися, состоящими на различных видах учёта.	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, заведующие отделением, классные руководители
2	Профилактическая работа с несовершеннолетними учащимися, состоящими на различных видах учёта.	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Зам. директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог, заведующие отделением, классные руководители
3	Организация работы со студентами, уклоняющимися от учебы.	Обучающиеся всех курсов	В течении года	заведующие отделением, классные руководители, социальный педагог
4	Беседы, направленные на снижение количества преступлений, связанных с хищением имущества из торгово-развлекательных центров.	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Зам. директора по ВР. Педагог-организатор, классные руководители, социальный педагог
5	Онлайн флешмоб, посвященный Дню солидарности в борьбе с терроризмом.	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Преподаватели ОБЖ и БЖД, педагог доп. образования, студенческий совет
6	Проведение командно-штабной тренировки	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Начальник штаба ГО и ЧС, Преподаватель-организатор БЖД
7	Проведение командно-штабной тренировки на территория общежития	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Начальник штаба ГО и ЧС, Преподаватель-организатор БЖД
8	Неделя здорового образа жизни: 1. Беседы студентов с представителями органов профилактики. 2. Спортивно-оздоровительные мероприятия. 3. Флешмоб "День брокколи"	Обучающиеся 2,3 курса	Сентябрь	Руководитель физ. воспитания, педагог-организатор, классные руководители, медицинский работник, представители работников
9	Правовые часы "Я - гражданин России" с участием работников правоохранительных органов, правозащитников и	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, социальный педагог

	др.(примерная тематика): - Правонарушения и виды административной ответственности, уголовная ответственность за некоторые преступления; - Молодежный экстремизм сегодня: ксенофобия, экстремизм в молодежной среде, противодействие экстремисткой деятельности в соответствии с законом Российской Федерации			
10	Тренировка по изготовлению простейших средств защиты органов дыхания	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Начальник штаба ГО и ЧС, Преподаватель-организатор БЖД
11	Проведение командно-штабной тренировки на территория общежития	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Начальник штаба ГО и ЧС, Преподаватель-организатор БЖД
12	Военные сборы	Юноши предвыпускных курсов	Июнь	Руководитель ГО и ЧС, преподаватель-организатор ОБЖ
	9. Социальное партнерство и участие работодателей			
1	Организация экскурсий на предприятия социальных партнеров для групп нового набора, в том числе поступивших на базе основного общего образования с учетом ФП «Профессионалитет»	Обучающиеся первых курсов	В течении года	Руководители отделов производственной практики, председатели ПЦК, классные руководители, наставники
2	Организация на площадке техникума и базовых предприятиях встречи с представителями работодателей, в том числе с выпускниками техникума, студентами старших курсов с целью повышения интереса к будущей специальности/профессии с учетом ФП «Профессионалитет»	Обучающиеся первых курсов	В течении года	Руководители отделов производственной практики, председатели ПЦК, классные руководители, наставники
3	Проведение анкетирования работодателей-социальных партнеров с целью оценки	Обучающиеся всех курсов	В течении года	Руководитель отдела производственной практики, наставники

	сформированности общих и профессиональных компетенций у студентов, их готовности к профессиональной деятельности с учетом ФП «Профессионалитет»			
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1	Гигиеническое обучение и сдача зачета по санитарному минимуму у студентов, впервые выходящих на практику	Обучающиеся всех курсов, выходящие на прохождение учебной и производственн ой практики	В течении года	Руководители отдела производственной практики, специалист по охране труда
2	Прохождение учебной и производственной практики	Обучающиеся всех курсов, выходящие на прохождение учебной и производственн ой практики	В течении года	Руководитель отдела производственной практики
3	В рамках работы ЦСТВ мониторинг трудоустройства выпускников, формирование и актуализация информационной системы баз данных вакансий работодателей; содействие трудоустройству выпускников и студентов.	Выпускники	В течении года	Руководители отделов производственной практики, председатели ПЦК, классные руководители
4	Встречи с сотрудниками муниципального учреждения «Центр социального обслуживания молодёжи»	Обучающиеся всех курсов	В течении года	педагог-организатор
5	«Профи-дебют: масштаб – город»	Абитуриенты, студенты-активисты	Ноябрь	Ответственный за профориентационную работу
6	День открытых дверей с учетом ФП «Профессионалитет»	Абитуриенты, актив студенческого совета, активисты	Февраль, март, апрель, май	Ответственный за профориентационную работу
7	День открытых дверей	Абитуриенты, актив студенческого совета, активисты	Февраль, март, апрель, май	Ответственный за профориентационную работу

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:

Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;

Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;

Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;

Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/;

Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф;

Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;

Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/

«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;

«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;

«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;