



Министерство просвещения Российской Федерации
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Набережночелнинский технологический техникум»

**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

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Одобрено протоколом
педагогического совета:**

протокол № 6 от 16 апреля .2025

**Утверждено Приказом ГАПОУ
«Набережночелнинский
технологический техникум»:**

приказ № 184/1 от 17 апреля 2025

**Согласовано с предприятием-
работодателем
ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»**

Оперативный директор ООО «АЙЭФСИЭМ
ГРУПП» / Р.Р. Хакимов / Р.Р. Хакимов



2025 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения

- 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы
- 1.2. Нормативные документы
- 1.3. Перечень сокращений

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

- 3.1. Область профессиональной деятельности выпускников
- 3.2. Профессиональные стандарты
- 3.3. Осваиваемые виды деятельности

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

- 4.1. Общие компетенции
- 4.2. Профессиональные компетенции
- 4.3. Матрица компетенций выпускника

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

- 5.1. Учебный план
- 5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы
- 5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)
- 5.4. Календарный учебный график
- 5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей
- 5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы
- 5.7. Практическая подготовка
- 5.8. Государственная итоговая аттестация

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

- 6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы
- 6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий
- 6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы
- 6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

1.1. Настоящая ОПОП-П по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и примерной основной образовательной программы «Профессионалитет».

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- 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 образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года №113н об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года №597н об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 года №914н об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»;

1.3. Перечень сокращений

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ДЭ – демонстрационный экзамен

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

КК – корпоративные компетенции;

КОД – комплект оценочной документации;

МДК – междисциплинарный курс;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ОК – общие компетенции;

ООП – общеобразовательный предмет;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

П – профессиональный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПП – производственная практика

ПС – профессиональный стандарт,

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ТФ – трудовая функция;

УП – учебная практика

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

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)	– Профессиональный стандарт «Повар»; Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года №113н – Профессиональный стандарт «Кондитер»; Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года №597н – Профессиональный стандарт «Пекарь»; Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 года №914н – Профессиональный стандарт «Официант, бармен»; Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. №115н	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Не требуются	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (ред. от 17.12.2020)	
Квалификация (-и) выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	
в т.ч. дополнительные квалификации	<i>Официант 3 разряда</i>	
Направленности (при наличии)		
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	5940 часа	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5940 часа	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	4418	1838
общеобразовательный цикл	1476	
социально-гуманитарный цикл/ ОГСЭ, ЕН	540	130
общепрофессиональный цикл	284	78
профессиональный цикл	2118	1630
в т.ч. практика:	1260	1260
- учебная	- 396	- 396

- производственная	- 864	- 864
Вариативная часть образовательной программы	1306	800
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	288	204
ОП.11 Теоретические основы цифровой экономики	56	20
ПМ.08 Предоставление услуг предприятия питания	232	184
ГИА в форме демонстрационного экзамена + указывается из ФГОС	216	
Всего	5940	2638

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область (и) профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.013 Официант, бармен	Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. №115н	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/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы
2	33.011 Повар	Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. №113н	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
3	33.010 Кондитер	Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. №597н	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
4	33.014 Пекарь	Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. №597н	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар	ПМ.08 Предоставление услуг предприятия питания
Предоставление услуг предприятия питания	

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Код ОК	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск,		Умения:

	анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска
		Уо 02.03	структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста

	социального и культурного контекста	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		Умения:
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
			Знания:
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для

			специальности
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
			Знания:
		Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
		Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией в государственном и иностранном языках		Умения:
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 10.04	особенности произношения
		Зо 10.01	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		Умения:
		Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 11.03	оформлять бизнес-план
		Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 11.06	презентовать бизнес-идею

		Уо 11.07	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
		Зо 11.02	основы финансовой грамотности
		Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
		Зо 11.04	порядок выстраивания презентации

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	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:
		Н 1.1.01	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
		Н 1.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы
		Н 1.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов
			Умения:
		У 1.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом
		У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 1.1.04	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
		У 1.1.05	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 1.1.06	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
		У 1.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У 1.1.08	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 1.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов
		З 1.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ
		З 1.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
		З 1.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов
		З 1.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов
		З 1.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними
		З 1.1.07	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке
		З 1.1.08	производственного инвентаря и кухонной посуды
		З 1.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 1.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих

			и дезинфицирующих средств
		З 1.1.11	правила утилизации отходов
		З 1.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		З 1.1.13	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:
		Н 1.2.01	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности
		Н 1.2.02	осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности
		Н 1.2.03	обеспечения ресурсосбережения
			Умения:
		У 1.2.01	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		У 1.2.02	распознавать недоброкачественные продукты
		У 1.2.03	контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов
		У 1.2.04	определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение
		У 1.2.05	контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения
		У 1.2.06	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию
		У 1.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения
		У 1.2.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП)
		У 1.2.09	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
			Знания:

		З 1.2.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		З 1.2.02	методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		З 1.2.03	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
		З 1.2.04	способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		З 1.2.05	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
		З 1.2.06	формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		Навыки:
		Н 1.3.01	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Н 1.3.02	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Н 1.3.03	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
			Умения:
		У 1.3.01	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления
		У 1.3.02	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу
		У 1.3.03	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей
		У 1.3.04	владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		У 1.3.05	выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять

			техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		У 1.3.06	осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде
		У 1.3.07	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос
		У 1.3.08	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос
		У 1.3.09	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		У 1.3.10	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
		У 1.3.11	применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
			Знания:
		З 1.3.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		З 1.3.02	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		З 1.3.03	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом
		З 1.3.04	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды
		З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		З 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов
		З 1.3.07	правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4.		Навыки:

	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 1.4.01	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 1.4.02	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки
			Умения:
		У 1.4.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 1.4.02	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
		У 1.4.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 1.4.04	выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки
		У 1.4.05	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции
		У 1.4.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 1.4.07	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья
		У 1.4.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
		У 1.4.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству
		У 1.4.10	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
			Знания:
		З 1.4.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		З 1.4.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 1.4.03	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)
		З 1.4.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		З 1.4.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		З 1.4.06	правила организации проработки рецептур
		З 1.4.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода 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:
		Н 2.1.01	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
		Н 2.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 2.1.03	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:
		У 2.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 2.1.02	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 2.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		У 2.1.04	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения

		У 2.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 2.1.06	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
		У 2.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 2.1.08	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
		У 2.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте
		У 2.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		З 2.1.02	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
		З 2.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		З 2.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		З 2.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

			приборов, посуды и правила ухода за ними
		3 2.1.06	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		3 2.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		3 2.1.08	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 2.1.09	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		3 2.1.10	правила утилизации отходов
		3 2.1.11	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		3 2.1.12	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:
		Н 2.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.2.02	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
		У 2.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
		У 2.2.04	осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.2.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента
		У 2.2.07	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.
		У 2.2.08	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.2.09	обеспечивать безопасность готовых супов
		У 2.2.10	определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента
		У 2.2.11	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.2.12	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 2.2.13	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов
		У 2.2.14	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.2.15	контролировать температуру подачи супов
		У 2.2.16	организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.2.17	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов
		У 2.2.18	вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи
		У 2.2.19	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 2.2.20	консультировать потребителей
		У 2.2.21	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.2.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.2.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных

		3 2.2.03	актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента
		3 2.2.04	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
		3 2.2.05	правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
		3 2.2.06	правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента
		3 2.2.07	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:
		Н 2.3.01	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
			Умения:
		У 2.3.01	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
		У 2.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.3.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента
		У 2.3.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.3.06	использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента
		У 2.3.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.3.08	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.
		У 2.3.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 2.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.3.11	обеспечивать безопасность готовых соусов
		У 2.3.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента
		У 2.3.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.3.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения
		У 2.3.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов
		У 2.3.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.3.17	контролировать температуру подачи соусов
		У 2.3.18	организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.3.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов
		У 2.3.20	вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 2.3.21	консультировать потребителей
		У 2.3.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		3 2.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 2.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 2.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 2.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 2.3.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
		3 2.3.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов
		3 2.3.08	варианты подбора пряностей и приправ
		3 2.3.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 2.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 2.3.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности
		3 2.3.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 2.3.13	современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента
		3 2.3.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента
		3 2.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 2.3.16	техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи
		3 2.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 2.3.18	методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента
		3 2.3.19	температура подачи соусов сложного ассортимента
		3 2.3.20	правила разогревания охлажденных, замороженных соусов
		3 2.3.21	требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента
		3 2.3.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов

		З 2.3.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 2.3.24	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:
		Н 2.4.01	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:
		У 2.4.01	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
		У 2.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.05	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
		У 2.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.4.09	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.

		У 2.4.10	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
		У 2.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.4.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.4.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 2.4.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.4.18	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.19	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.4.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
		У 2.4.21	рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.22	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи
		У 2.4.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 2.4.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать

			им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.4.01	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
		З 2.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления
		З 2.4.03	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.4.04	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
		З 2.4.05	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 2.4.06	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности
		З 2.4.07	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 2.4.08	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		З 2.4.09	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		З 2.4.10	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		З 2.4.11	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с		Навыки:
		Н 2.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.5.01	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		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 2.5.02	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 2.5.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
	У 2.5.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 2.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 2.5.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
	У 2.5.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 2.5.08	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.
	У 2.5.09	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
	У 2.5.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
	У 2.5.11	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
	У 2.5.12	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
	У 2.5.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
	У 2.5.14	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
		У 2.5.15	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.16	организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.5.17	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.18	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи
		У 2.5.19	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 2.5.20	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.5.01	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
		З 2.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 2.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 2.5.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.5.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		З 2.5.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		З 2.5.08	варианты подбора пряностей и приправ
		З 2.5.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и

			варианты их использования
		З 2.5.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 2.5.11	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
		З 2.5.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		З 2.5.13	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		З 2.5.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		З 2.5.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 2.5.16	техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи
		З 2.5.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 2.5.18	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		З 2.5.19	температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		З 2.5.20	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		З 2.5.21	требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		З 2.5.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		З 2.5.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 2.5.24	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и		Навыки:
		Н 2.6.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом

подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
	У 2.6.01	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
	У 2.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 2.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 2.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	У 2.6.01	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 2.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 2.6.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	У 2.6.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 2.6.08	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.
	У 2.6.09	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
	У 2.6.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке

		У 2.6.11	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 2.6.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.6.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения
		У 2.6.15	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
		У 2.6.16	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.17	организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.6.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.19	рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.20	вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
		У 2.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 2.6.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.6.01	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
		З 2.6.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы

			выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 2.6.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 2.6.01	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 2.6.04	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 2.6.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 2.6.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 2.6.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 2.6.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 2.6.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 2.6.10	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
		3 2.6.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 2.6.12	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 2.6.15	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
		3 2.6.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 2.6.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.18	температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного

			ассортимента
		З 2.6.19	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 2.6.20	требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 2.6.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 2.6.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 2.6.23	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:
		Н 2.7 .01	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:
		У 2.7.01	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
		У 2.7.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.7.03	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.7.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 2.7.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.7.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.7.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

		У 2.7.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.7.09	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.
		У 2.7.10	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
		У 2.7.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.7.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.13	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 2.7.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.7.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения
		У 2.7.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.7.18	контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.19	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.7.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
		У 2.7.21	рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

		У 2.7.22	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней
		У 2.7.23	птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
		У 2.7.24	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 2.7.25	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.7.01	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
		З 2.7.02	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
		З 2.7.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 2.7.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 2.7.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.7.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 2.7.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 2.7.08	варианты подбора пряностей и приправ
		З 2.7.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		З 2.7.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 2.7.11	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
		З 2.7.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		З 2.7.13	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса,

			домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 2.7.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 2.7.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 2.7.16	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
		З 2.7.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 2.7.18	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 2.7.19	температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 2.7.20	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 2.7.21	требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 2.7.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 2.7.23	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:
		Н 2.8.01	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
		Н 2.8.02	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
		Н 2.8.03	ведения расчетов с потребителем
			Умения:
		У 2.8.01	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
		У 2.8.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		У 2.8.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 2.8.04	выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
		У 2.8.05	комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		У 2.8.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 2.8.07	изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		У 2.8.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 2.8.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству
		У 2.8.10	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания:
		З 2.8.01	процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.8.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 2.8.03	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)
		З 2.8.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		З 2.8.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		З 2.8.06	правила организации проработки рецептур
		З 2.8.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 2.8.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		З 2.8.09	правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей 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		Навыки:
		Н 3.1.01	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
		Н 3.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 3.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
			Умения:
		У 3.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 3.1.02	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
		У 3.1.03 У 3.1.04	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

		У 3.1.05	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 3.1.06	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
		У 3.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 3.1.08	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
		У 3.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У 3.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 3.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 3.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		З 3.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		З 3.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов
		З 3.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		З 3.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

			приборов, посуды и правила ухода за ними
		3 3.1.06	последовательность выполнения технологических операций
		3 3.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 3.1.08	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		3 3.1.09	правила утилизации непищевых отходов
		3 3.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		3 3.1.11	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		Навыки:
		Н 3.2.01	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.2.01	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.2.02	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
		У 3.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У 3.2.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.2.06	использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У 3.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные

			методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.2.08	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.
		У 3.2.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 3.2.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 3.2.11	обеспечивать безопасность готовых соусов
		У 3.2.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У 3.2.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.2.14	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.2.15	контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок
		У 3.2.16	организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.2.17	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
		У 3.2.18	рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок
		У 3.2.19	вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи
		У 3.2.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 3.2.21	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.2.01	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		3 3.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 3.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 3.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 3.2.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.2.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
		3 3.2.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок
		3 3.2.08	варианты подбора пряностей и приправ
		3 3.2.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования
		3 3.2.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.2.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.2.12	современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		3 3.2.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		3 3.2.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 3.2.15	техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи
		3 3.2.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 3.2.17	методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		3 3.2.18	температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		3 3.2.19	требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		3 3.2.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок

		З 3.2.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 3.2.22	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:
		Н 3.3.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента
		У 3.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента
		У 3.3.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.3.09	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.
		У 3.3.10	организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 3.3.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической

			обработке
		У 3.3.12	обеспечивать безопасность готовых салатов
		У 3.3.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента
		У 3.3.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 3.3.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.3.17	контролировать температуру подачи салатов
		У 3.3.18	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.3.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
		У 3.3.20	рассчитывать стоимость салатов
		У 3.3.21	вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи
		У 3.3.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 3.3.23	консультировать потребителей
		У 3.3.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.3.01	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 3.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 3.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов

		З 3.3.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов
		З 3.3.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов
		З 3.3.08	варианты подбора пряностей и приправ
		З 3.3.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		З 3.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 3.3.11	правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности
		З 3.3.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		З 3.3.13	современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента
		З 3.3.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента
		З 3.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 3.3.16	техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи
		З 3.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 3.3.18	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента
		З 3.3.19	температура подачи салатов сложного ассортимента
		З 3.3.20	требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента
		З 3.3.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов
		З 3.3.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 3.3.23	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		Навыки:
		Н 3.4.01	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:
		У 3.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 3.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 3.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 3.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	У 3.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 3.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 3.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	У 3.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 3.4.09	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.
	У 3.4.10	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
	У 3.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
	У 3.4.12	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок
	У 3.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	У 3.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
	У 3.4.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения

		У 3.4.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок
		У 3.4.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.4.18	контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок
		У 3.4.19	организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
		У 3.4.20	рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок
		У 3.4.21	вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи
		У 3.4.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 3.4.23	консультировать потребителей
		У 3.4.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.4.01	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
		З 3.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 3.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 3.4.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.4.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок
		З 3.4.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок
		З 3.4.08	варианты подбора пряностей и приправ
		З 3.4.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования

		3 3.4.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.4.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности
		3 3.4.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.4.13	современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		3 3.4.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		3 3.4.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 3.4.16	техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи
		3 3.4.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 3.4.18	методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		3 3.4.19	температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		3 3.4.20	правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок
		3 3.4.21	требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		3 3.4.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок
		3 3.4.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 3.4.24	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с		Навыки:
		Н 3.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 3.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 3.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 3.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	У 3.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 3.5.01	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья
	У 3.5.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	У 3.5.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 3.5.08	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.
	У 3.5.09	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
	У 3.5.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
	У 3.5.11	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 3.5.12	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество

			органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 3.5.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.5.14	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
		У 3.5.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.01	организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.5.17	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.18	рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.19	вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
		У 3.5.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 3.5.21	консультировать потребителей
		У 3.5.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.5.01	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
		З 3.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных

			продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 3.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.5.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 3.5.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 3.5.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 3.5.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 3.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.5.10	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
		3 3.5.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.5.12	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 3.5.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 3.5.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 3.5.15	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
		3 3.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 3.5.17	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 3.5.18	температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 3.5.19	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

		З 3.5.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 3.5.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 3.5.22	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:
		Н 3.6.01	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:
		У 3.6.01	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
		У 3.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 3.6.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.6.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента
		У 3.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.6.09	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.
		У 3.6.10	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
		У 3.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке
		У 3.6.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 3.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 3.6.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.6.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения
		У 3.6.16	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
		У 3.6.17	контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 3.6.18	организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.6.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 3.6.20	вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
		У 3.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 3.6.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать

			им помощь в выборе блюд
			Знания:
	3 3.6.01		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
	3 3.6.02		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	3 3.6.03		характеристика региональных видов сырья, продуктов
	3 3.6.04		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3 3.6.05		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	3 3.6.06		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	3 3.6.07		варианты подбора пряностей и приправ
	3 3.6.08		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
	3 3.6.09		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
	3 3.6.10		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
	3 3.6.11		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
	3 3.6.12		современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	3 3.6.13		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	3 3.6.14		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства

		З 3.6.15	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
		З 3.6.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 3.6.17	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 3.6.18	температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 3.6.19	правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 3.6.20	требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 3.6.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 3.6.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 3.6.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		Н 3.7.01	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
		Н 3.7.02	оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 3.7.03	ведения расчетов с потребителями
			Умения:
		У 3.7.01	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
		У 3.7.02	определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		У 3.7.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 3.7.04	выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей

			термической обработки
		У 3.7.05	комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		У 3.7.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры
		У 3.7.07	изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.7.08	рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 3.7.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству
		У 3.7.10	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания:
		З 3.7.01	знать процессы разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.7.02	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)
		З 3.7.03	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		З 3.7.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		З 3.7.05	правила организации проработки рецептов
		З 3.7.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 3.7.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		З 3.7.08	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:
		Н 4.1.01	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
		Н 4.1.02	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 4.1.03	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:
		У 4.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 4.1.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		У 4.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 4.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 4.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 4.1.06	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
		У 4.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 4.1.08	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
		У 4.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У 4.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 4.1.01	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 4.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		З 4.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		З 4.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		З 4.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 4.1.06	последовательность выполнения технологических операций
		З 4.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		З 4.1.08	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 4.1.09	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		З 4.1.10	правила утилизации непищевых отходов
		З 4.1.11	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		З 4.1.12	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 4.2. Осуществлять		Навыки:

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 4.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 4.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 4.2.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.2.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов
		У 4.2.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 4.2.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 4.2.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов
		У 4.2.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 4.2.09	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.
		У 4.2.10	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
		У 4.2.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
		У 4.2.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
		У 4.2.13	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты

		У 4.2.14	оценивать качество органолептическим способом
		У 4.2.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
		У 4.2.16	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента
		У 4.2.17	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов
		У 4.2.18	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 4.2.19	контролировать температуру подачи холодных десертов
		У 4.2.20	организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.2.21	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.2.22	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		У 4.2.23	рассчитывать стоимость холодных десертов
		У 4.2.24	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи
		У 4.2.25	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 4.2.26	консультировать потребителей
		У 4.2.27	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.2.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 4.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 4.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

	3 4.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
	3 4.2.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента
	3 4.2.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
	3 4.2.07	варианты подбора пряностей и приправ
	3 4.2.08	ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
	3 4.2.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета
	3 4.2.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
	3 4.2.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
	3 4.2.12	современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента
	3 4.2.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента
	3 4.2.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства
	3 4.2.15	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи
	3 4.2.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
	3 4.2.17	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента
	3 4.2.18	температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента
	3 4.2.19	правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента
	3 4.2.20	правила общения с потребителями
	3 4.2.21	базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке
	3 4.2.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
	3 4.2.23	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:
	Н 4.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		Умения:
	У 4.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 4.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 4.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 4.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов
	У 4.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 4.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 4.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции
	У 4.3.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 4.3.09	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.
	У 4.3.10	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
	У 4.3.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления

		У 4.3.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
		У 4.3.13	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты
		У 4.3.14	оценивать качество органолептическим способом
		У 4.3.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
		У 4.3.16	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов
		У 4.3.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 4.3.18	контролировать температуру подачи горячих десертов
		У 4.3.19	организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.3.20	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.3.21	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		У 4.3.22	рассчитывать стоимость горячих десертов
		У 4.3.23	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 4.3.24	консультировать потребителей
		У 4.3.25	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 4.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных

		3 4.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 4.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 4.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента
		3 4.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
		3 4.3.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 4.3.08	ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования
		3 4.3.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета
		3 4.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.3.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.3.12	современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента
		3 4.3.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента
		3 4.3.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 4.3.15	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи
		3 4.3.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 4.3.17	методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента
		3 4.3.18	температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента
		3 4.3.19	правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента
		3 4.3.20	правила и техники общения, ориентированные на потребителя

		З 4.3.21	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			Навыки:
	Н 4.4.01		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
	У 4.4.01		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 4.4.02		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 4.4.03		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 4.4.04		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков
	У 4.4.05		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 4.4.06		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 4.4.07		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции
	У 4.4.08		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 4.4.09		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.
	У 4.4.10		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
	У 4.4.11		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе

			приготовления
		У 4.4.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
		У 4.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки
		У 4.4.14	оценивать качество органолептическим способом
		У 4.4.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки
		У 4.4.16	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента
		У 4.4.17	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков
		У 4.4.18	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 4.4.19	контролировать температуру подачи холодных напитков
		У 4.4.20	организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.4.21	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.4.22	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		У 4.4.23	рассчитывать стоимость холодных напитков
		У 4.4.24	вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи
		У 4.4.25	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 4.4.26	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 4.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских,

			брендовых, региональных
		3 4.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 4.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 4.4.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента
		3 4.4.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков
		3 4.4.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 4.4.08	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования
		3 4.4.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
		3 4.4.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.4.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.4.12	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		3 4.4.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		3 4.4.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 4.4.15	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи
		3 4.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 4.4.17	методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента
		3 4.4.18	температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента
		3 4.4.19	правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента
		3 4.4.20	правила и техники общения, ориентированные на потребителя

		З 4.4.21	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:
	Н 4.5.01		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
	У 4.5.01		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 4.5.02		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 4.5.03		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 4.5.04		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков
	У 4.5.05		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 4.5.06		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 4.5.07		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков
	У 4.5.08		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 4.5.09		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.
	У 4.5.10		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
	У 4.5.11		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления

		У 4.5.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
		У 4.5.13	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки
		У 4.5.14	оценивать качество органолептическим способом
		У 4.5.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки
		У 4.5.16	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков
		У 4.5.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 4.5.18	контролировать температуру подачи горячих напитков
		У 4.5.19	организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.5.20	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.5.21	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		У 4.5.22	рассчитывать стоимость горячих напитков
		У 4.5.23	вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи
		У 4.5.24	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 4.5.25	консультировать потребителей
		У 4.5.26	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.5.01	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
		З 4.5.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 4.5.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов

		3 4.5.04	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента
		3 4.5.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков
		3 4.5.06	варианты подбора пряностей и приправ
		3 4.5.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 4.5.08	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
		3 4.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.5.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.5.11	современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента
		3 4.5.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента
		3 4.5.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 4.5.14	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;
		3 4.5.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 4.5.16	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента
		3 4.5.17	температура подачи горячих напитков сложного ассортимента
		3 4.5.18	требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента
		3 4.5.19	правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента
		3 4.5.20	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 4.5.21	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию		Навыки:
		Н 4.6.01	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 4.6.02	ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения:
	У 4.6.01	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
	У 4.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
	У 4.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
	У 4.6.04	выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
	У 4.6.05	комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
	У 4.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
	У 4.6.07	изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
	У 4.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
	У 4.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
	У 4.6.10	представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству
	У 4.6.11	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания:
	З 4.6.01	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
		3 4.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков
		3 4.6.03	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)
		3 4.6.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		3 4.6.05	правила организации проработки рецептур
		3 4.6.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков
		3 4.6.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		3 4.6.08	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 5.1.01	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
		Н 5.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 5.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
			Умения:
		У 5.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 5.1.02	оценивать наличие ресурсов
		У 5.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству)

потребителей, видов и форм обслуживания			для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом
	У 5.1.04		оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
	У 5.1.05		распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
	У 5.1.06		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования
	У 5.1.07		разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
	У 5.1.08		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря
	У 5.1.09		контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
	У 5.1.10		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	У 5.1.11		контролировать соблюдение правил техники безопасности
	У 5.1.12		пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	У 5.1.13		пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
			Знания:
	З 5.1.01		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	З 5.1.02		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
	З 5.1.03		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
	З 5.1.04		методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными
	З 5.1.05		важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции
	З 5.1.06		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
		3 5.1.07	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		3 5.1.08	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
		3 5.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 5.1.10	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		3 5.1.11	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		3 5.1.12	правила утилизации отходов
		3 5.1.13	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		3 5.1.14	виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки
		3 5.1.15	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:
		Н 5.2.01	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			Умения:
		У 5.2.01	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		У 5.2.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.2.03	организовывать их хранение до момента использования
		У 5.2.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		У 5.2.05	распознавать недоброкачественные продукты

		У 5.2.06	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
		У 5.2.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 5.2.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.10	контролировать ротацию продуктов
		У 5.2.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У 5.2.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У 5.2.14	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
		У 5.2.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.2.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления
		У 5.2.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.18	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления
		У 5.2.19	доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры)

		У 5.2.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.21	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.2.22	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У 5.2.23	проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием
		У 5.2.24	контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
			Знания:
		З 5.2.01	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.2.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов
		З 5.2.03	температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов
		З 5.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов
		З 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 5.2.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		З 5.2.07	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с		Навыки:
		Н 5.3.01	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:
		У 5.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 5.3.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.3.03	организовывать их хранение до момента использования
		У 5.3.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		У 5.3.05	распознавать недоброкачественные продукты
		У 5.3.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой
		У 5.3.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 5.3.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
		У 5.3.10	контролировать ротацию продуктов
		У 5.3.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У 5.3.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У 5.3.14	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
		У 5.3.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов

			промышленного производства
		У 5.3.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления
		У 5.3.17	замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.18	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		У 5.3.19	доводить тесто до определенной консистенции
		У 5.3.20	определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.21	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
		У 5.3.22	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.23	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.3.24	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У 5.3.25	проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.3.26	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.3.27	контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		У 5.3.28	контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		У 5.3.29	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично

			упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования
		У 5.3.30	рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.31	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:
		З 5.3.01	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
		З 5.3.02	температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		З 5.3.03	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		З 5.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 5.3.05	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		З 5.3.06	техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи
		З 5.3.07	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		З 5.3.08	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		З 5.3.09	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

			сложного ассортимента
		З 5.3.10	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:
	Н 5.4.01		выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
	У 5.4.01		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 5.4.02		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 5.4.03		организовывать их хранение до момента использования
	У 5.4.04		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
	У 5.4.05		распознавать недоброкачественные продукты
	У 5.4.06		контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой
	У 5.4.07		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 5.4.08		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	У 5.4.09		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
	У 5.4.10		контролировать ротацию продуктов
	У 5.4.11		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	У 5.4.12		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых

			продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У 5.4.13	контролировать соблюдение правил утилизации пищевых отходов
		У 5.4.14	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
		У 5.4.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.4.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.18	доводить тесто до определенной консистенции
		У 5.4.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.20	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
		У 5.4.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.4.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд
		У 5.4.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.4.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.4.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)

		У 5.4.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		У 5.4.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования
		У 5.4.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.30	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:
		3 5.4.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		3 5.4.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		3 5.4.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		3 5.4.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		3 5.4.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 5.4.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		3 5.4.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи
		3 5.4.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		3 5.4.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		3 5.4.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

		З 5.4.11	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:
	Н 5.5.01		выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
	У 5.5.01		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 5.5.02		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 5.5.03		организовывать их хранение до момента использования
	У 5.5.04		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
	У 5.5.05		распознавать недоброкачественные продукты
	У 5.5.06		контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой
	У 5.5.07		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 5.5.08		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	У 5.5.09		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
	У 5.5.10		контролировать ротацию продуктов
	У 5.5.11		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	У 5.5.12		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У 5.5.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов

		У 5.5.14	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
		У 5.5.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.5.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента
		У 5.5.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.18	доводить тесто до определенной консистенции
		У 5.5.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.20	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
		У 5.5.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.5.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У 5.5.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.5.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.5.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		У 5.5.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного

			ассортимента с учетом требований по безопасности
		У 5.5.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования
		У 5.5.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.30	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:
		З 5.5.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 5.5.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		З 5.5.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 5.5.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		З 5.5.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи
		З 5.5.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.5.11	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:
		Н 5.6.01	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		Н 5.6.02	ведения расчетов, оформления результатов проработки
			Умения:
		У 5.6.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		У 5.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		У 5.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 5.6.04	выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки
		У 5.6.05	комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		У 5.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 5.6.07	изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		У 5.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 5.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
		У 5.6.10	представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству
		У 5.6.11	проводить мастер-класс для представления
			Знания:

		3 5.6.01	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		3 5.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 5.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления
		3 5.6.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		3 5.6.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		3 5.6.06	правила организации проработки рецептур
		3 5.6.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 5.6.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		3 5.6.09	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:
		Н 6.1.01	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 6.1.02	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
		Н 6.1.03	презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
			Умения:
		У 6.1.01	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 6.1.02	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса
		У 6.1.03	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей

			различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 6.1.04	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
		У 6.1.05	рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков
		У 6.1.06	рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		У 6.1.07	предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания
		У 6.1.08	составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков
		У 6.1.09	выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков
		У 6.1.10	владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню
		У 6.1.11	анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
			Знания:
		З 6.1.01	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 6.1.02	актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики
		З 6.1.03	классификация организаций питания
		З 6.1.04	стиль ресторанного меню
		З 6.1.05	взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню
		З 6.1.06	названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке
		З 6.1.07	ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню
		З 6.1.08	основные типы меню, применяемые в настоящее время
		З 6.1.09	принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню

		3 6.1.10	сезонность кухни и ресторанного меню
		3 6.1.11	основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков
		3 6.1.12	примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе
		3 6.1.13	правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
		3 6.1.14	методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания
		3 6.1.15	правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий
		3 6.1.16	возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции
		3 6.1.17	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 6.1.18	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
		3 6.1.19	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:
		Н 6.2.01	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		Н 6.2.02	координации деятельности подчиненного персонала
			Умения:
		У 6.2.01	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
		У 6.2.02	составлять графики работы с учетом потребности организации питания
		У 6.2.03	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала
		У 6.2.04	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины
		У 6.2.05	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели,

			стоимость готовой продукции
		У 6.2.06	вести утвержденную учетно-отчетную документацию
			Знания:
		З 6.2.01	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		З 6.2.02	дисциплинарные процедуры в организации питания
		З 6.2.03	методы эффективного планирования работы бригады/команды
		З 6.2.04	методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы
		З 6.2.05	методы эффективной организации работы бригады/команды
		З 6.2.06	способы получения информации о работе бригады/команды со стороны
		З 6.2.07	способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды
		З 6.2.08	личные обязанности и ответственность бригадира на производстве
		З 6.2.09	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
		З 6.2.10	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
		З 6.2.11	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира
		З 6.2.12	структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	З 6.2.13	методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде
		З 6.2.14	психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
			Навыки:
		Н 6.3.01	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
		Н 6.3.02	контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
			Умения:

		У 6.3.01	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
		У 6.3.02	взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения
		У 6.3.03	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов
		У 6.3.04	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности
		У 6.3.05	определять потребность для выполнения производственной программы
		У 6.3.06	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения
		У 6.3.07	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
			Знания:
		З 6.3.01	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания
		З 6.3.02	назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования
		З 6.3.03	изменения, происходящие в продуктах при их хранении
		З 6.3.04	сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов
		З 6.3.05	возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)
		З 6.3.06	причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее)
		З 6.3.07	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
		З 6.3.08	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию
		З 6.3.09	современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания
		З 6.3.10	методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве
		З 6.3.11	процедура и правила инвентаризации запасов продуктов
		З 6.3.12	порядок списания продуктов (потерь при хранении)

		З 6.3.13	современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			Навыки:
		Н 6.4.01	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
		Н 6.4.02	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)
			Умения:
		У 6.4.01	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
		У 6.4.02	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли
		У 6.4.03	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков
		У 6.4.04	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции
		У 6.4.05	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства
		У 6.4.06	организовывать рабочие места различных зон кухни
		У 6.4.07	оценивать работу подчиненного персонала
			Знания:
		З 6.4.01	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
		З 6.4.02	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
		З 6.4.03	отраслевые стандарты
		З 6.4.04	правила внутреннего трудового распорядка ресторана
		З 6.4.05	правила, нормативы учета рабочего времени персонала

		3 6.4.06	стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания
		3 6.4.07	структуру организации питания
		3 6.4.08	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации
		3 6.4.09	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания
		3 6.4.10	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни
		3 6.4.11	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей
		3 6.4.12	схемы, правила проведения производственного контроля
		3 6.4.13	основные производственные показатели подразделения организации питания
		3 6.4.14	правила первичного документооборота, учета и отчетности
		3 6.4.15	формы документов, порядок их заполнения
		3 6.4.16	контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции
		3 6.4.17	современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства
		3 6.4.18	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:
		Н 6.5.01	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
		Н 6.5.02	оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
			Умения:
		У 6.5.01	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения
		У 6.5.02	выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения
		У 6.5.03	оценивать результаты обучения
		У 6.5.04	координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области

			обучения
		У 6.5.05	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции
		У 6.5.06	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:
		З 6.5.01	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников)
		З 6.5.02	способы и формы инструктирования персонала
		З 6.5.03	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте
		З 6.5.04	виды инструктажей, их назначение
		З 6.5.05	роль наставничества в обучении на рабочем месте
		З 6.5.06	методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации
		З 6.5.07	личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения
		З 6.5.08	правила составления программ обучения
		З 6.5.09	способы и формы оценки результатов обучения персонала
		З 6.5.10	методики обучения в процессе трудовой деятельности
		З 6.5.11	принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд
		З 6.5.12	законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания
		З 6.5.13	современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям	НПО ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные		Навыки:
		Нн 1.1.1	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

рабочих, должностям служащих. Повар	материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		Умения:
		Ун 1.1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		Ун 1.1.2	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		Ун 1.1.3	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		Ун 1.1.4	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		Ун 1.1.5	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		Ун 1.1.6	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		Ун 1.1.7	мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
		Ун 1.1.8	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
		Ун 1.1.9	безопасно править кухонные ножи;
		Ун 1.1.10	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		Ун 1.1.11	проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
		Ун 1.1.12	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
		Ун 1.1.13	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		Ун 1.1.14	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		Ун 1.1.15	оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
		Ун 1.1.16	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
		Ун 1.1.17	пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
		Ун 1.1.18	сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;

		Ун 1.1.19	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
		Ун 1.1.20	сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
		Ун 1.1.21	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
		Ун 1.1.22	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
		Ун 1.1.23н	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
			Знания:
		Зн 1.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		Зн 1.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		Зн 1.1.3	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
		Зн 1.1.4	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
		Зн 1.1.5	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		Зн 1.1.6	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		Зн 1.1.7	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		Зн 1.1.8	правила утилизации отходов;
		Зн 1.1.9	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		Зн 1.1.10	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
		Зн 1.1.11	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы,

			дичи;
		Зн 1.1.12	правила оформления заявок на склад;
		Зн 1.1.13	правила приема продуктов по количеству и качеству;
		Зн 1.1.14	ответственность за сохранность материальных ценностей;
		Зн 1.1.15	правила снятия остатков на рабочем месте;
		Зн 1.1.16	правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
		Зн 1.1.17	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;
		Зн 1.1.18	правила обращения с тарой поставщика;
	НПО ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		Навыки:
		Нн 1.2.1	обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		Нн 1.2.2	хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
			Умения:
		Ун 1.2.1	распознавать недоброкачественные продукты;
		Ун 1.2.2	выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
		Ун 1.2.3	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
		Ун 1.2.4	различать пищевые и непищевые отходы;
		Ун 1.2.5	подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;
		Ун 1.2.6	соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
		Ун 1.2.7	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
		Ун 1.2.8	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции
			Знания:
		Зн 1.2.1	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
		Зн 1.2.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического

			оборудования, производственного инвентаря, инструментов, приборов, посуды и правила ухода за ними;
		Зн 1.2.3	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
		Зн 1.2.4	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		Зн 1.2.5	способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
		Зн 1.2.6	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;
		Зн 1.2.7	формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
		Зн 1.2.8	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.
	НПО ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		Навыки:
		Нн 1.3.1	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Нн 1.3.2	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
		Нн 1.3.3	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.
			Умения:
		Ун 1.3.1	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		Ун 1.3.2	выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
		Ун 1.3.3	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		Ун 1.3.4	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;
		Ун 1.3.5	нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
		Ун 1.3.6	порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;

		Ун 1.3.7	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектowaniu);
		Ун 1.3.8	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектowaniem; применять различные техники порционирования, комплектowania с учетом ресурсосбережения;
		Ун 1.3.9	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		Ун 1.3.10	обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		Ун 1.3.11	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
		Ун 1.3.12	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		Зн 1.3.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		Зн 1.3.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		Зн 1.3.3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Зн 1.3.4	методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
		Зн 1.3.5	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		Зн 1.3.6	техника порционирования (комплектowania), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		Зн 1.3.7	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;

		Зн 1.3.8	правила, техника общения с потребителями;
		Зн 1.3.9	базовый словарный запас на иностранном языке
	НПО ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		Навыки:
		Нн 1.4.1	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Нн 1.4.2	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
		Нн 1.4.3	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.
			Умения:
		Ун 1.4.1	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		Ун 1.4.2	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		Ун 1.4.3	владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
		Ун 1.4.4	владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
		Ун 1.4.5	нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		Ун 1.4.6	готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;
		Ун 1.4.7	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		Ун 1.4.8	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
			Знания:
		Зн 1.4.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		Зн 1.4.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		Зн 1.4.3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения

			полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Зн 1.4.4	методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);
		Зн 1.4.5	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		Зн 1.4.6	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		Зн 1.4.7	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		Зн 1.4.8	правила, техника общения с потребителями;
		Зн 1.4.9	базовый словарный запас на иностранном языке
	НПО ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Нн 2.1.1	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Нн 2.1.2	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.
			Умения:
		Ун 2.1.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
		Ун 2.1.2	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		Ун 2.1.3	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		Ун 2.1.4	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		Ун 2.1.5	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		Ун 2.1.6	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;

		Ун 2.1.7	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		Ун 2.1.8	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		Ун 2.1.9	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Ун 2.1.10	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		Ун 2.1.11	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		Ун 2.1.12	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		Ун 2.1.13	своевременно оформлять заявку на склад.
			Знания:
		Зн 2.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		Зн 2.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		Зн 2.1.3	организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Зн 2.1.4	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Зн 2.1.5	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
		Зн 2.1.6	нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Зн 2.1.7	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		Зн 2.1.8	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		Зн 2.1.9	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,

			предназначенных для последующего использования;
		Зн 2.1.10	правила утилизации отходов;
		Зн 2.1.11	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		Зн 2.1.12	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Зн 2.1.13	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Зн 2.1.14	условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Зн 2.1.15	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		Зн 2.1.16	правила оформления заявок на склад;
		Зн 2.1.17	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов.
	НПО ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		Навыки:
		Нн 2.2.1	подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров.
			Умения:
		Ун 2.2.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		Ун 2.2.2	организовывать их хранение до момента использования;
		Ун 2.2.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		Ун 2.2.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
		Ун 2.2.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		Ун 2.2.6	использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров;
		Ун 2.2.7	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления;
		Ун 2.2.8	обжаривать кости мелкого скота;
		Ун 2.2.9	подпекать овощи;
		Ун 2.2.10	замачивать сушеные грибы;
		Ун 2.2.11	доводить до кипения и варить;

		Ун 2.2.12	на медленном огне бульоны и отвары до готовности;
		Ун 2.2.13	удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;
		Ун 2.2.14	использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;
		Ун 2.2.15	определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
		Ун 2.2.16	порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
		Ун 2.2.17	охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		Ун 2.2.18	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары.
			Знания:
		Зн 2.2.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		Зн 2.2.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;
		Зн 2.2.3	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		Зн 2.2.4	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;
		Зн 2.2.5	температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;
		Зн 2.2.6	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;
		Зн 2.2.7	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;
		Зн 2.2.8	техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;
		Зн 2.2.9	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;
		Зн 2.2.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров;

			правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;
		Зн 2.2.11	требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;
		Зн 2.2.12	правила маркирования упакованных бульонов, отваров.
НПО ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента			Навыки:
		Нн 2.3.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Нн 2.3.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		Ун 2.3.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;
		Ун 2.3.2	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		Ун 2.3.3	взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		Ун 2.3.4	использовать региональные продукты для приготовления супов;
		Ун 2.3.5.	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку;
		Ун 2.3.6	готовить льезоны;
		Ун 2.3.7	закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		Ун 2.3.8	рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
		Ун 2.3.9	соблюдать температурный и временной режим варки супов;
		Ун 2.3.10	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;
		Ун 2.3.11	определять степень готовности супов;
		Ун 2.3.12	доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;
		Ун 2.3.13	проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		Ун 2.3.14	порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 2.3.15	соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;

		Ун 2.3.16	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		Ун 2.3.17	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Ун 2.3.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		Ун 2.3.19	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
		Ун 2.3.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.
			Знания:
		Зн 2.3.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;
		Зн 2.3.2	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		Зн 2.3.3	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		Зн 2.3.4	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
		Зн 2.3.5	температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;
		Зн 2.3.6	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;
		Зн 2.3.7	техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;
		Зн 2.3.8	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Зн 2.3.9	методы сервировки и подачи, температура подачи супов;
		Зн 2.3.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;
		Зн 2.3.11	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		Зн 2.3.12	правила, техника общения с потребителями;
		Зн 2.3.13	базовый словарный запас на иностранном языке.

	НПО ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		Навыки:
		Нн 2.4.1	приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации.
			Умения:
		Ун 2.4.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		Ун 2.4.2	организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;
		Ун 2.4.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		Ун 2.4.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		Ун 2.4.5	рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
		Ун 2.4.6	готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;
		Ун 2.4.7	охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
		Ун 2.4.8	закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		Ун 2.4.9	соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
		Ун 2.4.10	выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
		Ун 2.4.11	рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
		Ун 2.4.12	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		Ун 2.4.13	доводить соусы до вкуса;
		Ун 2.4.14	проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
		Ун 2.4.15	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 2.4.16	соблюдать выход соусов при порционировании;

		Ун 2.4.17	выдерживать температуру подачи;
		Ун 2.4.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		Ун 2.4.19	творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
			Знания:
		Зн 2.4.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		Зн 2.4.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
		Зн 2.4.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		Зн 2.4.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		Зн 2.4.5	ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		Зн 2.4.6	методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		Зн 2.4.7	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
		Зн 2.4.8	ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		Зн 2.4.9	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
		Зн 2.4.10	температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
		Зн 2.4.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
		Зн 2.4.12	правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		Зн 2.4.13	правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		Зн 2.4.14	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		Зн 2.4.15	нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции;

		Зн 2.4.16	техника порционирования, варианты подачи соусов;
		Зн 2.4.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
		Зн 2.4.18	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		Зн 2.4.19	температура подачи соусов;
		Зн 2.4.20	требования к безопасности хранения готовых соусов.
	НПО ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		Навыки:
		Нн 2.5.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Нн 2.5.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		Ун 2.5.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		Ун 2.5.2	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
		Ун 2.5.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		Ун 2.5.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
		Ун 2.5.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		Ун 2.5.6	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		Ун 2.5.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару;

			припускать в воде, бульоне и собственном соку; жарить сырые и предварительно отваренные; жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
		Ун 2.5.8	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		Ун 2.5.9	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
		Ун 2.5.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		Ун 2.5.11	проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных

			изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		Ун 2.5.12	порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 2.5.13	соблюдать выход при порционировании;
		Ун 2.5.14	выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		Ун 2.5.15	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		Ун 2.5.16	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		Ун 2.5.17	разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Ун 2.5.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		Ун 2.5.19	рассчитывать стоимость,
		Ун 2.5.20	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		Ун 2.5.21	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
			Знания:
		Зн 2.5.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		Зн 2.5.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		Зн 2.5.3	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		Зн 2.5.4	методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
		Зн 2.5.5	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря

			инструментов;
		Зн 2.5.6	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
		Зн 2.5.7	органолептические способы определения готовности;
		Зн 2.5.8	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
		Зн 2.5.9	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		Зн 2.5.10	методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
		Зн 2.5.11	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		Зн 2.5.12	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
		Зн 2.5.13	органолептические способы определения готовности;
		Зн 2.5.14	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
		Зн 2.5.15	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		Зн 2.5.16	техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;
		Зн 2.5.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Зн 2.5.18	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		Зн 2.5.19	правила разогревания;
		Зн 2.5.20	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров

			из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		Зн 2.5.21	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		Зн 2.5.22	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
		Зн 2.5.23	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		Зн 2.5.24	правила, техника общения с потребителями;
		Зн 2.5.25	базовый словарный запас на иностранном языке.
	НПО ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		Навыки:
		Нн 2.6.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями
		Нн 2.6.2	при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		Ун 2.6.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		Ун 2.6.2	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		Ун 2.6.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		Ун 2.6.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
		Ун 2.6.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		Ун 2.6.6	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		Ун 2.6.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных

			свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
		Ун 2.6.8	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
		Ун 2.6.9	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		Ун 2.6.10	замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
		Ун 2.6.11	формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
		Ун 2.6.12	охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
		Ун 2.6.13	подготавливать продукты для пиццы;
		Ун 2.6.14	раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
		Ун 2.6.15	жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
		Ун 2.6.16	выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
		Ун 2.6.17	жарить в большом количестве жира;
		Ун 2.6.18	жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
		Ун 2.6.19	разогреть в СВЧ готовые мучные изделия;
		Ун 2.6.20	определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
		Ун 2.6.21	проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском,

			упаковкой на вынос;
	Ун 2.6.22		порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	Ун 2.6.23		соблюдать выход при порционировании;
	Ун 2.6.24		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
	Ун 2.6.25		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	Ун 2.6.26		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	Ун 2.6.27		разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Ун 2.6.28		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	Ун 2.6.29		рассчитывать стоимость,
	Ун 2.6.30		вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
	Ун 2.6.31		владеть профессиональной терминологией;
	Ун 2.6.32		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.
			Знания:
	Зн 2.6.1		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	Зн 2.6.2		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
	Зн 2.6.3		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	Зн 2.6.4		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	Зн 2.6.5		методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	Зн 2.6.6		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря

			инструментов;
		Зн 2.6.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		Зн 2.6.8	органолептические способы определения готовности;
		Зн 2.6.9	нормы, правила взаимозаменяемости;
		Зн 2.6.10	техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
		Зн 2.6.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Зн 2.6.12	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		Зн 2.6.13	правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		Зн 2.6.14	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		Зн 2.6.15	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		Зн 2.6.16	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		Зн 2.6.17	базовый словарный запас на иностранном языке;
		Зн 2.6.18	техника общения, ориентированная на потребителя
	НПО ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного		Навыки:
		Нн 2.7.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Нн 2.7.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		Ун 2.7.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;

	ассортимента	Ун 2.7.2	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		Ун 2.7.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		Ун 2.7.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		Ун 2.7.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		Ун 2.7.6	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Ун 2.7.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;
		Ун 2.7.8	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
		Ун 2.7.9	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		Ун 2.7.10	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,

			нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		Ун 2.7.11	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 2.7.12	соблюдать выход при порционировании;
		Ун 2.7.13	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		Ун 2.7.14	охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		Ун 2.7.15	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
		Ун 2.7.16	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Ун 2.7.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		Ун 2.7.18	рассчитывать стоимость;
		Ун 2.7.19	вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Ун 2.7.20	владеть профессиональной терминологией;
			Знания:
		Зн 2.7.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		Зн 2.7.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных;
		Зн 2.7.3	ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Зн 2.7.4	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		Зн 2.7.5	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		Зн 2.7.6	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;

		Зн 2.7.7	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		Зн 2.7.8	ассортимент, рецептуры, требования к качеству;
		Зн 2.7.9	температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		Зн 2.7.10	органолептические способы определения готовности;
		Зн 2.3.11	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		Зн 2.7.12	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		Зн 2.7.13	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		Зн 2.7.14	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Зн 2.7.15	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Зн 2.7.16	правила разогревания;
		Зн 2.7.17	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Зн 2.7.18	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Зн 2.7.19	правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток;
		Зн 2.7.20	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		Зн 2.7.21	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		Зн 2.7.22	правила, техника общения с потребителями;
		Зн 2.7.23	базовый словарный запас на иностранном языке.

	НПО ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		Навыки:
		Нн 2.8.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		Нн 2.8.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		Ун 2.8.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
		Ун 2.8.2	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;
		Ун 2.8.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		Ун 2.8.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		Ун 2.8.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		Ун 2.8.6	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		Ун 2.8.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;
		Ун 2.8.8	варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;
		Ун 2.8.9	варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;
		Ун 2.8.10	припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;
		Ун 2.8.11	жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
		Ун 2.8.12	жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,

			кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
		Ун 2.8.13	жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхности;
		Ун 2.8.14	жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
		Ун 2.8.15	жарить пластованные тушки птицы под прессом;
		Ун 2.8.16	жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;
		Ун 2.8.17	тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;
		Ун 2.8.18	запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;
		Ун 2.8.19	бланшировать, отваривать мясные продукты;
		Ун 2.8.20	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
		Ун 2.8.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		Ун 2.8.22	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
		Ун 2.8.23	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 2.8.24	соблюдать выход при порционировании;
		Ун 2.8.25	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		Ун 2.8.26	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		Ун 2.8.27	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		Ун 2.8.28	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой

			продукции;
		Ун 2.8.29	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		Ун 2.8.30	рассчитывать стоимость;
		Ун 2.8.31	вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		Ун 2.8.32	владеть профессиональной терминологией;
		Ун 2.8.33	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
			Знания:
		Зн 2.8.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		Зн 2.8.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		Зн 2.8.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		Зн 2.8.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		Зн 2.8.5	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		Зн 2.8.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		Зн 2.8.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		Зн 2.8.8	органолептические способы определения готовности;
		Зн 2.8.9	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;
		Зн 2.8.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;

		Зн 2.8.11	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;
		Зн 2.8.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Зн 2.8.13	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		Зн 2.8.14	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		Зн 2.8.15	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		Зн 2.8.16	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		Зн 2.8.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		Зн 2.8.18	правила, техника общения с потребителями;
		Зн 2.8.19	базовый словарный запас на иностранном языке.
	НПО ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Нн 3.1.1	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Нн 3.1.2	подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Нн 3.1.3	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Нн 3.1.4	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.
			Умения:
		Ун 3.1.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами,

			стандартами чистоты;
		Ун 3.1.2	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		Ун 3.1.3	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		Ун 3.1.4	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		Ун 3.1.5	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		Ун 3.1.6	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		Ун 3.1.7	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		Ун 3.1.8	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		Ун 3.1.9	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Ун 3.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		Ун 3.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		Ун 3.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Ун 3.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		Ун 3.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		Ун 3.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		Ун 3.1.16	своевременно оформлять заявку на склад.
			Знания:
		Зн 3.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в

			организации питания;
		Зн 3.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		Зн 3.1.3	организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Зн 3.1.4	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Зн 3.1.5	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Зн 3.1.6	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		Зн 3.1.7	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		Зн 3.1.8	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		Зн 3.1.9	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		Зн 3.1.10	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Зн 3.1.11	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Зн 3.1.12	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
		Зн 3.1.13	правила оформления заявок на склад
	НПО ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного		Навыки:
		Нн 3.2.1	приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче.
			Умения:
		Ун 3.2.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и

	ассортимента		заправок;
		Ун 3.2.2	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		Ун 3.2.3	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
		Ун 3.2.4	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		Ун 3.2.5	использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок;
		Ун 3.2.6	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок;
		Ун 3.2.7	смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;
		Ун 3.2.8	смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
		Ун 3.2.9	тереть хрен на терке и заливать кипятком;
		Ун 3.2.10	растирать горчичный порошок с пряным отваром;
		Ун 3.2.11	взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;
		Ун 3.2.12	пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;
		Ун 3.2.13	доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;
		Ун 3.2.14	готовить производные соуса майонез;
		Ун 3.2.15	корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;
		Ун 3.2.16	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;
		Ун 3.2.17	охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
		Ун 3.2.18	рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
		Ун 3.2.19	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		Ун 3.2.20	определять степень готовности соусов;
		Ун 3.2.21	проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
		Ун 3.2.22	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 3.2.23	соблюдать выход соусов при порционировании;
		Ун 3.2.24	выдерживать температуру подачи;
		Ун 3.2.25	хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой

			продукции;
		Ун 3.2.26	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		Ун 3.2.27	творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
			Знания:
		Зн 3.2.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		Зн 3.2.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
		Зн 3.2.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		Зн 3.2.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		Зн 3.2.5	ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		Зн 3.2.6	методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		Зн 3.2.7	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
		Зн 3.2.8	ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		Зн 3.2.9	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
		Зн 3.2.10	температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
		Зн 3.2.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
		Зн 3.2.12	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		Зн 3.2.13	техника порционирования, варианты подачи соусов;
		Зн 3.2.14	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		Зн 3.2.15	температура подачи соусов;
		Зн 3.2.16	правила хранения готовых соусов;
		Зн 3.2.17	требования к безопасности хранения готовых соусов.
	НПО ПК 3.3.		Навыки:

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Нн 3.3.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента;
	Нн 3.3.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
		Умения:
	Ун 3.3.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	Ун 3.3.2	организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
	Ун 3.3.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	Ун 3.3.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
	Ун 3.3.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	Ун 3.3.6	использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
	Ун 3.3.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов;
	Ун 3.3.8	нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;
	Ун 3.3.9	замачивать сушеную морскую капусту для набухания;
	Ун 3.3.10	нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;
	Ун 3.3.11	выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;
	Ун 3.3.12	прослаивать компоненты салата;
	Ун 3.3.13	смешивать различные ингредиенты салатов;
	Ун 3.3.14	заправлять салаты заправками;
	Ун 3.3.15	доводить салаты до вкуса;
	Ун 3.3.16	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	Ун 3.3.17	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;
	Ун 3.3.18	проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
	Ун 3.3.19	порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом

			рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 3.3.20	соблюдать выход при порционировании;
		Ун 3.3.21	выдерживать температуру подачи салатов;
		Ун 3.3.22	хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Ун 3.3.23	рассчитывать стоимость;
		Ун 3.3.24	владеть профессиональной терминологией;
		Ун 3.3.25	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов.
			Знания:
		Зн 3.3.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		Зн 3.3.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
		Зн 3.3.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		Зн 3.3.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		Зн 3.3.5	методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		Зн 3.3.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		Зн 3.3.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
		Зн 3.3.8	органолептические способы определения готовности;
		Зн 3.3.9	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
		Зн 3.3.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		Зн 3.3.11	техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;
		Зн 3.3.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Зн 3.3.13	методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;
		Зн 3.3.14	правила хранения салатов разнообразного ассортимента;

		Зн 3.3.15	требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;
		Зн 3.3.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;
		Зн 3.3.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		Зн 3.3.18	правила, техника общения с потребителями;
		Зн 3.3.19	базовый словарный запас на иностранном языке
	НПО ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		Навыки:
		Нн 3.4.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		Нн 3.4.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		Ун 3.4.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		Ун 3.4.2	организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
		Ун 3.4.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		Ун 3.4.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
		Ун 3.4.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		Ун 3.4.6	использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		Ун 3.4.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов;
		Ун 3.4.8	нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
		Ун 3.4.9	вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
		Ун 3.4.10	готовить квашеную капусту;
		Ун 3.4.11	мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
		Ун 3.4.12	нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;

		Ун 3.4.13	охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
		Ун 3.4.14	фаршировать куриные и перепелиные яйца;
		Ун 3.4.15	фаршировать шляпки грибов;
		Ун 3.4.16	подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
		Ун 3.4.17	подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
		Ун 3.4.18	вырезать украшения из овощей, грибов;
		Ун 3.4.19	измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
		Ун 3.4.20	доводить до вкуса;
		Ун 3.4.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		Ун 3.4.22	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
		Ун 3.4.23	проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		Ун 3.4.24	порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 3.4.25	соблюдать выход при порционировании;
		Ун 3.4.26	выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
		Ун 3.4.27	хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Ун 3.4.28	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		Ун 3.4.29	рассчитывать стоимость;
		Ун 3.4.30	владеть профессиональной терминологией;
		Ун 3.4.31	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок.
			Знания:
		Зн 3.4.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		Зн 3.4.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		Зн 3.4.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

		Зн 3.4.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		Зн 3.4.5	методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		Зн 3.4.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		Зн 3.4.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
		Зн 3.4.8	органолептические способы определения готовности;
		Зн 3.4.9	ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
		Зн 3.4.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		Зн 3.4.11	техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
		Зн 3.4.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Зн 3.4.13	методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		Зн 3.4.14	правила хранения, требования к безопасности;
		Зн 3.4.15	хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		Зн 3.4.16	правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток;
		Зн 3.4.17	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		Зн 3.4.18	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		Зн 3.4.19	правила, техника общения с потребителями;
		Зн 3.4.20	базовый словарный запас на иностранном языке.
	НПО ПК 3.5. Осуществлять приготовление,		Навыки:
		Нн 3.5.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		разнообразного ассортимента;
	Нн 3.5.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
	Ун 3.5.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
	Ун 3.5.2	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	Ун 3.5.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	Ун 3.5.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
	Ун 3.5.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	Ун 3.5.6	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Ун 3.5.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;
	Ун 3.5.8	охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
	Ун 3.5.9	нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;
	Ун 3.5.10	замачивать желатин, готовить рыбное желе;
	Ун 3.5.11	украшать и заливать рыбные продукты порциями;
	Ун 3.5.12	вынимать рыбное желе из форм;
	Ун 3.5.13	доводить до вкуса;
	Ун 3.5.14	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
	Ун 3.5.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	Ун 3.5.16	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных

			блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		Ун 3.5.17	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		Ун 3.5.18	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 3.5.19	соблюдать выход при порционировании;
		Ун 3.5.20	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		Ун 3.5.21	хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		Ун 3.5.22	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		Ун 3.5.23	рассчитывать стоимость;
		Ун 3.5.24	владеть профессиональной терминологией;
		Ун 3.5.25	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.
			Знания:
		Зн 3.5.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		Зн 3.5.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Зн 3.5.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		Зн 3.5.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		Зн 3.5.5	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		Зн 3.5.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		Зн 3.5.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных

			блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		Зн 3.5.8	органолептические способы определения готовности;
		Зн 3.5.9	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		Зн 3.5.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		Зн 3.5.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		Зн 3.5.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Зн 3.5.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Зн 3.5.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		Зн 3.5.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Зн 3.5.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		Зн 3.5.17	правила, техника общения с потребителями;
		Зн 3.5.18	базовый словарный запас на иностранном языке
	НПО ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		Навыки:
		Нн 3.6.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		Нн 3.6.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		Ун 3.6.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;

		Ун 3.6.2	организовывать их хранение в процессе приготовления;
		Ун 3.6.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		Ун 3.6.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		Ун 3.6.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		Ун 3.6.6	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Ун 3.6.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;
		Ун 3.6.8	охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;
		Ун 3.6.9	порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь;
		Ун 3.6.10	снимать кожу с отварного языка;
		Ун 3.6.11	нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;
		Ун 3.6.12	замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;
		Ун 3.6.13	украшать и заливать мясные продукты порциями;
		Ун 3.6.14	вынимать готовое желе из форм;
		Ун 3.6.15	доводить до вкуса;
		Ун 3.6.16	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		Ун 3.6.17	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		Ун 3.6.18	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Ун 3.6.19	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
		Ун 3.6.20	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 3.6.21	соблюдать выход при порционировании;
		Ун 3.6.22	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из

			мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		Ун 3.6.23	охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		Ун 3.6.24	хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Ун 3.6.25	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		Ун 3.6.26	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		Ун 3.6.27	владеть профессиональной терминологией;
		Ун 3.6.28	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.
			Знания:
		Зн 3.6.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		Зн 3.6.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		Зн 3.6.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		Зн 3.6.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		Зн 3.6.5	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		Зн 3.6.7	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		Зн 3.6.8	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		Зн 3.6.9	органолептические способы определения готовности;
		Зн 3.6.10	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
		Зн 3.6.11	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;

		Зн 3.6.12	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
		Зн 3.6.13	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Зн 3.6.14	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		Зн 3.6.15	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		Зн 3.6.16	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		Зн 3.6.17	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		Зн 3.6.18	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		Зн 3.6.19	правила, техника общения с потребителями;
	НПО ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Зн 3.6.20	базовый словарный запас на иностранном языке
			Навыки:
		Нн 4.1.1	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Нн 4.2.2	подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.
			Умения:
		Ун 4.1.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		Ун 4.1.2	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		Ун 4.1.3	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,

			соблюдать санитарные требования;
		Ун 4.1.4	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		Ун 4.1.5	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		Ун 4.1.6	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		Ун 4.1.7	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		Ун 4.1.8	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		Ун 4.1.9	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Ун 4.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		Ун 4.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		Ун 4.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		Ун 4.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		Ун 4.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		Ун 4.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		Ун 4.1.16	своевременно оформлять заявку на склад.
			Знания:
		Зн 4.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		Зн 4.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

		Зн 4.1.3	организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		Зн 4.1.4	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		Зн 4.1.5	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		Зн 4.1.6	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		Зн 4.1.7	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		Зн 4.1.8	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		Зн 4.1.9	правила утилизации отходов;
		Зн 4.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		Зн 4.1.11	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		Зн 4.1.12	условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		Зн 4.1.13	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		Зн 4.1.14	правила оформления заявок на склад.
	НПО ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		Навыки:
		Нн 4.2.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов;
		Нн 4.2.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		Ун 4.2.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		Ун 4.2.2	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд,

			десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		Ун 4.2.3	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		Ун 4.2.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		Ун 4.2.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		Ун 4.2.6	использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		Ун 4.2.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы;
		Ун 4.2.8	хранить, использовать готовые виды теста;
		Ун 4.2.9	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		Ун 4.2.10	варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		Ун 4.2.11	запекать фрукты;
		Ун 4.2.12	взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		Ун 4.2.13	подготавливать желатин, агар-агар;
		Ун 4.2.14	готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
		Ун 4.2.15	смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		Ун 4.2.16	использовать и выпекать различные виды готового теста;
		Ун 4.2.17	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
		Ун 4.2.18	доводить до вкуса;
		Ун 4.2.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		Ун 4.2.20	проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		Ун 4.2.21	порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для

			подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 4.2.22	соблюдать выход при порционировании;
		Ун 4.2.23	выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
		Ун 4.2.24	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		Ун 4.2.25	хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 4.2.26	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		Ун 4.2.27	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		Ун 4.2.28	владеть профессиональной терминологией;
		Ун 4.2.29	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов.
			Знания:
		Зн 4.2.1	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		Зн 4.2.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		Зн 4.2.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		Зн 4.2.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		Зн 4.2.5	методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		Зн 4.2.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		Зн 4.2.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
		Зн 4.2.8	органолептические способы определения готовности;
		Зн 4.2.9	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		Зн 4.2.10	техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		Зн 4.2.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос

			холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Зн 4.2.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		Зн 4.2.13	требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		Зн 4.2.14	правила общения с потребителями;
		Зн 4.2.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
		Зн 4.2.16	техника общения, ориентированная на потребителя.
	НПО ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		Навыки:
		Нн 4.3.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов;
		Нн 4.3.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		Ун 4.3.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		Ун 4.3.2	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		Ун 4.3.3	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		Ун 4.3.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		Ун 4.3.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		Ун 4.3.6	использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		Ун 4.3.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		Ун 4.3.8	готовить сладкие соусы;
		Ун 4.3.9	хранить, использовать готовые виды теста;

		Ун 4.3.10	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		Ун 4.3.11	варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		Ун 4.3.12	запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
		Ун 4.3.13	жарить фрукты основным способом и на гриле;
		Ун 4.3.14	проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
		Ун 4.3.15	взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		Ун 4.3.16	готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
		Ун 4.3.17	смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		Ун 4.3.18	использовать и выпекать различные виды готового теста;
		Ун 4.3.19	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
		Ун 4.3.20	доводить до вкуса;
		Ун 4.3.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		Ун 4.3.22	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		Ун 4.3.23	проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		Ун 4.3.24	порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 4.3.25	соблюдать выход при порционировании;
		Ун 4.3.26	выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
		Ун 4.3.27	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		Ун 4.3.28	хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 4.3.29	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		Ун 4.3.30	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на

			вынос;
		Ун 4.3.31	владеть профессиональной терминологией;
		Ун 4.3.32	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов.
			Знания:
		Зн 4.3.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		Зн 4.3.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		Зн 4.3.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		Зн 4.3.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		Зн 4.3.5	методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		Зн 4.3.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		Зн 4.3.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;
		Зн 4.3.8	органолептические способы определения готовности;
		Зн 4.3.9	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		Зн 4.3.10	техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		Зн 4.3.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Зн 4.3.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		Зн 4.3.13	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		Зн 4.3.14	базовый словарный запас на иностранном языке;
		Зн 4.3.15	техника общения, ориентированная на потребителя.
	НПО ПК 4.4. Осуществлять		Навыки:
		Нн 4.4.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		напитков;
	Нн 4.4.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
		Умения:
	Ун 4.4.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	Ун 4.4.2	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	Ун 4.4.3	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
	Ун 4.4.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
	Ун 4.4.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	Ун 4.4.6	использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента;
	Ун 4.4.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
	Ун 4.4.8	отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
	Ун 4.4.9	смешивать различные соки с другими ингредиентам;
	Ун 4.4.10	проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами;
	Ун 4.4.11	готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;
	Ун 4.4.12	готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
	Ун 4.4.13	готовить лимонады;
	Ун 4.4.14	готовить холодные алкогольные напитки;
	Ун 4.4.15	готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
	Ун 4.4.16	подготавливать пряности для напитков;
	Ун 4.4.17	определять степень готовности напитков;
	Ун 4.4.18	доводить их до вкуса;
	Ун 4.4.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;

		Ун 4.4.20	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;
		Ун 4.4.21	проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		Ун 4.4.22	порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 4.4.23	соблюдать выход при порционировании;
		Ун 4.4.24	выдерживать температуру подачи холодных напитков;
		Ун 4.4.25	хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 4.4.26	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		Ун 4.4.27	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		Ун 4.4.28	владеть профессиональной терминологией;
		Ун 4.4.29	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков.
			Знания:
		Зн 4.4.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		Зн 4.4.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
		Зн 4.4.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		Зн 4.4.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		Зн 4.4.5	методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		Зн 4.4.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		Зн 4.4.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
		Зн 4.4.8	органолептические способы определения готовности;
		Зн 4.4.9	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		Зн 4.4.10	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков

			разнообразного ассортимента для подачи;
		Зн 4.4.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Зн 4.4.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
		Зн 4.4.13	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
		Зн 4.4.14	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		Зн 4.4.15	правила, техника общения с потребителями;
		Зн 4.4.16	базовый словарный запас на иностранном языке.
	НПО ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		Навыки:
		Нн 4.5.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;
		Нн 4.5.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		Ун 4.5.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		Ун 4.5.2	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		Ун 4.5.3	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		Ун 4.5.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;
		Ун 4.5.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		Ун 4.5.6	использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента;
		Ун 4.5.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		Ун 4.5.8	заваривать чай;
		Ун 4.5.9	варить кофе в налитной посуде и с помощью кофемашины;
		Ун 4.5.10	готовить кофе на песке;

		Ун 4.5.11	обжаривать зерна кофе;
		Ун 4.5.12	варить какао, горячий шоколад;
		Ун 4.5.13	готовить горячие алкогольные напитки;
		Ун 4.5.14	подготавливать пряности для напитков;
		Ун 4.5.15	определять степень готовности напитков;
		Ун 4.5.16	доводить их до вкуса;
		Ун 4.5.17	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		Ун 4.5.18	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;
		Ун 4.5.19	проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		Ун 4.5.20	порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 4.5.21	соблюдать выход при порционировании;
		Ун 4.5.22	выдерживать температуру подачи горячих напитков;
		Ун 4.5.23	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		Ун 4.5.24	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		Ун 4.5.25	владеть профессиональной терминологией;
		Ун 4.5.26	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков.
			Знания:
		Зн 4.5.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		Зн 4.5.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
		Зн 4.5.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		Зн 4.5.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		Зн 4.5.5	методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		Зн 4.5.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

		Зн 4.5.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;
		Зн 4.5.8	органолептические способы определения готовности;
		Зн 4.5.9	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		Зн 4.5.10	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		Зн 4.5.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Зн 4.5.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;
		Зн 4.5.13	требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;
		Зн 4.5.14	правила расчета с потребителями;
		Зн 4.5.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
		Зн 4.5.16	техника общения, ориентированная на потребителя
	НПО ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Нн 5.1.1	подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Нн 5.1.2	подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
			Умения:
		Ун 5.1.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		Ун 5.1.2	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		Ун 5.1.3	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		Ун 5.1.4	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		Ун 5.1.5	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		Ун 5.1.6	мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение

			посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
	Ун 5.1.7		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
	Ун 5.1.8		обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
	Ун 5.1.9		соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;
	Ун 5.1.10		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
	Ун 5.1.11		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	Ун 5.1.12		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
	Ун 5.1.13		выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
			Знания:
	Зн 5.1.1		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	Зн 5.1.2		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	Зн 5.1.3		организация работ в кондитерском цехе;
	Зн 5.1.4		последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	Зн 5.1.5		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	Зн 5.1.6		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	Зн 5.1.7		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
	Зн 5.1.8		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	Зн 5.1.9		правила утилизации отходов;

		Зн 5.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		Зн 5.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		Зн 5.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		Зн 5.1.13	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		Зн 5.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		Зн 5.1.15	правила оформления заявок на склад;
		Зн 5.1.16	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	НПО ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Навыки:
		Нн 5.2.1	приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов.
			Умения:
		Ун 5.2.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		Ун 5.2.2	организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		Ун 5.2.3	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
		Ун 5.2.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		Ун 5.2.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		Ун 5.2.6	использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		Ун 5.2.7	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного

			производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;
		Ун 5.2.8	выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов;
		Ун 5.2.9	готовить желе;
		Ун 5.2.10	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
		Ун 5.2.11	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
		Ун 5.2.12	варить сахарный сироп для промочки изделий;
		Ун 5.2.13	варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
		Ун 5.2.14	уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
		Ун 5.2.15	готовить жженный сахар;
		Ун 5.2.16	готовить посыпки;
		Ун 5.2.17	готовить помаду, глазури;
		Ун 5.2.18	готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Ун 5.2.19	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
		Ун 5.2.20	доводить до вкуса, требуемой консистенции;
		Ун 5.2.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		Ун 5.2.22	проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
		Ун 5.2.23	хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 5.2.24	организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.
			Знания:
		Зн 5.2.1	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		Зн 5.2.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;

		Зн 5.2.3	виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		Зн 5.2.4	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		Зн 5.2.5	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		Зн 5.2.6	методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		Зн 5.2.7	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		Зн 5.2.8	ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
		Зн 5.2.9	органолептические способы определения готовности;
		Зн 5.2.10	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		Зн 5.2.11	условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства;
		Зн 5.2.12	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.
	НПО ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		Навыки:
		Нн 5.3.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		Нн 5.3.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		Ун 5.3.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		Ун 5.3.2	организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		Ун 5.3.3	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		Ун 5.3.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
		Ун 5.3.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		Ун 5.3.6	использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;
		Ун 5.3.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления

			хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;
		Ун 5.3.8	подготавливать продукты;
		Ун 5.3.9	замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
		Ун 5.3.10	подготавливать начинки, фарши;
		Ун 5.3.11	подготавливать отделочные полуфабрикаты;
		Ун 5.3.12	прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
		Ун 5.3.13	проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
		Ун 5.3.14	проводить оформление хлебобулочных изделий;
		Ун 5.3.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		Ун 5.3.16	проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		Ун 5.3.17	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 5.3.18	соблюдать выход при порционировании;
		Ун 5.3.19	выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 5.3.20	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба;
		Ун 5.3.21	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		Ун 5.3.22	владеть профессиональной терминологией;
		Ун 5.3.23	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба.
			Знания:
		Зн 5.3.1	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		Зн 5.3.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

		Зн 5.3.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		Зн 5.3.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		Зн 5.3.5	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		Зн 5.3.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		Зн 5.3.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
		Зн 5.3.8	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		Зн 5.3.9	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		Зн 5.3.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		Зн 5.3.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Зн 5.3.12	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		Зн 5.3.13	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		Зн 5.3.14	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;
		Зн 5.3.15	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		Зн 5.3.16	базовый словарный запас на иностранном языке;
		Зн 5.3.17	техника общения, ориентированная на потребителя.
	НПО ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		Навыки:
		Нн 5.4.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Нн 5.4.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		Ун 5.4.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		Ун 5.4.2	организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		Ун 5.4.3	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		Ун 5.4.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
		Ун 5.4.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		Ун 5.4.6	использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий;
		Ун 5.4.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;
		Ун 5.4.8	подготавливать продукты;
		Ун 5.4.9	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
		Ун 5.4.10	подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;
		Ун 5.4.11	проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;
		Ун 5.4.12	проводить оформление мучных кондитерских изделий;
		Ун 5.4.13	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		Ун 5.4.14	проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
		Ун 5.4.15	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 5.4.16	соблюдать выход при порционировании;
		Ун 5.4.17	выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 5.4.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий;
		Ун 5.4.19	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;

		Ун 5.4.20	владеть профессиональной терминологией;
		Ун 5.4.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий.
			Знания:
		Зн 5.4.1	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		Зн 5.4.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Зн 5.4.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		Зн 5.4.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		Зн 5.4.5	методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		Зн 5.4.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		Зн 5.4.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
		Зн 5.4.8	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		Зн 5.4.9	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		Зн 5.4.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Зн 5.4.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Зн 5.4.12	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Зн 5.4.13	требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Зн 5.4.14	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;
		Зн 5.4.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
		Зн 5.4.16	техника общения, ориентированная на потребителя.
	НПО ПК 5.5.		Навыки:

	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Нн 5.5.1	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		Нн 5.5.2	приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Нн 5.5.3	хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Нн 5.5.4	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		Нн 5.5.5	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		Ун 5.5.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		Ун 5.5.2	организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		Ун 5.5.3	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		Ун 5.5.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
		Ун 5.5.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		Ун 5.5.6	использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;
		Ун 5.5.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания;
		Ун 5.5.8	подготавливать продукты;
		Ун 5.5.9	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
		Ун 5.5.10	подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
		Ун 5.5.11	проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
		Ун 5.5.12	готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Ун 5.5.13	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		Ун 5.5.14	проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		Ун 5.5.15	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

		Ун 5.5.16	соблюдать выход при порционировании;
		Ун 5.5.17	выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		Ун 5.5.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;
		Ун 5.5.19	рассчитывать стоимость;
		Ун 5.5.20	владеть профессиональной терминологией;
		Ун 5.5.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов.
			Знания:
		Зн 5.5.1	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		Зн 5.5.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		Зн 5.5.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		Зн 5.5.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		Зн 5.5.5	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
		Зн 5.5.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		Зн 5.5.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
		Зн 5.5.8	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
		Зн 5.5.9	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		Зн 5.5.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		Зн 5.5.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Зн 5.5.12	методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		Зн 5.5.13	требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		Зн 5.5.14	правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;

		Зн 5.5.15	правила, техника общения с потребителями;
		Зн 5.5.16	базовый словарный запас на иностранном языке
Предоставление услуг предприятия питания	ПК 7.1. Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки		Навыки:
		Н.7.1.1	Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания
		Н.7.1.2	Досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации питания
			Умения:
		У.7.1.1	Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков
		У.7.1.2	Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам
		У.7.1.3	Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами
			Знания:
		3.7.1.1	Характеристика блюд и напитков, включенных в меню
		3.7.1.2	Правила сочетаемости напитков и блюд
		3.7.1.3	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
		3.7.1.4	Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
		3.7.1.5	Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности
		3.7.1.6	Классификация кофе по видам и степени обжарки
		3.7.1.7	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания
		3.7.1.8	Техника продаж и презентации блюд и напитков
		3.7.1.9	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 7.2. Обслуживание гостей в зале организации питания		Навыки:
		Н.7.2.1	Подача блюд и напитков гостям организации питания
		Н.7.2.2	Замена использованной посуды, приборов и столового белья
			Умения:
		У.7.2.1	Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков
		У.7.2.2	Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков
		У.7.2.3	Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков
		У.7.2.4	Презентовать гостям блюда и напитки при подаче

		У.7.2.5	Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей
			Знания:
		3.7.2.1	Правила и очередность подачи блюд и напитков
		3.7.2.2	Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
		3.7.2.3	Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
		3.7.2.4	Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря
		3.7.2.5	Правила и техника подачи блюд
		3.7.2.6	Правила и техника подачи чая и кофе
		3.7.2.7	Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
		3.7.2.8	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 7.3 Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания		Навыки:
		Н.7.3.1	Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря бара и зала организации питания
		Н.7.3.2	Контроль эксплуатации оборудования и инвентаря
			Умения:
		У.7.3.1	Прогнозировать и рассчитывать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для бесперебойного обслуживания гостей организации питания
			Знания:
		3.7.3.1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		3.7.3.2	Условия хранения столовой посуды, столовых приборов
		3.7.3.3	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
		3.7.3.4	Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря в организации питания
	ПК 7.4 Использование прикладного профессионального		Навыки:
		Н.7.4.1	Ведение учетно-отчетной документации по предоставлению услуг предприятиями питания

	обеспечения и цифровых ресурсов предоставления услуг предприятиями питания		Умения:
		У.7.4.1	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по предоставлению услуг предприятиями питания
		У.7.4.2	Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
		У.7.4.3	Применять компьютерные и телекоммуникационные средства
		У.7.4.4	Применять инструменты и методы Бережливого производства
			Знания:
		З.7.4.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при предоставлении услуг предприятиями питания
		З.7.4.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе предоставления услуг предприятиями питания
		З.7.4.3	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при предоставлении услуг предприятиями питания, в том числе в электронном виде
		З.7.4.4	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе предоставления услуг предприятиями 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	Код и наименование трудовой функции

				трудовой функции	
ВД по ФГОС СПО					
обязательная	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.	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
обязательная	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	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	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	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			изделий

		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.			
обязательная	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	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,	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	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			изделий

		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.			
обязательная	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	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		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.			
обязательная	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных	33.010 Кондитер	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	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		десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
			33.014 Пекарь	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

		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.			
обязательная	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	33.011 Повар	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом

		других категорий работников кухни на рабочем месте.			
обязательная	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар	НПО ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. НПО ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. НПО ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. НПО ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик НПО ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и	33.011 Повар	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010 Кондитер	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
			33.014 Пекарь	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

		регламентами. НПО ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. НПО ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. НПО ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. НПО ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. НПО ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. НПО ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к			

		реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. НПО ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. НПО ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. НПО ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. НПО ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. НПО ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе,			

		холодных закусок разнообразного ассортимента. НПО ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. НПО ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. НПО ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. НПО ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. НПО ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного			

		ассортимента. НПО ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. НПО ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. НПО ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. НПО ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. НПО ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. НПО ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к			

		реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. НПО ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.			
вариативная	Предоставление услуг предприятия питания	ПК 7.1. Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки ПК 7.2. Обслуживание гостей в зале организации питания ПК 7.3 Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания ПК 7.4 Использование прикладного профессионального обеспечения и цифровых ресурсов предоставления услуг предприятиями питания	33.013 Официант, бармен	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/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы

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

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																																					
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	5.1	5.2

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																																											
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	5.1	5.2	5.3	5.4				
		5.5	5.6	6.1	6.2	6.3	6.4	6.5	H1.1	H1.2	H1.3	H1.4	H2.1	H2.2	H2.3	H2.4	H2.5	H2.6	H2.7	H2.8	H3.1	H3.2	H3.3	H3.4	H3.5	H3.6	H4.1	H4.2	H4.3	H4.4	H4.5	H5.1	H5.2	H5.3	H5.4	H5.5	H5.4	H5.5	7.1	7.2	7.3	7.4			
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О					О	О	О	О	О	О	О	О	О																				
УП.02	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О					О	О	О	О	О	О	О	О	О																				
ПП.02	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О					О	О	О	О	О	О	О	О	О																				
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																																												
МДК.03.01	Организация процессов	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О														О	О	О	О	О	О	О													

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																																											
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	5.1	5.2	5.3	5.4				
		5.5	5.6	6.1	6.2	6.3	6.4	6.5	H1.1	H1.2	H1.3	H1.4	H2.1	H2.2	H2.3	H2.4	H2.5	H2.6	H2.7	H2.8	H3.1	H3.2	H3.3	H3.4	H3.5	H3.6	H4.1	H4.2	H4.3	H4.4	H4.5	H5.1	H5.2	H5.3	H5.4	H5.5	7.1	7.2	7.3	7.4					
	приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																																												
УП.03	Учебная практика	О	О	О	О	О	О		О	О	О														О	О	О	О	О	О	О														
ПП.03	Производственная практика	О	О	О	О	О	О		О	О	О														О	О	О	О	О	О	О														
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																																												
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов	О	О	О	О	О	О		О	О	О																				О	О	О			О									
МДК.04.02	Процессы приготовления,	О	О	О	О	О	О		О	О	О																				О			О	О	О									

[illegible]

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																																										
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	5.1	5.2	5.3	5.4			
		5.5	5.6	6.1	6.2	6.3	6.4	6.5	H1.1	H1.2	H1.3	H1.4	H2.1	H2.2	H2.3	H2.4	H2.5	H2.6	H2.7	H2.8	H3.1	H3.2	H3.3	H3.4	H3.5	H3.6	H4.1	H4.2	H4.3	H4.4	H4.5	H5.1	H5.2	H5.3	H5.4	H5.5	H5.4	5.1	7.1	7.2	7.3	7.4		
ПП.05	Производственная практика	О	О	О	О	О	О		О	О	О																											О	О	О	О			
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала																																											
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О																																
				О	О	О	О	О																																				
УП.06	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О																																
				О	О	О	О	О																																				
ПП.06	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О																																
				О	О	О	О	О																																				
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар																																											
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовление простой горячей и простой холодной кулинарной продукции	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О																															
									О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О													
МДК.07.02	Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О																						О	О	О	О	О	О	О				
УП.07	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О																															
									О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					
ПП.07	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О																															
									О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					

[illegible]

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	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12								
ООП.00	Общеобразовательные дисциплины																		
ООП.01	Русский язык	экз	80		30	44			6			80							
ООП.02	Литература	д/зач	112		38	74						50	62						
ООП.03	Математика	экз	222		70	146			6			50	66	58	48				
ООП.04	Иностранный язык	д/зач	104			104						50	54						
ООП.05	Информатика	д/зач	108		30	78							78	30					
ООП.06	Физика	экз	118		46	66			6					50	68				
ООП.07	Химия	экз	154		48	100			6				90	64					
ООП.08	Биология	экз	80		26	48			6			80							
ООП.09	История	д/зач	112		44	68									46	66			
ООП.10	Обществознание	д/зач	76		22	54									36	40			
ООП.11	География	д/зач	76		22	5									36	40			
ООП.12	Физическая культура	д/зач	72		2	70						32	40						
ООП.13	Основы безопасности и защиты Родины	к/р	70		18	52									70				
ООПВ.01	Родной язык	д/зач	60		16	44								60					
ООПВ.02	Основы проектной деятельности	др	32		10	22							32						
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл																		
ОГСЭ.01	Основы философии	д/зач	48		12	36				48							48		
ОГСЭ.02	История	к/р	46		12	34				46						46			

ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	к/р	88	34		88				88				36	52				
ОГСЭ.04	Физическая культура	д/зач	166	52	6	160				166				38	38	24	32	20	14
ОГСЭ.05	Психология общения	д/зач	34	6	10	24				34						34			
ОГСЭ.06	Татарский язык в профессиональной деятельности	к/р	34	10	10	24					34							34	
ОГСЭ.07	Русский язык и культура речи	к/р	34	10	10	24					34							34	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																		
ЕН.01	Химия	экз	110	30	38	66			6	110						42	68		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	к/р	32	8	12	20					32				32				
ЕН.03	Математика	к/р	48	8	20	28				48							48		
ОП	Общепрофессиональный цикл																		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	д/зач	34	10	8	26				34		34							
ОП.02	Физиология питания	д/зач	32	10	8	24				32					32				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	д/зач	58	16	20	38				58					58				
ОП.04	Правовые основы профессиональной деятельности	к/р	58	10	20	38				58									58
ОП.05	Охрана труда	к/р	34	12	10	24				64									34
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	к/р	68	20	28	40				68							68		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	д/зач	90	20	36	54					90						90		
ОП.08	Учет и калькуляция в общественном питании	д/зач	58	16	20	38					58				58				
ОП.09	Техническое оснащение и организация рабочих мест	экз	86	30	28	52			6		86		86						
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной	экз	64	16	20	38			6		64					64			

	деятельности																		
ОП.11ц	Теоретические основы цифровой экономики	д/зач	56	20	16	42					56						56		
ПЦ	Профессиональный цикл																		
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента																		
МДК.01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	экз	108	46	30	72			6	108				108					
УП.01	Учебная практика	д/зач	72	72						72				72					
ПП.01	Производственная практика	д/зач	72	72						72				72					
ПМ.01 ЭК	Квалификационный экзамен	экз	6	6						6				6					
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																		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экз	168	60	42	96	20	4	6	152	16			78	90				
УП.02	Учебная практика	д/зач	72	72						36	36				72				

[illegible]

	рабочих, должностям служащих. Повар																		
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовление простой горячей и простой холодной кулинарной продукции	д/зач	158	60	54	96		8		122	36	106	52						
МДК.07.02	Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	д/зач	104	38	26	68		10		68	36	58	46						
УП.07	Учебная практика	д/зач	216	216						36	180	72	144						
ПП.07	Производственная практика	д/зач	108	108						72	36		108						
ПМ.07 ЭК	Квалификационный экзамен	экз	6	6						6			6						
ПМ.08	Предоставление услуг предприятия питания																		
МДК.08.01	Организация и технология обслуживания в предприятиях питания	д/зач	46	20	14	32					46						46		
МДК.08.02 ц	Автоматизация предприятий питания	д/зач	36	20	10	26					36						36		
УП.08	Учебная практика	д/зач	36	36							36						36		
ПП.08	Производственная практика	д/зач	108	108							108						108		
ПМ.08 ЭК	Квалификационный экзамен	экз	6	6							6						6		

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП- П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОГСЭ.06 Татарский язык в профессиональной деятельности	34	работодатель	Работодатель: ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП» Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области родного языка в профессиональной деятельности
2	ОГСЭ.07 Русский язык и культура речи	34	работодатель	Работодатель: ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»

				Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области русского языка в профессиональной деятельности
3	ЕН.02 Экологические основы природопользования	32	работодатель	Работодатель: ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП» Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области экологических основ природопользования
4	ОП.07 Основы экономики, менеджмента, маркетинга	90	работодатель	Работодатель: ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП» Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области основ экономики, менеджмента и маркетинга
5	ОП.08 Учет и калькуляция в общественном питании	58	работодатель	Работодатель: ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП» Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области основ экономики, менеджмента и маркетинга
6	ОП.09 Техническое оснащение и организация рабочих мест	86	работодатель	Работодатель: ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП» Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области технического оснащения и организации рабочих мест
7	ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности	64	работодатель	Работодатель: ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП» Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области информационных технологий в профессиональной деятельности
8	ОП.11 Теоретические основы цифровой экономики	56	ЦОМ	Работодатель: ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП» Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: основ цифровой экономики
9	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с	16	работодатель	Освоение междисциплинарного курса направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			«АЙЭФСИЭМ ГРУПП» Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: 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
10	УП.02 Учебная практика	36	работодатель	Работодатель: ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»
11	ПП.02 Производственная практика	72	работодатель	Практика нацелена на формирование практического опыта, навыков, умений и знаний в области: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных
12	МДК.03.01 Организация 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	работодатель	Освоение междисциплинарного курса направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП» Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: 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
13	МДК.05.02 Эстетика и дизайн хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	64	работодатель	Освоение междисциплинарного курса направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП» Практико-ориентированные занятия нацелены на

				формирование умений и знаний в области: 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
14	УП.05 Учебная практика	36	работодатель	Работодатель: ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»
15	ПП.05 Производственная практика	36	работодатель	Практика нацелена на формирование практического опыта, навыков, умений и знаний в области: 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
16	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	36	работодатель	Освоение междисциплинарного курса направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП» Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
17	МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовление простой горячей и простой холодной кулинарной продукции	36	работодатель	Освоение междисциплинарного курса направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»
18	МДК.07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	36	работодатель	Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар

19	УП.07 Учебная практика	180	работодатель	Работодатель: ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП» Практика нацелена на формирование практического опыта, навыков, умений и знаний в области: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар
20	ПП.07 Производственная практика	36	работодатель	
21	МДК.08.01 Организация и технология обслуживания в предприятиях питания	46	работодатель	Освоение междисциплинарного курса направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом спецификации отраслевых предприятий ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП» Практико-ориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области: Предоставление услуг предприятия питания
22	МДК.08.02ц Автоматизация предприятий питания	36	ЦОМ, работодатель	
23	УП.08 Учебная практика	36	работодатель	Работодатель: ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП» Практика нацелена на формирование практического опыта, навыков, умений и знаний в области: Предоставление услуг предприятия питания
24	ПП.08 Производственная практика	108	работодатель	
25	ПМ.08 ЭК Квалификационный экзамен	6	работодатель	
Итого		1306		-

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	Изучение организации работы снабжения на предприятии практики, приемка продуктов, организация системы хранения сырья и продуктов согласно требований СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» Технологический процесс механической обработки десертных, экзотических и редких видов овощей; подготовка овощей к фаршированию (помидоры, перцы болгарские,	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	190	3	По перечню предприятий	
		МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	46			

шампиньоны) Нарезка овощей и грибов, используемая в международной практике в ресторанах (турнедо, жардиньер, маседуан, конкассе, пон неф, шамтойяр и т.д). Сложные виды нарезки (грибочки, бочоночки, спиральки, нуазет и т.п.) Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов: дарн, тронтон, филе с кожей и костями, филе с кожей без костей, чистое филе, гужон Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы и кнельной массы и полуфабрикатов из нее: тельное, зразы, кнели Технологический процесс обработки нерыбного водного сырья: кальмары, креветки. Приготовление полуфабриката: кальмары, фаршированные Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины, телятины, баранины, свинины для сложной кулинарной продукции Технологический процесс обработки и подготовки субпродуктов (языков, мозгов, семенников) для приготовления сложной кулинарной продукции. Технологический процесс механической обработки сельскохозяйственной птицы и дичи, кролик. Подготовка полуфабрикатов к фаршированию филе и тушек, заправка под кожу воздуха и сливочного масла, сворачивание рулетом. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные. Приготовление кнельной массы. Отсаживание полуфабрикатов из кнельной массы Ознакомление с предприятием практики. Анализ состояния техники безопасности и охраны труда, противопожарной безопасности на предприятии	УП.01 Учебная практика	72			
	ПП.01. Производственная практика	72			

	практики, правила санитарии и гигиены на производственных участках Организация рабочих мест по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в овощном цехе. Предохранение очищенных овощей и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке овощей и грибов Организация рабочих мест по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе. Ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых в предприятии практики. Организация процесса обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для производства полуфабрикатов из рыбы: стейк из рыбы, приготовление и отсаживание кнельной массы, судак фаршированный Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса: ростбиф, буженина, стейк, рулет из телятины Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса птицы: порционные (котлета по-киевски, шницель по-столичному, рулетики куриные)					
2	Ознакомление с требованиями организации работы производственного участка в горячем цехе по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, супов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление бульонов (мясного, мясо-костного) Приготовление и подача национальных супов России: щей боярских, борща украинского, рассольника ленинградского Приготовление и подача национальных супов РТ: суп-лапша домашняя, суп-лапша грибная Приготовление и подача прозрачных супов (консоме) с гарниром Приготовление и подача супов-пюре, крем-супов из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи,	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 МДК.02.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания УП.02 Учебная практика ПП.02. Производственная практика	276 60 72 144	4	По перечню предприятий	

биски из морепродуктов, Приготовление и подача рататутя, фаршированных помидоров, баклажанов Приготовление и подача ризотто. Приготовление пасты «Карбонара», пасты «Болоньезе», яиц-пашот. Приготовление и подача вареников с семгой, блинов или блинчиков с различными фаршами Приготовление и подача рулетиков из рыбы, судака фаршированного Приготовление и подача котлеты по-киевски, рулетиков из курицы, тимбала из курицы Организация процесса приготовления и подачи сложных заправочных супов, супов-пюре с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР). Организация процесса приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Организация процесса приготовления сложных горячих соусов, в том числе новых, фирменных предприятия практики Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и гарниров из крупяных масс (поленты, пудинги), из макаронных изделий (лазаньи, канелони) Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и гарниров из бобовых Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из рыбы сложного ассортимента Организация процесса приготовления и подачи					

	горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из жареного мяса, мясопродуктов сложного ассортимента Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из мяса сложного ассортимента (рубленая, котлетная, кнельная массы) Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из мясопродуктов сложного ассортимента Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (рубленая, котлетная, кнельная массы) Организация процесса по доставке продукции по заказам потребителей (упаковки готовых блюд и закусок на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции) Организация процесса по доставке продукции по заказам потребителей (упаковки готовых блюд и закусок на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции)					
3	Ознакомление с требованиями организации работы в холодном цехе по приготовлению, хранению и подготовке к реализации холодных соусов, холодных блюд и закусок, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление и подача бутербродов «Канapé», коктейльных бутербродов Приготовление и подача салатов из свежих овощей (салат «Греческий», салат «Уолдорф» салат «Капрезе»); приготовление холодных соусов	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 МДК.03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с	406	4-6	По перечню предприятий	
			46			

сложного ассортимента Приготовление и подача салатов сложного ассортимента из вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья) Приготовление и подача холодных закусок сложного ассортимента (паштета, муссы) Приготовление и подача холодных блюд сложного ассортимента (рулетики из филе рыбы, рулет куриный, галантин, рулетики из мяса) Ознакомление с предприятием практики. Организация процесса приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Организация процесса приготовления современных вариантов салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, яиц, свежей зелени Организация процесса приготовления сложных холодных соусов, в том числе новых, фирменных предприятия практики Организация процесса приготовления и подачи сложных холодных салатов из сырых продуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления и подачи сложных холодных салатов из вареных продуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления и подачи сложных салатов-коктейлей с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления теплых	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
	УП.03 Учебная практика	72			
	ПП.03. Производственная практика	288			

салатов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления сложных холодных закусок из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления сложных холодных закусок из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления сложных холодных блюд мяса и мясопродуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления сложных холодных закусок мяса и мясопродуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)					

	Организация процесса приготовления и подачи холодных блюд и закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача Организация процесса приготовления и отпуска холодных закусок сложного ассортимента зависимости от типа организации питания и способа обслуживания					
4	Приготовление и подача фруктовых и ягодных салатов с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Приготовление и подача низкокалорийных желе, мусса Приготовление и подача мороженого, парфе, сорбета, бланманже Приготовление и подача чизкейка классического выпеченного, пирожного «Анна Павлова» Приготовление и подача суфле ванильного, пудинга сухарного Приготовление и подача десертов фондю, десертов с приемами фламбе Приготовление и подача щербетов, молочных коктейлей Приготовление и подача холодного чая, фраппе ананасового Приготовление и подача горячих напитков: глинтвейна, грога чая, какао Приготовление и подача горячего шоколада, кофе Ознакомление с предприятием практики. Организация процесса приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, полуфабрикатов, элементов декора для приготовления десертов Организация процесса приготовления и подачи сложных холодных десертов (трайфлы, веррины) Организация процесса приготовления и подача сложных горячих десертов (штрудель яблочный, вишневый, тарты, фондан, брауни)	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 МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации напитков сложного ассортимента УП.04 Учебная практика ПП.04 Производственная практика	286 20 14 108 144	7	По перечню предприятий	

	Организация процесса приготовления холодных напитков на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления горячих напитков на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)					
5	Ознакомление с требованиями организации работы специализированного цеха по приготовлению, хранению и подготовке к реализации отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов из различного теста, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление и оформление праздничного хлеба, халлов Приготовление отделочных полуфабрикатов: крема масляного, заварного, различных помад. Приготовление мастики и элементов декора из него (цветок, лепесток) Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами: булочки «Дорожная», ватрушек с повидлом, творогом Приготовление бисквитного теста. Приготовление бисквитов (основного, шоколадного, буше, с орехами, с маком, масляного, «Прага» и т.д.) Приготовление бисквитного фруктового пирожного (буше), приготовление миниатюрных пирожных (птифур) Приготовление шоколадно-апельсинового торта, воздушного торта «Меренга» с фруктами Приготовление медового торта Приготовление заварного теста: кольцо воздушное, профитроли с кремом Приготовление торта «Слоеный с кремом» Приготовление торта «Киевский», торта «Чайная роза»	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	208	8	По перечню предприятий	
		МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	44			
		МДК.05.02 Эстетика и дизайн хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	20			
		УП.05 Учебная практика	72			
		ПП.05 Производственная практика	72			

Ознакомление с предприятием практики. Организация процесса работы специализированного цеха по приготовлению, хранению и подготовке к реализации отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов из различного теста, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Организация процесса приготовления кремов: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибубу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные) на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления и открытых и закрытых пирогов на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления пирожного бисквитных, бисквитных фруктово-желейных на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления пирожного «Корзиночка» с белковым кремом, «Корзиночка любительская» на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления бисквитно-орехового (Джоконда) теста. Приготовление сложных пирожных на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления белково-воздушного теста. Приготовление макарони					

	ванильных на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления теста тюлип (сахарное тесто) на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация приготовления миниатюрных пирожных (птифур) на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация приготовления хлеба на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)					
6	Оперативное планирование производства работы производства Организация работы трудового коллектива Организация производства, оперативное планирование производства и технологическая документация Организация труда и управления на предприятии практики Основные экономические показатели деятельности предприятия практики	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	238	8	По перечню предприятий	
		МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	22			
		УП.06 Учебная практика	36			
		ПП.06 Производственная практика	180			
7	Правила безопасности труда, технике безопасности при первичной обработке, нарезке овощей и грибов. Изучение оказания первой помощи при несчастных случаях на предприятиях общественного питания. Первичная обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов. Приготовление, оформление и подача салатов из сырых овощей (салат из моркови, из белокочанной капусты) Приготовление, оформление и подача картофеля	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар	422	2	По перечню предприятий	
		МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовление простой горячей и простой холодной кулинарной продукции	60			
		МДК.07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	38			
		УП.07 Учебная практика	216			

	отварного с маслом, картофельного пюре, картофеля фри Приготовление, оформление и подача. Соус белый основной и его производные; грибной, соус сметанный, молочный Приготовление, оформление и подача. Соус красный и его производные Приготовление, оформление и подача мясного, мясокостного бульона. Супы заправочные: щи с картофелем, борщ Приготовление куриного бульона, приготовление грибного отвара, рыбного бульона, супов: грибного, уха рыбацкая, молочных Приготовление и подача каш рассыпчатых, жидких, вязких, каша пшенная с тыквой; макарон отварных с маслом, томатом, с сыром Приготовление, оформление и подача яиц вареных вкрутую, всмятку, в мешочек, пашот, омлета натурального, фаршированного различным фаршем Приготовление, оформление и подача вареников ленивых со сметаной, вареников с различными видами фаршей, сырников Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки Приготовление, оформление и подача «Рыба, жаренная по-ленинградски», рыбы в тесте жареной, запеченной в сметанном соусе Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее, приготовление и подача: котлеты, биточки с гарниром Приготовление натурально-рубленной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление и подача бифштекса, шницеля, фрикаделек Приготовление, оформление и подача голубцов с мясом и рисом Приготовление, оформление и подача печени жареной порционным куском с гарниром Приготовление и подача рагу, чахохбили Приготовление, оформление и подача сельди с	ПП.07 Производственная практика	108			

гарниров, салатной заправки Приготовление, оформление и подача винегрета овощного и горчицы столовой Приготовление, оформление и подача бутербродов, канапе Приготовление, оформление и подача яблок, жареных в тесте, шарлотки яблочной Приготовление, оформление и подача чая, кофе, какао, киселя из клюквы, компота из сухофруктов Приготовление отделочных полуфабрикатов: сахарный сироп различной крепости, сироп для глазирования (тираж), инвертный сироп, помада сахарная основная, помада молочная. Приготовление основных отделочных полуфабрикатов: крем сливочный, крем «Шарлот», крем белковый заварной Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него: сдобы обыкновенны, пироги со сладкой начинкой. Приготовление хлеба из дрожжевого теста, хлеба круглого Приготовление песочного полуфабриката: кекс столичный, печенье сахарное, печенье нарезное Приготовление пресно-сдобного теста, сочни с творогом, пирог с ягодами Приготовление заварного полуфабриката, профитроли, трубочки из заварного теста Приготовление бисквита основного: рулет фруктовый Приготовление пирожного «Картошка» из крошкового полуфабриката Ассортимент первых блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача заправочных супов: рассольник ленинградский, домашний. Холодных супов: окрошка мясная Ассортимент рыбных блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача: рыбы жаренной основным способом (порционный кусок с кожей без костей, стейк, тельное) Ассортимент мясных блюд на предприятии					

	практики. Приготовление, оформление и подача порционных мясных блюд: зразы отбивные, мясо, тушенное с черносливом. Приготовление, оформление и подача мелкокусковых мясных блюд: азу, поджарка, бефстроганов Ассортимент блюд из домашней птицы на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача блюд из порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из курицы в панировке, жаренных во фритюре, наггетсов Ассортимент холодных закусок и блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача закусок из рыбы, мяса и мясопродуктов, салатов. Приготовление, оформление и подача салата столичного, рыбного, мясного Ассортимент сладких блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача суфле, пудинга с ягодным соусом Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Технология приготовления: булочки в ассортименте (школьная, дорожная и пр.), пампушки для борща Ассортимент изделий из песочного теста. Технология приготовления: кекс мраморный, печенье творожное Ассортимент изделий из заварного теста. Технология приготовления: кольцо воздушное, профитроли, эклеры. Ассортимент изделий из бисквитного теста. Технология приготовления: торт «Прага», пирог бисквитный					
8	Ознакомление с предприятием практики (ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»), инструктаж по охране труда и технике безопасности, пожарной	ПМ.08 Предоставление услуг предприятия питания МДК.08.01 Организация и технология	184 20	6	По перечню предприятий	

безопасности. Ознакомление с должностной инструкцией администратора, официанта. Ознакомление с меню и картой бара, со столовой посудой, приборами и столовым бельем Складывание салфеток различными способами Организация подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей Овладение техникой и правилами сервировки столов. Освоение основными способами подачи блюд. Обслуживание гостей в зале. Расчет с потребителем согласно заказу. Профессиональная система автоматизации предприятий питания программным обеспечением R-keeper. Работа на кассе в роли официанта через программное обеспечение R-keeper Работа на кассе в роли менеджера через программное обеспечение R-keeper Организация подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей. Организация обслуживания посетителей в торговом зале. Освоение основными способами подачи блюд: подачей блюд в обнос (французский способ); подачей блюд в стол (русский способ); подачей блюд с предварительным перекладыванием на подсобном столе (английский способ). Прием, обработка заказов, контроль изменения статусов через чек –лист официанта Заккрытие рабочего дня в качестве менеджера (сверка кассы «R-keeper»)	обслуживания в предприятиях питания				
	МДК.08.02 Автоматизация предприятий питания	20			
	УП.08 Учебная практика	36			
	ПП.08 Производственная практика	108			

5.3.1. По программе подготовки специалиста среднего звена (ППССЗ): 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

[illegible]

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	32	1152	15	540	17	612							9	324	2	72	7	252			11	1476
2 курс	29	1044	13	468	16	576							12	432	4	144	8	288			11	1476
3 курс	30	1080	12	432	18	648							12	432	5	180	7	252			10	1512
4 курс	18	648	10	360	8	288							17	612	7	252	10	360	6	216	2	1476
Всего	109	3924	50	1800	59	2124	0	0	0	0	0	0	50	1800	18	648	32	1152	6	216	34	5940

36 – обучение по модулям и дисциплинам;

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 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 «АЙЭФСИЭМ ГРУПП », при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики;
- включает в себя отдельные занятия лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на всех 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 «АЙЭФСИЭМ ГРУПП» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

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

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

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
организации хранения и контроля запасов и сырья;
организации обслуживания;
кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства,
технологии кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

Химии;

Лаборатория организации и ведения процессов подготовки продуктов, приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента

Лаборатория технического оснащения организации рабочего места и приготовления продукции общественного питания

Лаборатория организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных и кондитерских изделий сложного ассортимента

Лаборатория конструирования и дизайна кондитерских изделий и десертов сложного ассортимента

Лаборатория моделирования технологических процессов производства кулинарной продукции

Лаборатория организации и управления процессом оказания услуг с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Лаборатория организации и ведения процессов подготовки сырья и производства мясной пищевой продукции

Лаборатория организации технологических операций по производству хлеба и хлебобулочных изделий

Спортивный комплекс

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в интернет
актовый зал

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

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: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП» 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 осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	НАЗИПОВА ВАСИЛЯ ШАМИЛЕВНА	ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»	Менеджер производственного участка	общий стаж 25 лет
2	ШАРАФУТДИНОВА ГУЗЕЛЬ РАСИМОВНА	ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»	Менеджер производственного участка	общий стаж 22 года

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 74526 рублей

Рабочие программы профессиональных модулей

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**
(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации	<u>специалист по поварскому и кондитерскому делу</u>
уровень подготовки	<u>базовый</u>
форма обучения	<u>очная</u>
индекс и наименование междисциплинарных курсов	<u>МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</u>

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

«___» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК «Технология продукции
общественного питания»

Протокол № _____

от «___» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / А.Н. Ротанова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель отдела ППиТ

_____ Л.А. Шарафутдинова

«___» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Менеджер производственного участка

ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»

_____ / В.Ш. Назипова

«___» _____ / 20__ г.

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Приказ Министерства образования и науки
РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565

– Примерной программы воспитания
по укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Разработчики:

Худакова Л.В., преподаватель специальных
дисциплин, высшая кв. категория, к.пед.н.

Маринюк И.А., мастер производственного
обучения, первая кв. категория

Тарасова О.Г., мастер производственного
обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26

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

(индекс и наименование профессионального модуля)

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Выпускник образовательной программы по квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу осваивает общий вид деятельности ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации

	интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска
		Уо 02.03	структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Зо 04.02	основы проектной деятельности
			Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
			Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения

	осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
			Знания:
		Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
		Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 10.04	особенности произношения
		Зо 10.01	правила чтения текстов профессиональной

			направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		Умения:
		Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 11.03	оформлять бизнес-план
		Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 11.06	презентовать бизнес-идею
		Уо 11.07	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
		Зо 11.02	основы финансовой грамотности
		Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
		Зо 11.04	порядок выстраивания презентации

Освоение содержания учебного предмета (междисциплинарного курса) обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов личностного развития:

ЛР. 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

1.1.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	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:
		Н 1.1.01	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
		Н 1.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы
		Н 1.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов
			Умения:

		У 1.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом
		У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 1.1.04	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
		У 1.1.05	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 1.1.06	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
		У 1.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У 1.1.08	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 1.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов
		З 1.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ
		З 1.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными

			факторами (система ХАССП)
		З 1.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов
		З 1.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов
		З 1.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними
		З 1.1.07	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке
		З 1.1.08	производственного инвентаря и кухонной посуды
		З 1.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 1.1.10	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		З 1.1.11	правила утилизации отходов
		З 1.1.12	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		З 1.1.13	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:
		Н 1.2.01	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности
		Н 1.2.02	осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности
		Н 1.2.03	обеспечения ресурсосбережения
			Умения:
		У 1.2.01	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		У 1.2.02	распознавать недоброкачественные

			продукты
		У 1.2.03	контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов
		У 1.2.04	определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение
		У 1.2.05	контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения
		У 1.2.06	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию
		У 1.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения
		У 1.2.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП)
		У 1.2.09	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
			Знания:
		З 1.2.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		З 1.2.02	методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		З 1.2.03	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
		З 1.2.04	способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		З 1.2.05	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

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	З 1.2.06	формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		Навыки:
	Н 1.3.01	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Н 1.3.02	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Н 1.3.03	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Умения:
	У 1.3.01	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления
	У 1.3.02	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу
	У 1.3.03	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей
	У 1.3.04	владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	У 1.3.05	выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	У 1.3.06	осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде
	У 1.3.07	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос
	У 1.3.08	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос
	У 1.3.09	выполнять соблюдение условий, сроков

			хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		У 1.3.10	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектowaniu)
		У 1.3.11	применять различные техники порционирования (комплектowania) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
			Знания:
		З 1.3.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		З 1.3.02	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		З 1.3.03	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом
		З 1.3.04	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды
		З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		З 1.3.06	техника порционирования (комплектowania), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов
		З 1.3.07	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:
		Н 1.4.01	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 1.4.02	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки
			Умения:
		У 1.4.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных

			категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 1.4.02	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
		У 1.4.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 1.4.04	выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки
		У 1.4.05	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции
		У 1.4.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 1.4.07	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья
		У 1.4.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
		У 1.4.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству
		У 1.4.10	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
			Знания:
		З 1.4.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 1.4.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 1.4.03	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)
		3 1.4.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		3 1.4.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		3 1.4.06	правила организации проработки рецептур
		3 1.4.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов

1.2 Объем программы профессионального модуля и виды учебной работы:

Вид учебной работы		Объем часов
Учебная нагрузка (всего)		258
Общее количество часов практической подготовки		190
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		100
в том числе:		
	практические занятия	24
	Практическая подготовка	46
Самостоятельная работа		
Консультации		2
Учебная практика		72
Производственная практика		72
Промежуточная аттестация в форме		Квалификационного экзамена (6 часов)

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 Структура профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования междисциплинарных комплексов, разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), часов								Практическая подготовка (практика), часов	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Консультации	Самостоятельная работа обучающегося	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная	
				Всего	Лекции	практические занятия	практическая подготовка						в т.ч., курсовая работа
МДК.01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	100	46	100	30	24	46	2					
ПК1.1-1.4	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	22		22	10	12							
ПК1.1-1.4	Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	78	46	78	20	12	46						
	Консультации	2						2					

	Экзамен	6																6			
ПК1.1-1.4	Учебная практика	72	72																	36	
ПК1.1-1.4	Производственная практика	72	72																		72
	Квалификационный экзамен	6																			
	Всего	258	190	100	30	24	46							2				6	72	72	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам (темам)	Уровень усвоения
1		2		3	4	5
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента						
Тема 1.1.		Содержание				1
Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.		2	ПО 1-7 3 1-7 У 1-8 ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1 – 1.4	
	2	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе		2		
		Практические занятия				2
	1	Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента		1		
	2	Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)		1		
Тема 1.2.		Содержание			ПО 1-7 3 1-7 У 1-8 ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1 – 1.4	2
Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	1	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов		2		
	2	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций,		2		

	проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).				
	Практические занятия				
	1 Организация хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	1			3
	2 Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	1			
Тема 1.3.	Содержание				
Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	1 Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	2		ПО 1-7 3 1-7 У 1-8 ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1 – 1.4	2
	Практические занятия				
	1 Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и точности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2			
	2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2			3
	3 Составление заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2			
	4 Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.				
	ТРК №1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов	2			

Раздел 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			ПО 1-7 3 1-7 У 1-8 ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1 – 1.4	
Тема 2.1 Обработка, подготовка традиционных, экзотических и редких видов овощей, грибов	Содержание			
	1 Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения традиционных видов овощей и грибов. Пищевая ценность овощей и грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья.	2		2
	2 Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	2		
	Практические занятия			
	1 Расчеты при механической обработки и подготовки традиционных, экзотических и редких видов овощей, грибов	2		3
	Практическая подготовка			
	1 Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитакэ, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов.	2		3
	2 Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Подготовка овощей к фаршированию.	2		
	3 Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных	2		

	овощей и грибов.				
	ТРК№2 Процесс обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов	2			
Тема 2.2. Обработка, подготовка рыбы с костным скелетом, экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов	Содержание				2
	1 Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом. Виды и способы разделки рыбы, способы минимизации отходов. Требования к качеству, органолептическая оценка качества обработанной рыбы, условия, сроки хранения.	2		ПО 1-7 3 1-7 у 1-8 ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1 – 1.4	
	2 Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных.	2			
	3 Технологический процесс приготовления простых и основных полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочек», мелких кусков рыбы, порционных полуфабрикатов панированных в различных панировках. Способы маринования, панирования, формирования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Способы и методы измельчения рыбного филе для приготовления фарша натурального и с дополнительными ингредиентами, смешивания рыбного фарша с другими ингредиентами, порционирования и формирования полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	2			
	4 Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2			
Практические занятия					3
1	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья для холодной кулинарной продукции. Способы хранения подготовленных полуфабрикатов (охлаждение, вакуумирование,	1			

	замораживание). Органолептическая оценка, соответствие требованиям к качеству готовых полуфабрикатов			
2	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья для горячей кулинарной продукции. Способы хранения подготовленных полуфабрикатов (охлаждение, вакуумирование, замораживание). Органолептическая оценка, соответствие требованиям к качеству готовых полуфабрикатов	1		
Практическая подготовка				
1	Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. 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. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	2		3
2	Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	2		
3	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2		
4	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	2		
ТРК №3 Подготовка нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов				
Содержание				
Тема 2.3 Обработка, подготовка мяса домашних и диких животных и приготовление полуфабрикатов	1	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Методы обработки и подготовки крупнокусковых полуфабрикатов и отдельных частей говядины, телятины, баранины, свинины для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки субпродуктов (языков, поросячьих голов) для приготовления сложной кулинарной продукции. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных.	2	ПО 1-7 3 1-7 У 1-8 ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1 – 1.4 2

	Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.			
2	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса говядины, баранины, свинины, телятины, пороснячей головы с учетом принципа рационального использования сырья, минимизации отходов и требований по безопасности продукции. Варианты подбора пряностей и приправ. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка	2		
	Практические занятия			
1	Составление схем механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Составление нормативно-технологической документации для приготовления полуфабрикатов из мяса. Разработка рецептур и последовательности приготовления полуфабрикатов из мяса говядины для сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.	1		3
2	Решение ситуационных задач. Расчет рабочей рецептуры для полуфабриката из мяса говядины согласно требованиям задания оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	1		
	Практическая подготовка			
1	Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Способы охлаждения и замораживания	2		
2	Органолептическая оценка, соответствие требованиям к качеству готовых полуфабрикатов	2		
3	Приготовление натурально-рубленной и котлетной массы и п/ф из нее. Способы охлаждения и замораживания	2		
4	Органолептическая оценка, соответствие требованиям к качеству готовых полуфабрикатов	2		
5	Приготовление кнельной массы и полуфабриката из нее. Способы охлаждения и замораживания.	2		
6	Органолептическая оценка, соответствие требованиям к качеству готовых полуфабрикатов	2		
7	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, пороснячих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия	2		

	и сроки хранения.				
Тема 2.4 Обработка и подготовка домашней птицы и пернатой дичи и приготовления полуфабрикатов	ТРК №4 Подготовка мяса и приготовления полуфабрикатов	1			
	Содержание				
	1 Классификация, основные характеристики домашней птицы и пернатой дичи. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани домашней птицы и пернатой дичи. Условия и сроки хранения домашней птицы и пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке домашней птицы и пернатой дичи. Методы обработки и подготовки домашней птицы и пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса домашней птицы и пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2		ПО 1-7 3 1-7 У 1-8 ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1 – 1.4	2
	2 Классификация, ассортимент, характеристика, современные методы приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и пернатой дичи, требования к качеству. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2			
	Практические занятия				
	1 Методика расчета при механической обработке птицы, дичи, кролика	2			3
	2 Составление нормативно-технологической документации для производства установленного количества полуфабрикатов (по заданию преподавателя). Расчет рабочей рецептуры для полуфабриката из мяса говядины согласно требованиям задания оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия; расчет продажной стоимости полуфабрикатов	2			
	Практическая подготовка				
	1 Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов). Способы охлаждения и замораживания. Органолептическая оценка, соответствие требованиям к качеству готовых полуфабрикатов	2			3
	2 Приготовление полуфабрикатов из натурально-рубленной, кнельной массы согласно требованиям задания оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	4			
	3 Органолептическая оценка, соответствие требованиям к качеству готовых полуфабрикатов	2			
	4 Приготовление полуфабрикатов из птицы в авторской разработке согласно	4			

		требования задания оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия			
	5	Органолептическая оценка, соответствие требованиям к качеству готовых полуфабрикатов	2		
	ТРК №5	Подготовка мяса и приготовления полуфабрикатов	1		
			Экзамен	6	
			Консультации	2	
Всего МДК.01.01				100	
			Квалификационный экзамен	6	
Всего				258	

2.3. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимос ти)
		Код	Наименование				
1.	Изучение организации работы снабжения на предприятии практики, приемка продуктов, организация системы хранения сырья и продуктов согласно требований СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» Технологический процесс механической обработки десертных, экзотических и редких видов овощей; подготовка овощей к фаршированию (помидоры, перцы болгарские, шампиньоны). Нарезка овощей и грибов, используемая в международной практике в ресторанах (турнедо, жардиньер, маседуан, конкассе, пон неф, шамтойяр и т.д). Сложные виды нарезки (грибочки, бочоночки, спиральки, нуазет и т.п.) Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов: дарн, тронтон, филе с кожей и костями, филе с кожей без костей, чистое филе, гужон. Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы и кнельной массы и полуфабрикатов из нее: тельное, зразы, кнели. Технологический процесс обработки нерыбного водного сырья: кальмары, креветки. Приготовление полуфабриката: кальмары, фаршированные Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины, телятины, баранины, свинины для сложной кулинарной продукции.	ПМ.01 (УП.01)	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюдов, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	3	По перечню предприятий	

	Технологический процесс обработки и подготовки субпродуктов (языков, мозгов, семенников) для приготовления сложной кулинарной продукции Технологический процесс механической обработки сельскохозяйственной птицы и дичи, кролик. Подготовка полуфабрикатов к фаршированию филе и тушек, заправка под кожу воздуха и сливочного масла, сворачивание рулетом. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные. Приготовление кнельной массы. Отсаживание полуфабрикатов из кнельной массы	ПМ.01 (ПП.01)	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	3	По перечню предприятий	
2.	Ознакомление с предприятием практики. Анализ состояния техники безопасности и охраны труда, противопожарной безопасности на предприятии практики, правила санитарии и гигиены на производственных участках Организация рабочих мест по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в овощном цехе. Предхранение очищенных овощей и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке овощей и грибов Организация рабочих мест по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе. Ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых в предприятии практики. Организация процесса обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для производства полуфабрикатов из рыбы: стейк из рыбы, судак приготовление и отсаживание кнельной массы, судак фаршированный Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса: ростбиф, буженина, стейк, рулет из телятины Организация процесса приготовления полуфабрикатов						

из мяса птицы: порционные (котлета по-киевски, шницель по-столичному, рулетики куриные)						

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», Лаборатория «Организации и ведения процессов подготовки продуктов, приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента», лаборатория «Лаборатория технического оснащения организации рабочего места и приготовления продукции общественного питания», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2020. – 176 с.

6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

7. 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.

8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.

10. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с.

11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва :

Академия, 2019. – 240 с.

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

14. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для СПО / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

15. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. — Москва : Академия, 2018. — 240 с.

16. 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.

17. 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.

18. Радченко, С.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. — 398 с.

19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2018. — 192 с.

20. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2019. — 128 с.

21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. — 2-е изд., стер. — Москва : Академия, 2017. — 288 с

22. Сыроделие: техника и технология : учебник для СПО / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с.

23. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

24. 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.

25. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

26. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — Москва : Академия, 2018. — 432 с.

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

3.2.2. Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный //

- Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
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.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.
6. 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.
7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. 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.

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

3.2.3 Дополнительные источники

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

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

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

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. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

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

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

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

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

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, тестирования, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, разработок.

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1 – 1.4 ЛР.4	- беседа; - диалог; - задания в тестовой форме; - практические занятия: - решение ситуационных задач; - контроль практических и самостоятельных работ с помощью проверки индивидуальных заданий, презентации, беседы и заданий в тестовой форме.	ТРК№1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
ОК 1-5, 9, 10 ПК 1.1 – 1.4	- беседа; - диалог; - задания в тестовой форме; - практические занятия: - решение ситуационных задач; - контроль практических и самостоятельных работ с помощью проверки индивидуальных заданий, презентации, беседы и заданий в тестовой форме.	ТРК№2 Процесс обработки экзотических и редких видов полуфабрикатов
Учебная практика		
ОК. 1-7, ОК.9 ПК 1.1 – 1.4	- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных ежедневных заданий; - проверка дневника	- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет
Производственная практика		
ОК. 1-7, ОК. 9-ОК.11 ПК 1.1 – 1.4	- наблюдение за работой обучающихся с интервалом два-три дня в рабочую неделю; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения	– мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет

	индивидуальных заданий; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения); - проверка отчета.	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

**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**

(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

специалист по поварскому и кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

индекс и наименование
междисциплинарных курсов

МДК.02.01 Организация процессов
приготовления, оформления и подготовки к
реализации горячих блюд, кулинарных изделий,
закусок сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий потребителей,
видов и форм обслуживания

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК «Технология продукции
общественного питания»

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / А.Н. Ротанова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель отдела ППиТ

_____ Л.А. Шарафутдинова

«__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Менеджер производственного участка

ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»

_____ / В.Ш. Назипова

«__» _____ / 20__ г.

Разработана на основе

– ФГОС СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Приказ Министерства образования и науки
РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565

– Примерной программы воспитания
по укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Разработчики:

Ротанова А.Н., преподаватель специальных
дисциплин

Тицкая И.С., преподаватель специальных
дисциплин

Маринюк И.А., мастер производственного
обучения, первая кв. категория

Абдрахманова Э.Ф., мастер
производственного обучения, первая кв.
категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	35
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	44
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	48

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
(индекс и наименование профессионального модуля)

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Выпускник образовательной программы по квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу осваивает общий вид 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:

1.1.3. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной

			и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска
		Уо 02.03	структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять

	языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
			Знания:
		Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
		Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о

			своей профессиональной деятельности
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 10.04	особенности произношения
		Зо 10.01	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		Умения:
		Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 11.03	оформлять бизнес-план
		Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 11.06	презентовать бизнес-идею
		Уо 11.07	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
		Зо 11.02	основы финансовой грамотности
		Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
		Зо 11.04	порядок выстраивания презентации

Освоение содержания учебного предмета (междисциплинарного курса) обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов **личного развития**:

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

1.1.4. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов	ПК 2.1. Организовывать подготовку		Навыки:
		Н 2.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации

приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 2.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 2.1.03	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:
		У 2.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 2.1.02	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 2.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		У 2.1.04	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 2.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 2.1.06	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
		У 2.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

		У 2.1.08	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
		У 2.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте
		У 2.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		З 2.1.02	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
		З 2.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		З 2.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		З 2.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 2.1.06	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд,

			кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		3 2.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		3 2.1.08	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 2.1.09	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		3 2.1.10	правила утилизации отходов
		3 2.1.11	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		3 2.1.12	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:
		Н 2.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.2.02	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
		У 2.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
		У 2.2.04	осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,

			сезонностью
	У 2.2.06	использовать	региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента
	У 2.2.07	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.	
	У 2.2.08	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке	
	У 2.2.09	обеспечивать безопасность готовых супов	
	У 2.2.10	определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента	
	У 2.2.11	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию	
	У 2.2.12	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения	
	У 2.2.13	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов	
	У 2.2.14	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания	
	У 2.2.15	контролировать температуру подачи супов	
	У 2.2.16	организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции	
	У 2.2.17	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов	
	У 2.2.18	вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи	
	У 2.2.19	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче	
	У 2.2.20	консультировать потребителей	
	У 2.2.21	владеть профессиональной	

			терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.2.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.2.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.2.03	актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента
		З 2.2.04	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
		З 2.2.05	правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
		З 2.2.06	правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента
		З 2.2.07	способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента		Навыки:
		Н 2.3.01	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
			Умения:
		У 2.3.01	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
		У 2.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.3.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента
		У 2.3.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.3.06	использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента
		У 2.3.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.3.08	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.
		У 2.3.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 2.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.3.11	обеспечивать безопасность готовых соусов
		У 2.3.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента
		У 2.3.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять

			исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.3.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения
		У 2.3.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов
		У 2.3.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.3.17	контролировать температуру подачи соусов
		У 2.3.18	организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.3.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов
		У 2.3.20	вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 2.3.21	консультировать потребителей
		У 2.3.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 2.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 2.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.3.06	пищевая, энергетическая ценность

			сырья, продуктов, готовых соусов
		3 2.3.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов
		3 2.3.08	варианты подбора пряностей и приправ
		3 2.3.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 2.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 2.3.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности
		3 2.3.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 2.3.13	современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента
		3 2.3.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента
		3 2.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 2.3.16	техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи
		3 2.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 2.3.18	методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента
		3 2.3.19	температура подачи соусов сложного ассортимента
		3 2.3.20	правила разогревания охлажденных, замороженных соусов
		3 2.3.21	требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента
		3 2.3.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов
		3 2.3.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 2.3.24	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.4.		Навыки:

	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	Н 2.4.01	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:
		У 2.4.01	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
		У 2.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.05	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
		У 2.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.4.09	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.
		У 2.4.10	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
		У 2.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.4.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.4.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 2.4.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.4.18	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.19	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности

			готовой продукции
		У 2.4.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
		У 2.4.21	рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.22	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи
		У 2.4.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 2.4.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.4.01	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
		З 2.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления
		З 2.4.03	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.4.04	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
		З 2.4.05	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 2.4.06	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности
		З 2.4.07	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 2.4.08	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

		3 2.4.09	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		3 2.4.10	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		3 2.4.11	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		Н 2.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.5.01	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
		У 2.5.02	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.5.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		У 2.5.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.5.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

			сложного ассортимента
		У 2.5.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.5.08	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.
		У 2.5.09	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
		У 2.5.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.5.11	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.12	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		У 2.5.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.5.14	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
		У 2.5.15	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.16	организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.5.17	организовывать, контролировать процесс

			упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.18	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи
		У 2.5.19	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 2.5.20	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.5.01	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
		З 2.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 2.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 2.5.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.5.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		З 2.5.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		З 2.5.08	варианты подбора пряностей и приправ
		З 2.5.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		З 2.5.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 2.5.11	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
		3 2.5.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 2.5.13	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 2.5.16	техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи
		3 2.5.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 2.5.18	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.19	температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.20	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		3 2.5.21	требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		3 2.5.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 2.5.24	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое		Навыки:
		Н 2.6.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного

	оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.6.01	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
		У 2.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 2.6.01	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.6.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 2.6.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.6.08	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.
	У 2.6.09		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
	У 2.6.10		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
	У 2.6.11		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 2.6.12		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	У 2.6.13		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
	У 2.6.14		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения
	У 2.6.15		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
	У 2.6.16		контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 2.6.17		организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 2.6.18		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 2.6.19		рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	У 2.6.20		вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с

			прилавка/раздачи
		У 2.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 2.6.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.6.01	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
		З 2.6.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.6.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 2.6.01	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 2.6.04	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.6.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 2.6.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 2.6.07	варианты подбора пряностей и приправ
		З 2.6.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		З 2.6.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 2.6.10	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

		3 2.6.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 2.6.12	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 2.6.15	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
		3 2.6.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 2.6.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.18	температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.19	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 2.6.20	требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 2.6.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 2.6.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из		Навыки:
		Н 2.7 .01	выполнения приготовления, 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

	мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Умения:
		У 2.7.01	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
		У 2.7.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.7.03	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.7.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 2.7.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.7.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.7.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 2.7.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.7.09	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.
		У 2.7.10	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
		У 2.7.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.7.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.13	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 2.7.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.7.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения
		У 2.7.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.7.18	контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.19	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.7.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
		У 2.7.21	рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.22	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней
		У 2.7.23	птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
		У 2.7.24	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей

		У 2.7.25	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.7.01	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
		З 2.7.02	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
		З 2.7.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 2.7.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 2.7.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.7.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 2.7.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 2.7.08	варианты подбора пряностей и приправ
		З 2.7.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		З 2.7.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 2.7.11	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
		З 2.7.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций

		3 2.7.13	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 2.7.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 2.7.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 2.7.16	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
		3 2.7.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос
		3 2.7.18	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 2.7.19	температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 2.7.20	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 2.7.21	требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 2.7.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 2.7.23	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,		Навыки:
		Н 2.8.01	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
		Н 2.8.02	оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 2.8.03	ведения расчетов с потребителем
		Умения:
	У 2.8.01	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
	У 2.8.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
	У 2.8.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
	У 2.8.04	выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
	У 2.8.05	комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
	У 2.8.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
	У 2.8.07	изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
	У 2.8.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
	У 2.8.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству
	У 2.8.10	проводить мастер-класс и презентации

			для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания:
		3 2.8.01	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
		3 2.8.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 2.8.03	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)
		3 2.8.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		3 2.8.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		3 2.8.06	правила организации проработки рецептур
		3 2.8.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 2.8.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		3 2.8.09	правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.2 Объем программы профессионального модуля и виды учебной работы:

Вид учебной работы		Объем часов
Учебная нагрузка (всего)		390
Общее количество часов практической подготовки		276
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		154
в том числе:		
	практические занятия	32
	практическая подготовка	60
	курсовая работа	20
Самостоятельная работа		4
Консультации		4
Учебная практика		72

Производственная практика		144
Промежуточная аттестация в форме	Квалификационного экзамена (6 часов)	

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 Структура профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования междисциплинарных комплексов, разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), часов								Практическая подготовка (практика), часов		
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося						Консультации	Самостоятельная работа обучающегося	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
				Всего	Лекции	Практические	Практическая подготовка	в т.ч., курсовая работа						
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	168	60	154	42	32	60		4	4				
ПК2.1-2.8	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	28		24	6	18			2	2				
ПК2.1-2.8	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	134	60	130	36	14	60	20	2	2				
	Экзамен	6									6			
	Консультации	4							4					

[illegible]

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам (темам)	Уровень усвоения
1	2		3	4	5
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
Тема 1.1.					
Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	1	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции (в том числе авторских, брендовых, региональных) с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	2	ПО1-ПО7 У1 33,37,38 ПК2.1-2.8	1
	Практические занятия				
		Изучения требований 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)	2		
		Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2		
		Изучения требований и правил разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	2		
Тема 1.2.					
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного	Содержание учебного материала			ПО1-ПО7 У1-У7 33-36 ПК2.1-2.8	1
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов				
	Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.		2		
	Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей				

ассортимента	кулинарной продукции 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» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д.				
	Практические занятия				
	Изучения требований органолептической оценки качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции.	2			
	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения Срок хранения и срок годности 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.	2			2
	Правила расчета выхода 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).	2			
Тема 1.3. Организация работ и техническое оснащение	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)				
	Точка рубежного контроля	2			
	Содержание учебного материала				
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячей кулинарной продукции (суповом и	2		ПО1-ПО7 У4 31,32	1

процессов приготовления, подготовки к хранению, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	соушем отделениях горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания		ПК2.1-2.8	
	Практические занятия			
	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготвлению горячей кулинарной продукции	2		2
	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2		
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1			
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой: ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; 3. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой: ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; 4. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой: ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. 5. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 6. Подготовка сырья и полуфабрикатов к проведению практической подготовки.	2		

		7. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. 8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций. 9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 10. Решение ситуационных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1			ПО1-ПО7 У1-У7 31-38 ПК2.1.2.2	2
Раздел модуля 2. Приготовление кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание учебного материала					
		Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования		2		
		Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, ravioli, гренков запеченных, чипсов и др.) Заправочные супы: рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Супы-пюре, крем-супы (из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.		2		

	Супы национальных (мировых) кухонь (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйаш (гуляш), шей супочных в горшочке под тестом, гаспачо и др.): рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи				
	Практические занятия				
	Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2			3
	Точка рубежного контроля	2			
	Практическая подготовка				
	Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов, заправочных супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка оборудования, безопасная эксплуатация технологического оборудования, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4			3
	Приготовление, оформление и отпуск супов мировой кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2			
	Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2			
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание учебного материала				ПО1-ПО7 У1-У7 31-38 ПК2.1-2.8
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в	2			

	процессе приготовления, хранения соусов.Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос.			
	Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи соусов. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, соусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.	2		
	Практические занятия			
	Адаптация, разработка рецептов соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2		2
	Практическая подготовка			
	Приготовление сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, веллоте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнлез, шорон, яичного сладкого и др.; Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервис тарелки, оценка качества и безопасности	4		3
	Приготовление сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, веллоте, супрем, бешамель и их производных,	2		

		соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнэз, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервис тарелки, оценка качества и безопасности			
		Точка рубежного контроля Последовательность разработки авторских, брендовых рецептов блюд и их проработка. Приготовление оформления и отпуск соусов. Составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.	2		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Содержание учебного материала			ПО1-ПО7 У1-У7 З1-З8 ПК2.1-2.8	
		Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	2		
		Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминика, компрессии продуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.	2		2
		Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного сое, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататута, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля			

	кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендowych, региональной кухни				
	Точка рубежного контроля	2			
Практическая подготовка					
	Приготовление сложных горячих блюд и гарниров из клубнеплодных овощей, в том числе авторских, брендowych, региональной кухни Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервис тарелки, оценка качества и безопасности	4			
	Приготовление сложных горячих блюд и гарниров из листовых овощей, в том числе авторских, брендowych, региональной кухни Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервис тарелки, оценка качества и безопасности	2			3
	Приготовление сложных горячих блюд и гарниров из грибов, в том числе авторских, брендowych, региональной кухни Оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервис тарелки, оценка качества и безопасности	2			
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Содержание учебного материала Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд.	2		ПО1-ПО7 У1-У7 31-38 ПК2.1-2.8	2

	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и шова. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов HACCP	2		
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление кус-куса. Запекание изделий из крупных масс (поленты, пудингов). Правила приготовления и варки макаронных изделий (пасты) откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони, в том числе авторских и брендовых блюд, а так же региональной кухни			
	Практические занятия			
	Адаптация рецептов холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2		
	Практическая подготовка			
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп (кус кус, полента, рис, греча, полба и т.д.) сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4		
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовления, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2		
	Точка рубежного контроля.	2		

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюдов из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		Последовательность разработки авторских, брендовых рецептов блюд и их проработка. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. Составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)			
		Консультация по курсовой работе №1: Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.	2		
		Консультация по курсовой работе №2: Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.	2		
	Содержание учебного материала	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд 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	2		ПО1-ПО7 У1-У7 З1-З8 ПК2.1-2.8
		Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом).	2		2
		Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с			

	использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста.					
	Практические занятия					
	Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменимости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2				2
	Точка рубежного контроля					
	Практическая подготовка					
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4				3
	Консультация по курсовой работе №3: Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы.	2				3
	Содержание учебного материала					
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	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	2				ПО1-ПО7 У1-У7 З1-З8 ПК2.1-2.8
	Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: 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	2				2

	полусферической сковороде, 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. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.			
	Практические занятия			
	Разработка рецептов и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2		2
	Точка рубежного контроля			
	Практическая подготовка			
	Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4		
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствия блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	2		3
	Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка	2		

	рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)			
	Точка рубежного контроля Последовательность разработки авторских, брендовых рецептов блюд и их проработка. Выбор гарниров, соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента и доведение до вкуса. Составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2		
	Консультация по курсовой работе №4: Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции	2		
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Содержание учебного материала			
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента	2		ПО1-ПО7 У1-У7 З1-З8 ПК2.1-2.8
	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формирования, обвязывания перед тепловой обработкой	2		
	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 воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2		

	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. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).				3
	Практическая подготовка				
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты)), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4			
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты)), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2			
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты)), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2			
	Точка рубежного контроля Последовательность разработки авторских, брендовых рецептов блюд и их проработка. Выбор гарниров, соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента и доведение до вкуса. Составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2			
	Консультация по курсовой работе №5: Консультации по разработке	2			2

		мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции.			
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Содержание учебного материала				ПО1-ПО7 У1-У7 З1-З8 ПК2.1-2.8
		Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	2		
		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. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2		
		Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2		
	Практическая подготовка				3
		Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2		

	Точка рубежного контроля Последовательность разработки авторских, брендовых рецептов блюд и их проработка. Выбор гарниров, соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к реализации реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента и доведение до вкуса. Составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2		
	Консультация по курсовой работе № 6, 7: Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептов, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.	4		2
	Консультация по курсовой работе № 8: Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников.	2		
	Консультация по курсовой работе № 9,10: Защита курсовой работы	4		
	Самостоятельная учебная работа обучающихся			
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для 5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ. 6. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов.	2		

		7. Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. 8. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 9. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 10. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
		Консультации	4		
		Экзамен	6		
Всего по МДК.02.01			104		
		Квалификационный экзамен	6		
Всего по ПМ.02			390		

2.3. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Ознакомление с предприятием практики Приготовление и подача национальных супов России: щей боярских, борща украинского, рассольника ленинградского Приготовление и подача национальных супов РТ: суп-лапша домашняя, суп-лапша грибная Приготовление и подача прозрачных супов (консоме) с гарниром Приготовление и подача супов-поре, крем-супов из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, Приготовление и подача рататуя, фаршированных помидоров, баклажанов Приготовление и подача ризотто. Приготовление пасты «Карбонара», пасты «Болоньезе», яиц-пашот. Приготовление и подача вареников с семгой, блинов или блинчиков с различными фаршами Приготовление и подача рулетиков из рыбы, судака фаршированного Приготовление и подача котлеты по-киевски, рулетиков из курицы, тибала из курицы	ПМ.02 (УП.02)	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	3	По перечню предприятий	
2.	Ознакомление с предприятием практики Организация процесса приготовления и подачи сложных заправочных супов, супов-поре с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание	ПМ.02 (ПП.02)	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих	144	4	По перечню предприятий	

	(НАССР). Организация процесса приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Организация процесса приготовления сложных горячих соусов, в том числе новых, фирменных предприятия практики Организация процесса приготовления сложных горячих соусов, в том числе новых, фирменных предприятия практики Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и гарниров из крупяных масс (поленты, пудинги, оладьея), из макаронных изделий (лазаньи, канелони) Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и гарниров из бобовых Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок муки разнообразного ассортимента Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из рыбы сложного ассортимента Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из нерыбного водного сырья Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из жареного мяса, мясопродуктов сложного ассортимента Организация процесса приготовления и подачи					блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					

горячих блюд и закусок из запеченного мяса, мясопродуктов сложного ассортимента Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из мяса сложного ассортимента (рубленая, котлетная, кнельная массы) Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из мясопродуктов сложного ассортимента Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента Организация процесса приготовления и подачи горячих блюд и закусок из горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (рубленая, котлетная, кнельная массы) Организация процесса по доставке продукции по заказам потребителей (упаковки готовых блюд и закусок на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции) Организация процесса по доставке продукции по заказам потребителей (упаковки готовых блюд и закусок на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции)					

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», Лаборатория «Организации и ведения процессов подготовки продуктов, приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента», лаборатория «Лаборатория технического оснащения организации рабочего места и приготовления продукции общественного питания», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) основные источники:

28. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.

29. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

30. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

31. 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.

32. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2020. – 176 с.

33. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

34. 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.

35. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.

36. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.

37. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с.

38. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

39. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва :

Академия, 2019. – 240 с.

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

41. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для СПО / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

42. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. — Москва : Академия, 2018. — 240 с.

43. 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.

44. 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.

45. Радченко, С.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. — 398 с.

46. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2018. — 192 с.

47. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2019. — 128 с.

48. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. — 2-е изд., стер. — Москва : Академия, 2017. — 288 с

49. Сыроделие: техника и технология : учебник для СПО / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с.

50. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

51. 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.

52. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

53. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — Москва : Академия, 2018. — 432 с.

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

3.3 Основные электронные издания

12. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный //

Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. 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.

14. 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.

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

16. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

17. 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.

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

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

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

21. 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.

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

3.4 Дополнительные источники

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 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

21. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

22. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

23. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

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

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

26. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

27. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

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

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

30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

31. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

32. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

33. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

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

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, тестирования, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, разработок.

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
ОК 1- 3 ПК2.1-2.8	–решение ситуационных и производственных задач –взаимоконтроль –выполнение заданий с комментариями –рефераты –презентации –защита лабораторно-практических заданий - наблюдение за деятельностью на практике	Точка рубежного контроля
Раздел 2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
ОК 1- 7, 9-11 ПК2.1-2.8 ЛР 4	–решение ситуационных и производственных задач –взаимоконтроль –выполнение заданий с комментариями –рефераты –презентации –защита лабораторно-практических заданий - наблюдение за деятельностью на практике	Точка рубежного контроля
Учебная практика		
ОК 1- 7, 9 ПК2.1-2.8	- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения работ по получаемой специальности; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения)	- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет
Производственная практика		
ОК 1- 7, 9-11 ПК2.1-2.8	- наблюдение за работой обучающихся с интервалом два-три дня в рабочую неделю; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных заданий; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения); - проверка отчета.	- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

**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**

(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации	специалист по поварскому и кондитерскому делу
уровень подготовки	базовый
форма обучения	очная
индекс и наименование междисциплинарных курсов	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

« ____ » _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК «Технология продукции
общественного питания»

Протокол № _____

от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / А.Н. Ротанова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель отдела ППиТ

_____ Л.А. Шарафутдинова

« ____ » _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Менеджер производственного участка

ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»

_____ / В.Ш. Назипова

« ____ » _____ / 20__ г.

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Приказ Министерства образования и науки
РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565

– Примерной программы воспитания
по укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Разработчики:

Сафиулина М.П. преподаватель
специальных дисциплин

Маринюк И.А., мастер производственного
обучения, первая кв. категория.

Тарасова О.Г. мастер производственного
обучения, первая кв. категория.

СОДЕРЖАНИЕ

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	31
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	40
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	44

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
(индекс и наименование профессионального модуля)

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Выпускник образовательной программы по квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу осваивает общий вид деятельности ВД Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.5. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной

			и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска
		Уо 02.03	структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять

	языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности в		Умения:
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
			Знания:
		Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои

			действия (текущие и планируемые)
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы
			Знания:
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 10.04	особенности произношения
		Зо 10.01	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		Умения:
		Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 11.03	оформлять бизнес-план
		Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 11.06	презентовать бизнес-идею
		Уо 11.07	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
		Зо 11.02	основы финансовой грамотности
		Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
		Зо 11.04	порядок выстраивания презентации

Освоение содержания учебного предмета (междисциплинарного курса) обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов личностного развития:

ЛР. 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

1.1.6. Профессиональные компетенции

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд,		Навыки:
		Н 3.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		регламентами
		Н 3.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 3.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
			Умения:
		У 3.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 3.1.02	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
		У 3.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		У 3.1.04	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 3.1.05	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 3.1.06	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
		У 3.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

		У 3.1.08	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
		У 3.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У 3.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 3.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 3.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		З 3.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		З 3.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов
		З 3.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		З 3.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 3.1.06	последовательность выполнения технологических операций
		З 3.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

			возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 3.1.08	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		3 3.1.09	правила утилизации непищевых отходов
		3 3.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		3 3.1.11	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		Навыки:
		Н 3.2.01	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.2.01	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.2.02	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
		У 3.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У 3.2.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.2.06	использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов,

			заправок сложного ассортимента
		У 3.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.2.08	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.
		У 3.2.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 3.2.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 3.2.11	обеспечивать безопасность готовых соусов
		У 3.2.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У 3.2.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.2.14	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.2.15	контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок
		У 3.2.16	организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.2.17	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
		У 3.2.18	рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок

		У 3.2.19	вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи
		У 3.2.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 3.2.21	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.2.01	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 3.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 3.2.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.2.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
		З 3.2.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок
		З 3.2.08	варианты подбора пряностей и приправ
		З 3.2.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования
		З 3.2.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 3.2.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		З 3.2.12	современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента

		З 3.2.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		З 3.2.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 3.2.15	техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи
		З 3.2.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 3.2.17	методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		З 3.2.18	температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		З 3.2.19	требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		З 3.2.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок
		З 3.2.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 3.2.22	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:
		Н 3.3.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими

			требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента
		У 3.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента
		У 3.3.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.3.09	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.
		У 3.3.10	организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 3.3.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 3.3.12	обеспечивать безопасность готовых салатов
		У 3.3.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента
		У 3.3.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать

			недоброкачественную продукцию
		У 3.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 3.3.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.3.17	контролировать температуру подачи салатов
		У 3.3.18	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.3.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
		У 3.3.20	рассчитывать стоимость салатов
		У 3.3.21	вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи
		У 3.3.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 3.3.23	консультировать потребителей
		У 3.3.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 3.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 3.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.3.06	пищевая, энергетическая ценность

			сырья, продуктов, готовых салатов
		3 3.3.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов
		3 3.3.08	варианты подбора пряностей и приправ
		3 3.3.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 3.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.3.11	правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности
		3 3.3.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.3.13	современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента
		3 3.3.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента
		3 3.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 3.3.16	техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи
		3 3.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 3.3.18	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента
		3 3.3.19	температура подачи салатов сложного ассортимента
		3 3.3.20	требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента
		3 3.3.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов
		3 3.3.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 3.3.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление,		Навыки:
		Н 3.4.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к

	творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.4.01	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
		У 3.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		У 3.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		У 3.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.4.09	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.

		У 3.4.10	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
		У 3.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 3.4.12	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок
		У 3.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		У 3.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.4.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 3.4.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок
		У 3.4.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.4.18	контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок
		У 3.4.19	организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
		У 3.4.20	рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок
		У 3.4.21	вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи
		У 3.4.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 3.4.23	консультировать потребителей
		У 3.4.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе

			блюд
			Знания:
		3 3.4.01	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
		3 3.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 3.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 3.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 3.4.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.4.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок
		3 3.4.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок
		3 3.4.08	варианты подбора пряностей и приправ
		3 3.4.09	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 3.4.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.4.11	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности
		3 3.4.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.4.13	современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		3 3.4.14	способы и формы инструктирования

			персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		З 3.4.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 3.4.16	техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи
		З 3.4.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 3.4.18	методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		З 3.4.19	температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		З 3.4.20	правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок
		З 3.4.21	требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		З 3.4.22	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок
		З 3.4.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 3.4.24	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм		Навыки:
		Н 3.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.5.01	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
		У 3.5.02	контролировать наличие, хранение и

	обслуживания		расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 3.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.5.01	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья
		У 3.5.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 3.5.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.5.08	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.
		У 3.5.09	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
		У 3.5.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 3.5.11	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного

			водного сырья
		У 3.5.12	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 3.5.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.5.14	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
		У 3.5.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.01	организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.5.17	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.18	рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.19	вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
		У 3.5.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 3.5.21	консультировать потребителей
		У 3.5.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.5.01	процессы приготовления, 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
		3 3.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 3.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 3.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.5.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 3.5.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 3.5.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 3.5.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 3.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.5.10	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
		3 3.5.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.5.12	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 3.5.13	способы и формы инструктирования

			персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 3.5.15	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
		З 3.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 3.5.17	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.18	температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.19	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 3.5.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 3.5.22	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		Навыки:
		Н 3.6.01	выполнения приготовления, 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:
		У 3.6.01	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
		У 3.6.02	контролировать наличие, хранение и

	обслуживания		расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 3.6.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.6.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента
		У 3.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.6.09	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.
		У 3.6.10	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
		У 3.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке
		У 3.6.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней

			птицы, дичи, кролика
		У 3.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 3.6.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.6.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения
		У 3.6.16	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
		У 3.6.17	контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 3.6.18	организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.6.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 3.6.20	вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
		У 3.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 3.6.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.6.01	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
		3 3.6.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 3.6.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 3.6.04	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.6.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 3.6.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 3.6.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 3.6.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 3.6.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.6.10	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
		3 3.6.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.6.12	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 3.6.13	способы и формы инструктирования

			персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 3.6.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 3.6.15	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
		3 3.6.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 3.6.17	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 3.6.18	температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 3.6.19	правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 3.6.20	требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 3.6.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 3.6.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 3.6.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом		Навыки:
		Н 3.7.01	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
		Н 3.7.02	оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		региональных
	Н 3.7.03	ведения расчетов с потребителями
		Умения:
	У 3.7.01	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
	У 3.7.02	определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
	У 3.7.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
	У 3.7.04	выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
	У 3.7.05	комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
	У 3.7.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры
	У 3.7.07	изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 3.7.08	рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
	У 3.7.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству
	У 3.7.10	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания:

		3 3.7.01	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
		3 3.7.02	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)
		3 3.7.03	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		3 3.7.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		3 3.7.05	правила организации проработки рецептур
		3 3.7.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 3.7.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		3 3.7.08	правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

1.2 Объем программы профессионального модуля и виды учебной работы:

Вид учебной работы		Объем часов
Учебная нагрузка (всего)		480
Общее количество часов практической подготовки		406
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		100
в том числе:		
	практические занятия	22
	Практическая подготовка	46
Самостоятельная работа		6
Консультации		2
Учебная практика		72
Производственная практика		288
Промежуточная аттестация в форме		Квалификационного экзамена (6 часов)

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

Код профессио нальных компетенц ий	Наименования междисциплинарных комплексов, разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), часов						Практичес кая подготовка (практика), часов			
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Консультации			Самостоятельная работа обучающегося	Промежуточная аттестация				
					в т.ч.								
					Лекции	Практические занятия	Практическая подготовка	в т.ч., курсовая работа					
				Всего	32	22	46	2	6	6			
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		114	46	100	32	22	46	2	6				
ПК 3.1-3.7 Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		100	46	100	32	22	46						
	Консультации	2						2					
	Экзамен	6							6				

[illegible]

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов(МДК)и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Результат обучения по разделам (темам)	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
Тема 1.1. Содержание учебного материала				
Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, закусок	1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции Правила разработки рецептов холодных блюд. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.	2	ОК1, ОК2, ОК9, ОК10
	2	Документы, действующие в сфере организации общественного питания. Принципы производства качественной продукции общественного питания	2	
	Практические занятия			
	1	Составление технологических карт и схем приготовления, заполнение таблиц операционных действий холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов.	2	ОК1, ОК2, ОК9, ОК10, ОК11
	3	Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
Содержание учебного материала				

Тема 1.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность, современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Использование крема, 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.	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 3.1-3.7	1
	Практическая подготовка				
	1	Приготовление и оформление сложных холодных соусов - соуса «Майонез» и его производных, соуса «Цезарь». Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.	2		3
	Содержание учебного материала				
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность, современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	4	ОК1, ОК2, ОК9, ОК10, ПК3.1, ПК3.3, ЛР 4	2
		Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	4		
	Практические занятия				2
	1	Расчет массы сырья для приготовления салатов сложного ассортимента	4		
	Практическая подготовка				
	1	Приготовление и оформление сложных холодных блюд по стандартам «Молодые Профессионалы» - салат-коктейль из креветок, с курицей, салат «Цезарь» (приготовление салата по заданию преподавателя).	4		

	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.			
2	Точка рубежного контроля № 1 «Приготовления салатов сложного ассортимента»	2		
3	Приготовление и оформление салата «Столичный», «Рыбный» в авторской подаче. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.	4		
4	Приготовление и оформление салата «Винегрет с кальмарами» в авторской подаче. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда	2		
5	Приготовление, оформление, отпуск и презентация теплых салатов (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	2		
Содержание учебного материала				
Тема 1.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента	4	ОК1-7, 9, 10, 11, ПК3.1, ПК3.3, ПК3.4
	2	Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	4	
	Практическая подготовка			
	1	Приготовление и оформление сложных холодных закусок по стандартам Finger-food. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда. Приготовление и оформление: кокот из грибов, кокиль из рыбы и морепродуктов, канапе	4	3
	6	Приготовление, оформление холодных закусок из яиц, овощей и грибов. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов блюда.	4	
Содержание учебного материала				
Тема 1.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы,	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы сложного ассортимента.	4	ОК1, ОК2, ОК9, ОК10, ПК3.1, ПК3.5, ЛР 4

дичи сложного ассортимента	2	Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	4	2
	Практические занятия			
	1	Расчет массы сырья для приготовления холодных блюд из рыбы.	4	
	2	Расчет массы сырья холодных блюд из мяса сложного ассортимента.	4	
	3	Точка рубежного контроля № 2 Расчет массы сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи.	2	
	4	Расчет массы сырья холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	4	
	Практическая подготовка			
	1	Правила оформления и отпуска холодных блюд – рыбы фаршированной: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).	4	
	2	Правила оформления и отпуска холодных блюд - жареная рыба под маринадом: творческое оформление и эстетичная подача.	4	
	3	Правила оформления и отпуска холодных блюд – рыба заливная: творческое оформление и эстетичная подача.	4	
	4	Приготовление, оформление, отпуск и презентация курицы фаршированной, индейки заливной (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы)	4	3
	5	Приготовление, оформление, отпуск и презентация птицы заливной. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).	2	
	6	Приготовление, оформление, отпуск и презентация птицы заливной. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и	2	

		кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).			
7		Точка рубежного контроля № 3 «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи	2		
Самостоятельная работа					
		Составление технологических схем приготовления холодных соусов и заправок.	6		
		Составление технологических карт приготовления холодных соусов и заправок.			
		Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
		Составление технологических схем приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
		Составление технологических карт приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.			
		Консультации	2		
		Экзамен	6		
Всего по МДК.03.01			114		
		Квалификационный экзамен	6		
Всего по ПМ.03			480		

2.3. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимос- ти)
		Код	Наименование				
1.	Ознакомление с требованиями организации работы в холодном цехе по приготовлению, хранению и подготовке к реализации холодных соусов, холодных блюд и закусок, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление и подача бутербродов «Канapé», коктейльных бутербродов Приготовление и подача салатов из свежих овощей (салат «Греческий», салат «Уолдорф» салат «Капрезе»); приготовление холодных соусов сложного ассортимента Приготовление и подача салатов сложного ассортимента из вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья) Приготовление и подача холодных закусок сложного ассортимента (паштета, муссы) Приготовление и подача холодных блюд сложного ассортимента (рулетики из филе рыбы, рулет куриный, галантин, рулетики из мяса)	ПМ.03 (УП.03)	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	6	По перечню предприятий	
2.	Ознакомление с предприятием практики. Организация процесса приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Организация процесса приготовления современных вариантов салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, яиц, свежей зелени	ПМ.03 (ПП.03)	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	288	6	По перечню предприятий	

	Организация процесса приготовления сложных холодных соусов, в том числе новых, фирменных предприятия практики Организация процесса приготовления и подачи сложных холодных салатов из сырых продуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления и подачи сложных холодных салатов из вареных продуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления теплых салатов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления сложных холодных блюд мяса и мясопродуктов с использованием с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления и отпуска				изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				

	холодных закусок сложного ассортимента зависимости от типа организации питания и способа обслуживания								

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», Лаборатория «Организации и ведения процессов подготовки продуктов, приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента», лаборатория «Лаборатория технического оснащения организации рабочего места и приготовления продукции общественного питания», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

3.2.1 основные источники:

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — Москва : Академия, 2021. — 192 с.

3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. — Москва : Академия, 2020. — 176 с.

6. 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.

7. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.

8. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — Москва : Академия, 2019. — 240 с.

10. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

12. 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.

13. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2018. — 192 с.

14. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2019. — 128 с.

15. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

16. 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.

17. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

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

3.2.2 Основные электронные издания

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

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.

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

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

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

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

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: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

10. 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.

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

3.2.3 Дополнительные источники

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

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

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

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. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

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

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

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

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

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, тестирования, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, разработок.

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
ОК 1-7, 9, 10 ОК11 ПК 3.1-3.7, ЛР 4	– решение ситуационных и производственных задач – взаимоконтроль – выполнение заданий с комментариями – защита лабораторно-практических заданий – наблюдение за деятельностью на практике	Точка рубежного контроля № 1 «Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок» Точка рубежного контроля № 2 Расчет массы сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи. Точка рубежного контроля № 3 «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи»
Учебная практика		
ОК 1-7, 9, ПК 3.1-3.7	- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения работ по получаемой специальности; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения)	- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет
Производственная практика		
ОК. 1-7, ОК. 9-ОК.11 ПК3.1-3.7	- наблюдение за работой обучающихся с интервалом два-три дня в рабочую неделю; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных заданий; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения); - проверка отчета.	- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

**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**

(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

специалист по поварскому и кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

индекс и наименование
междисциплинарных курсов

МДК.04.01 Организация процессов
приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки
к реализации напитков сложного ассортимента

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

« ____ » _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК «Технология продукции
общественного питания»

Протокол № _____

от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / А.Н. Ротанова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель отдела ППиТ

_____ Л.А. Шарафутдинова

« ____ » _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Менеджер производственного участка
ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»

_____ / В.Ш. Назипова

« ____ » _____ / 20__ г.

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Приказ Министерства образования и науки
РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565

– Примерной программы воспитания
по укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Разработчики:

Худакова Л.В., преподаватель специальных
дисциплин, высшая кв. категория

Маринюк И.А., мастер производственного
обучения, первая кв. категория.

Абдрахманова Э.Ф., мастер
производственного обучения, первая кв.
категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	34
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	35

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 планируемые результаты освоения профессионального модуля

Выпускник образовательной программы по квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу осваивает общий вид деятельности (ВД) 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, и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1 Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной

			и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска
		Уо 02.03	структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять

	языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
			Знания:
		Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
		Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о

			своей профессиональной деятельности
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы
			Знания:
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 10.04	особенности произношения
		Зо 10.01	правила чтения текстов профессиональной направленности
			Умения:
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 11.03	оформлять бизнес-план
		Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 11.06	презентовать бизнес-идею
		Уо 11.07	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
		Зо 11.02	основы финансовой грамотности
		Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
		Зо 11.04	порядок выстраивания презентации

Освоение содержания учебного предмета (междисциплинарного курса) обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов личностного развития:

ЛР. 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

1.1.2 Профессиональные компетенции

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов		Навыки:
		Н 4.1.01	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами		приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 4.1.02	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 4.1.03	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:
		У 4.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 4.1.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		У 4.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 4.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 4.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 4.1.06	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

		У 4.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 4.1.08	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
		У 4.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У 4.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 4.1.01	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 4.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		З 4.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		З 4.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		З 4.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 4.1.06	последовательность выполнения технологических операций

		З 4.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		З 4.1.08	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 4.1.09	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		З 4.1.10	правила утилизации непищевых отходов
		З 4.1.11	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		З 4.1.12	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:
		Н 4.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 4.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 4.2.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.2.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов
		У 4.2.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов

			сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 4.2.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 4.2.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов
		У 4.2.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 4.2.09	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.
		У 4.2.10	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
		У 4.2.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
		У 4.2.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
		У 4.2.13	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты
		У 4.2.14	оценивать качество органолептическим способом
		У 4.2.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
		У 4.2.16	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента
		У 4.2.17	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов

		У 4.2.18	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 4.2.19	контролировать температуру подачи холодных десертов
		У 4.2.20	организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.2.21	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.2.22	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		У 4.2.23	рассчитывать стоимость холодных десертов
		У 4.2.24	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи
		У 4.2.25	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 4.2.26	консультировать потребителей
		У 4.2.27	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.2.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 4.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 4.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 4.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 4.2.05	нормы, правила взаимозаменяемости

			сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
		3 4.2.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 4.2.08	ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 4.2.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета
		3 4.2.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.2.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.2.12	современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства
		3 4.2.15	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи
		3 4.2.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 4.2.17	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2.18	температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;

			требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента
		З 4.2.19	правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента
		З 4.2.20	правила общения с потребителями
		З 4.2.21	базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке
		З 4.2.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 4.2.23	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:
		Н 4.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
			Умения:
		У 4.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 4.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов
		У 4.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 4.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

	У 4.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции
	У 4.3.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 4.3.09	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.
	У 4.3.10	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
	У 4.3.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
	У 4.3.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
	У 4.3.13	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты
	У 4.3.14	оценивать качество органолептическим способом
	У 4.3.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
	У 4.3.16	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов
	У 4.3.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
	У 4.3.18	контролировать температуру подачи горячих десертов

	У 4.3.19	организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 4.3.20	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	У 4.3.21	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
	У 4.3.22	рассчитывать стоимость горячих десертов
	У 4.3.23	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
	У 4.3.24	консультировать потребителей
	У 4.3.25	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
	З 4.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 4.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	З 4.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	З 4.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
	З 4.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента
	З 4.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов

		3 4.3.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 4.3.08	ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования
		3 4.3.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета
		3 4.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.3.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.3.12	современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента
		3 4.3.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента
		3 4.3.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 4.3.15	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи
		3 4.3.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 4.3.17	методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента
		3 4.3.18	температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента
		3 4.3.19	правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента
		3 4.3.20	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 4.3.21	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	Н 4.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 4.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 4.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков
		У 4.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 4.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 4.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции
		У 4.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 4.4.09	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.
		У 4.4.10	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
		У 4.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
		У 4.4.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
		У 4.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки
		У 4.4.14	оценивать качество органолептическим способом
		У 4.4.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки
		У 4.4.16	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента
		У 4.4.17	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков
		У 4.4.18	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 4.4.19	контролировать температуру подачи холодных напитков
		У 4.4.20	организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.4.21	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.4.22	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)

		У 4.4.23	рассчитывать стоимость холодных напитков
		У 4.4.24	вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи
		У 4.4.25	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 4.4.26	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 4.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 4.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 4.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		З 4.4.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента
		З 4.4.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков
		З 4.4.07	варианты подбора пряностей и приправ
		З 4.4.08	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования
		З 4.4.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
		З 4.4.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического

			оборудования и производственного инвентаря
		3 4.4.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.4.12	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		3 4.4.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		3 4.4.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 4.4.15	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи
		3 4.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 4.4.17	методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента
		3 4.4.18	температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента
		3 4.4.19	правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента
		3 4.4.20	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 4.4.21	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		Навыки:
		Н 4.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 4.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 4.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 4.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 4.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков
		У 4.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 4.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 4.5.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков
		У 4.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 4.5.09	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.
		У 4.5.10	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
		У 4.5.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе

			приготовления
		У 4.5.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
		У 4.5.13	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки
		У 4.5.14	оценивать качество органолептическим способом
		У 4.5.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки
		У 4.5.16	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков
		У 4.5.17	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 4.5.18	контролировать температуру подачи горячих напитков
		У 4.5.19	организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.5.20	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.5.21	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		У 4.5.22	рассчитывать стоимость горячих напитков
		У 4.5.23	вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи
		У 4.5.24	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 4.5.25	консультировать потребителей
		У 4.5.26	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.5.01	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
		3 4.5.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 4.5.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 4.5.04	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента
		3 4.5.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков
		3 4.5.06	варианты подбора пряностей и приправ
		3 4.5.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 4.5.08	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
		3 4.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.5.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.5.11	современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента
		3 4.5.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента
		3 4.5.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства

		З 4.5.14	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;
		З 4.5.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 4.5.16	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.17	температура подачи горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.18	требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.19	правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.20	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 4.5.21	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:
		Н 4.6.01	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
		Н 4.6.02	ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
			Умения:
		У 4.6.01	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
		У 4.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		У 4.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 4.6.04	выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,

			региональных с учетом способа последующей термической обработки
		У 4.6.05	комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		У 4.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 4.6.07	изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		У 4.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 4.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
		У 4.6.10	представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству
		У 4.6.11	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания:
		З 4.6.01	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
		З 4.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков
		З 4.6.03	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)
		3 4.6.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		3 4.6.05	правила организации проработки рецептур
		3 4.6.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков
		3 4.6.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		3 4.6.08	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

1.2 Объем программы профессионального модуля и виды учебной работы:

Вид учебной работы		Объем часов
Учебная нагрузка (всего)		358
Общее количество часов практической подготовки		286
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		100
в том числе:		
	практические занятия	18
	Практическая подготовка	34
Самостоятельная работа		8
Консультации		4
Учебная практика		108
Производственная практика		144
Промежуточная аттестация в форме	Квалификационного экзамена (6 часов)	

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 Структура профессионального модуля

Код профессио- нальных компетенц- ий	Наименования междисциплинарных комплексов, разделов профессионального модуля	Всего о часо в	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), часов								Практичес- кая подготовка (практика), часов	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Консультации	Самостоятельная работа обучающегося	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
				Всего	в т.ч.								
					Лекции	практические	практическая подготовка	в т.ч., курсовая работа					
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов	66	20	50	20	10	20		2	8	6		
ПК 4.1-4.2, 4.6	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента	28	14	28	10	4	14						
ПК 4.1,4.3, 4.6	Раздел 2. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента	30	6	22	10	6	6			8			
	Консультации	2							2				
	Экзамен	6									6		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации напитков сложного ассортимента	34	14	32	10	8	14		2				
ПК 4.1, 4.4, 4.6	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	20	10	20	6	4	10						

ПК 4.1, 4.5, 4.6	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	10	4	10	4	2	4						
	Консультации	2							2				
	Дифференцированный зачет	2		2	2								
ПК 4.1-4.6	Учебная практика	108	108										
ПК 4.1-4.6	Производственная практика	144	144										
	Квалификационный экзамен	6											
	Всего	358	286	82	30	18	34		4	8	6	108	144

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов дисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам (темам)	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента				
Тема 1.1.	Содержание			
Классификация, ассортимент холодных десертов сложного ассортимента	1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и замороженных десертов сложного приготовления.	2	ОК 1-5, 9, 10 ПК 4.1-4.2, 4.6 ЛР 4	1
	2 Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	4		
	3 Правила адаптации, разработки рецептур десертов с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4		
	Практические занятия			
	1 Разработка и адаптация рецептур холодных десертов с использованием фруктов и ягод	2		3
	2 Разработка и адаптация рецептур холодных десертов с использованием желирующих компонентов	2		
	Практическая подготовка			
	3 Адаптация рецептур холодных десертов с использованием молочной продукции	4		
	4 Адаптация рецептур замороженных десертов с использованием фруктов и ягод	2		
	5 Адаптация рецептур холодных десертов с использованием шоколада	4		
	6 Адаптация рецептур холодных десертов зарубежных кухонь	2		
	Точка рубежного контроля 1 «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента»	2		
Раздел 2. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента				

Тема 2.1. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание		ОК 1-5, 9, 10 ПК 4.1, 4.3, 4.6 ЛР 4	1
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи горячих десертов сложного приготовления.	2	
	2	Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	4	
	2	Правила адаптации, разработки рецептур десертов с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4	
	Практические занятия			
	1	Адаптация рецептур горячих десертов с использованием фруктов и ягод	2	
	2	Адаптация рецептур горячих десертов с использованием полуфабрикатов из теста	2	
	3	Адаптация рецептур горячих десертов с использованием молочной продукции	2	
	Практическая подготовка			
	4	Адаптация рецептур горячих десертов с использованием шоколада, какао	2	
	5	Адаптация рецептур горячих десертов с использованием техники фламбе	2	
	6	Адаптация рецептур горячих десертов зарубежных кухонь		
	Точка рубежного контроля 2 «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента»		2	
	Самостоятельная работа			
	1. Общие правила приготовления сложных холодных десертов 2. Общие правила приготовления сложных горячих десертов 3. Требования к качеству, сроки реализации сложных холодных десертов 4. Требования к качеству, сроки реализации сложных горячих десертов 5. Работа с нормативно-технологической документацией по составлению сложных холодных десертов 6. Органолептические показатели оценки качества сложных холодных десертов 7. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.		8	
	Экзамен по МДК.04.01		6	
	Консультации		2	
	Всего по МДК.04.01		66	

Наименование разделов дисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам (темам)	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации напитков сложного ассортимента				
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента				
Тема 1.1.	Содержание			
Классификация, ассортимент холодных напитков сложного ассортимента	1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных напитков сложного приготовления.	2	ОК 1-5, 9, 10 ПК 4.1-4.4, 4.6	1
	2 Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	2		
	3 Правила адаптации, разработки рецептур напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2		
	Практические занятия			
	1 Разработка и адаптация рецептов холодных напитков на основе фруктовых и ягодных соков. Приготовление и подача	2		
	2 Разработка и адаптация рецептов холодных напитков на основе мороженого. Приготовление и подача	2		
	Практическая подготовка			
	3 Приготовление и подача холодных напитков на основе чая	2		
	4 Приготовление и подача холодных напитков на основе кофе	2		3
	5 Приготовление и подача холодных напитков на основе кисломолочных продуктов	2		
	6 Приготовление и подача смешанных напитков	2		
	Точка рубежного контроля 1 «Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента приготовления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента»	2		
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента				
Тема 2.1.	Содержание			
Классификация, ассортимент горячих напитков	1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных напитков сложного приготовления. Актуальные направления,	2	ОК 1-5, 9, 10 ПК 4.1-4.5,	1

напитков сложного ассортимента		модные тенденции в совершенствовании ассортимента		4.6	
	2	Правила адаптации, разработки рецептов напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2		
	Практические занятия				3
	1	Разработка и адаптация рецептов кофе, чая разнообразного ассортимента. Приготовление и подача	2		
	Практическая подготовка				
	3	Приготовление и подача горячих напитков с какао	2		
	4	Приготовление и подача горячих напитков с фруктовыми и ягодными отварами	2		
	Дифференцированный зачет по МДК.04.02		2		
	Консультации		2		
	Всего по МДК.04.02		34		
Квалификационный экзамен		6			
Итого по ПМ.04		358			

2.3. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Приготовление и подача фруктовых и ягодных салатов с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Приготовление и подача низкокалорийных желе, мусса Приготовление и подача мороженого, парфе, сорбета, бланманже Приготовление и подача чизкейка классического выпеченного, пирожного «Анна Павлова» Приготовление и подача суфле ванильного, пудинга сухарного Приготовление и подача десертов фондю, десертов с приемами фламбе Приготовление и подача щербетов, молочных коктейлей Приготовление и подача холодного чая, фраппе ананасового Приготовление и подача горячих напитков: глинтвейна, грога чая, какао Приготовление и подача горячего шоколада, кофе	ПМ.04 (УП.04)	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	108	4	По перечню предприятий	
2.	Ознакомление с предприятием практики. Организация процесса приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, полуфабрикатов, элементов декора для приготовления десертов	ПМ.04 (ПП.04)	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	144	4	По перечню предприятий	

	Организация процесса приготовления и подачи сложных холодных десертов (трайфлы, веррины) Организация процесса приготовления и подача сложных горячих десертов (штрудель яблочный, вишневый, тарты, фондан, брауни) Организация процесса приготовления холодных напитков на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления горячих напитков на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)		реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», Лаборатория «Организации и ведения процессов подготовки продуктов, приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента», лаборатория «Лаборатория технического оснащения организации рабочего места и приготовления продукции общественного питания», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

3.2.1 Основные источники:

1) Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. -3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 304с.

2) Сборник технических нормативов.Сборник рецептур на продукцию общественного питания. В 2т. Т.1 /М.П.Могильный.-2-е изд.,дол.и испр.-М.:ДеЛи плюс,2016.-888с. ISBN 978-5-905170-90-4

3) Сборник технических нормативов.Сборник рецептур на продукцию общественного питания. В 2т .Т.2 /М.П.Могильный.-2-е изд.,дол.и испр.-М.:ДеЛи плюс,2016.-395с. ISBN 978-5-905170-91-1

3.2.2 Дополнительная литература

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2019.- 336с.

2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. – 160 с.

1. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. прф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160с.

3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2019. – 96 с.

2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2019.-176с.

3.2.3 Интернет-ресурсов

<http://eda.server.ru>

<http://supercook.ru>

<http://www.vkusno.kg>

<http://www.millionmenu.ru/>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, тестирования, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, разработок.

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов		
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента		
ОК 1-5, 9, 10 ПК 4.1-4.2, 4.6 ЛР 4	-беседа; -диалог; -задание в тестовой форме по темам раздела; -практические занятия: Решение ситуационных задач. Разработка технологической документации на супы для ЛПЗ; -контроль самостоятельной работы	Точка рубежного контроля
Раздел 2. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента		
ОК 1-5, 9, 10 ПК 4.1, 4.3, 4.6 ЛР 4	-беседа; -диалог; -задание в тестовой форме по темам раздела; -практические занятия: Решение ситуационных задач. Разработка технологической документации на супы для ЛПЗ; -контроль самостоятельной работы	Точка рубежного контроля
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации напитков сложного ассортимента		
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента		
ОК 1-5, 9, 10 ПК 4.1, 4.4, 4.6	-беседа; -диалог; -задание в тестовой форме по темам раздела; -практические занятия: Решение ситуационных задач. Разработка технологической документации на супы для ЛПЗ; -контроль самостоятельной работы	Точка рубежного контроля
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента		
ОК 1-5, 9, 10 ПК 4.1, 4.5, 4.6	-беседа; -диалог; -задание в тестовой форме по темам раздела; -практические занятия: Решение ситуационных задач.	Точка рубежного контроля

	Разработка технологической документации на супы для ЛПЗ; -контроль самостоятельной работы	
Учебная практика		
ОК 1-7, 9, ПК 4.1-ПК 4.6	- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения работ по получаемой специальности; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения)	-мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - защита дневника
Производственная практика		
ОК. 1-7, ОК. 9-ОК.11 ПК4.1-4.6	- наблюдение за работой обучающихся с интервалом два-три дня в рабочую неделю; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных заданий; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения); - проверка отчета.	- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; -комплексный дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

**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**
(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации	специалист по поварскому и кондитерскому делу
уровень подготовки	базовый
форма обучения	очная
индекс и наименование междисциплинарных курсов	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК.05.02 Эстетика и дизайн хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

г. Набережные Челны
2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК «Технология продукции
общественного питания»

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / А.Н. Ротанова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель отдела ППиТ

_____ Л.А. Шарафутдинова

«__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Менеджер производственного участка
ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»

_____ / В.Ш. Назипова

«__» _____ / 20__ г.

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Приказ Министерства образования и науки
РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565

– Примерной программы воспитания
по укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Разработчики:

Ротанова А.Н., преподаватель специальных
дисциплин, высшая кв. категория

Князева Э.А., преподаватель специальных
дисциплин, первая кв. категория

Маринюк И.А., мастер производственного
обучения, первая кв. категория.

Абдрахманова Э.Ф., мастер
производственного обучения, первая кв.
категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	39

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
(индекс и наименование профессионального модуля)

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Выпускник образовательной программы по квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу осваивает общий вид деятельности (ВД) 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, и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.7. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной

			и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска
		Уо 02.03	структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять

	языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
			Знания:
		Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
		Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о

			своей профессиональной деятельности
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 10.04	особенности произношения
		Зо 10.01	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		Умения:
		Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 11.03	оформлять бизнес-план
		Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 11.06	презентовать бизнес-идею
		Уо 11.07	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
		Зо 11.02	основы финансовой грамотности
		Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
		Зо 11.04	порядок выстраивания презентации

Освоение содержания учебного предмета (междисциплинарного курса) обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов личностного развития:

ЛР. 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

1.1.8. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов	ПК 5.1. Организовывать подготовку		Навыки:
		Н 5.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации

приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 5.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 5.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
			Умения:
		У 5.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 5.1.02	оценивать наличие ресурсов
		У 5.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом
		У 5.1.04	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 5.1.05	распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 5.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования
		У 5.1.07	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У 5.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря
		У 5.1.09	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте

			оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У 5.1.10	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У 5.1.11	контролировать соблюдение правил техники безопасности
		У 5.1.12	пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 5.1.13	пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
			Знания:
		З 5.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 5.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		З 5.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
		З 5.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными
		З 5.1.05	важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции
		З 5.1.06	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
		З 5.1.07	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 5.1.08	последовательность выполнения

			технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
		3 5.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 5.1.10	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		3 5.1.11	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		3 5.1.12	правила утилизации отходов
		3 5.1.13	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		3 5.1.14	виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки
		3 5.1.15	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:
		Н 5.2.01	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			Умения:
		У 5.2.01	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		У 5.2.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.2.03	организовывать их хранение до момента использования
		У 5.2.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		У 5.2.05	распознавать недоброкачественные продукты
		У 5.2.06	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с

			рецептурой
		У 5.2.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 5.2.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.10	контролировать ротацию продуктов
		У 5.2.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У 5.2.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У 5.2.14	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
		У 5.2.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.2.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления
		У 5.2.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.18	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления
		У 5.2.19	доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции

			(текстуры)
		У 5.2.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов
		У 5.2.21	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.2.22	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У 5.2.23	проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием
		У 5.2.24	контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
			Знания:
		З 5.2.01	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.2.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов
		З 5.2.03	температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов
		З 5.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов
		З 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 5.2.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		З 5.2.07	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации		Навыки:
		Н 5.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		Умения:
	У 5.3.01	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
	У 5.3.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 5.3.03	организовывать их хранение до момента использования
	У 5.3.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
	У 5.3.05	распознавать недоброкачественные продукты
	У 5.3.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой
	У 5.3.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 5.3.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	У 5.3.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
	У 5.3.10	контролировать ротацию продуктов
	У 5.3.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	У 5.3.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований

			по безопасности (ХАССП)
		У 5.3.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У 5.3.14	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
		У 5.3.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.3.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления
		У 5.3.17	замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.18	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		У 5.3.19	доводить тесто до определенной консистенции
		У 5.3.20	определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.21	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
		У 5.3.22	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.23	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.3.24	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать

			технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У 5.3.25	проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.3.26	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.3.27	контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		У 5.3.28	контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		У 5.3.29	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования
		У 5.3.30	рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У 5.3.31	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:
		З 5.3.01	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

		З 5.3.02	температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		З 5.3.03	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		З 5.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 5.3.05	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		З 5.3.06	техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи
		З 5.3.07	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		З 5.3.08	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		З 5.3.09	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		З 5.3.10	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,		Навыки:
		Н 5.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 5.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 5.4.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими

	видов и форм обслуживания		требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.4.03	организовывать их хранение до момента использования
		У 5.4.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		У 5.4.05	распознавать недоброкачественные продукты
		У 5.4.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой
		У 5.4.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 5.4.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
		У 5.4.10	контролировать ротацию продуктов
		У 5.4.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У 5.4.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У 5.4.14	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
		У 5.4.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.4.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента
		У 5.4.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.18	доводить тесто до определенной консистенции
		У 5.4.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.20	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
		У 5.4.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.4.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуд
		У 5.4.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.4.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.4.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного

			ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		У 5.4.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		У 5.4.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования
		У 5.4.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.4.30	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:
		З 5.4.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 5.4.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		З 5.4.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 5.4.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки

			ароматических, красящих веществ
		З 5.4.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи
		З 5.4.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		З 5.4.11	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:
		Н 5.5.01	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 5.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 5.5.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.5.03	организовывать их хранение до момента использования
		У 5.5.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		У 5.5.05	распознавать недоброкачественные продукты
		У 5.5.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой
		У 5.5.07	осуществлять взаимозаменяемость

			продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 5.5.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
		У 5.5.10	контролировать ротацию продуктов
		У 5.5.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У 5.5.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У 5.5.14	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
		У 5.5.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У 5.5.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.18	доводить тесто до определенной консистенции

		У 5.5.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.20	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
		У 5.5.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		У 5.5.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У 5.5.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		У 5.5.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У 5.5.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		У 5.5.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		У 5.5.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования
		У 5.5.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У 5.5.30	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:
		3 5.5.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		3 5.5.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания
		3 5.5.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		3 5.5.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		3 5.5.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 5.5.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		3 5.5.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи
		3 5.5.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		3 5.5.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		3 5.5.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		3 5.5.11	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного

			ассортимента
			Навыки:
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Н 5.6.01	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		Н 5.6.02	ведения расчетов, оформления результатов проработки
			Умения:
		У 5.6.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		У 5.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		У 5.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 5.6.04	выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки
		У 5.6.05	комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		У 5.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 5.6.07	изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		У 5.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 5.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры

		У 5.6.10	представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству
		У 5.6.11	проводить мастер-класс для представления
			Знания:
		З 5.6.01	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
		З 5.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления
		З 5.6.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		З 5.6.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		З 5.6.06	правила организации проработки рецептур
		З 5.6.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		З 5.6.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		З 5.6.09	правила расчета себестоимости

1.2 Объем программы профессионального модуля и виды учебной работы:

Вид учебной работы		Объем часов
Учебная нагрузка (всего)		334
Общее количество часов практической подготовки		208
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		184
в том числе:		
	практические занятия	44
	Практическая подготовка	64
Самостоятельная работа		6
Консультации		6
Учебная практика		72
Производственная практика		72
Промежуточная аттестация в форме		Квалификационного экзамена (6 часов)

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 Структура профессионального модуля											
Код профессио- нальных компетенц ий	Наименования междисциплинарных комплексов, разделов профессионального модуля	Всего о часо в	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), часов							Практичес- кая подготовка (практика), часов
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Консультации	Самостоятельная работа обучающегося	Промежуточная аттестация	
				Всего	Лекции	практические занятия	практическая подготовка				в т.ч. в т.ч., курсовая
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	120	44					110	38	28	
ПК 5.1-5.6	Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	114	44	110	38	28	44	4			
	Экзамен	6							6		
МДК.05.02	Эстетика и дизайн хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	64	20	56	20	16	20	2	6		
ПК 5.1-5.6	Раздел 1. Эстетика и дизайн кондитерских изделий	54	20	54	20	14	20				
	Дифференцированный зачет	2		2		2					
ПК 5.1-5.6	Учебная практика	72	72								72

[illegible]

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов дисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам (темам)	Уровень усвоения
1	2	3		
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 1.	Содержание		OK1-OK5, OK7,9, ПК5.1, ПК5.2, ЛР 4	1
Организация работы предприятий, выпускающих реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	1	4	Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Стандарты предприятия, нормативные документы, характеристика предприятий, организация рабочих мест	
	Практические занятия			
	1	4	Техническое оснащение, санитарно-гигиенические требования к организации технологических процессов Классификация оборудования, инвентаря. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности. Санитарные требования к производственному и вспомогательным помещениям, оборудованию и инвентарю. Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.	
Тема 2 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	2	2	Взаимозаменяемость сырья Подбор и подготовка сырья. Оценка качества безопасности сырья	2
	Содержание			1
	1	4	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов на основе сливок, фруктово-ягодные начинки Технология приготовления кремов на основе желирующих веществ, технология приготовления крема-ганаш, приготовление фруктово-ягодных начинок	
	2	2	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки	

Тема 3 Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий	мучных кондитерских изделий Технология приготовления карамели, марципана, мастики, шоколада, гелей, глазурей		ОК7,9, ПК5.1,ПК5.2, ЛР 4	
	Практические занятия			
	1 Оформление нормативно-технологической документации для приготовления отделочных полуфабрикатов	4		2
	Точка рубежного контроля № 1			
	Практическая подготовка			
	1 Приготовление отделочных полуфабрикатов	6		2
	Содержание			
	1 Технология приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий Ассортимент сложных хлебобулочных изделий, технологические этапы приготовления, виды теста для приготовления, современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него	4	ОК1-ОК5, ОК7,9, ПК5.1,ПК5.2, ЛР 4	1
	2 Технология приготовления праздничного хлеба Ассортимент сложных хлебобулочных изделий, технологические этапы приготовления, виды теста для приготовления, современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него	2		
	Практические занятия			
Тема 4 Технология приготовления изделий из бисквитного теста	1 Оформление нормативно-технологической документации для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	4		2
	Практическая подготовка			
	1 Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6		2
	Содержание			
	1 Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного полуфабриката Ассортимент бисквитного полуфабриката, сложных мучных кондитерских изделий, технологические этапы приготовления, виды теста для приготовления, современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него	4	ОК1-ОК5, ОК7,9, ПК5.1, ПК5.2, ПК 5.3, ПК5.5, ПК 5.6 ЛР 4	1
	Точка рубежного контроля № 2			
	Практические занятия			
	1 Оформление нормативно-технологической документации для	4		2

	приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного полуфабриката			
	Практическая подготовка			
	1 Приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий и тортов	6		2
	Содержание			
Тема 5. Технология приготовления изделий из песочного теста	1 Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из песочного полуфабриката Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий, технологические этапы приготовления, виды теста для приготовления, современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него	4		1
	Практические занятия			
	1 Оформление нормативно-технологической документации для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из песочного полуфабриката Точка рубежного контроля № 3	4		2
	Практическая подготовка			
Тема 6. Технология приготовления изделий из пряничного теста	1 Приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий и тортов и тартов	6		2
	Содержание			
	1 Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из пряничного полуфабриката Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий, технологические этапы приготовления, виды теста для приготовления, современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него	4		1
	Практические занятия			
Тема 7. Технология приготовления изделий из пряничного теста	1 Оформление нормативно-технологической документации для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из пряничного полуфабриката	2		2
	Практическая подготовка			
	1 Приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий и тортов	6		2
	Содержание			
Тема 7. Технология приготовления изделий из пряничного теста	1 Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из	4		1

приготовления изделий из заварного теста	заварного полуфабриката Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий, технологические этапы приготовления, виды теста для приготовления, современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него			
	Точка рубежного контроля № 4	2		
	Практические занятия			
	1 Оформление нормативно-технологической документации для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из заварного полуфабриката	2		2
Тема 8. Технология приготовления изделий из белково-воздушного и миндального теста	Практическая подготовка			
	1 Приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий	6		2
	Содержание			
	1 Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из белково-воздушного и миндального полуфабриката Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий, технологические этапы приготовления, виды теста для приготовления, современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него	4		1
	Практические занятия			
	1 Оформление нормативно-технологической документации для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из белково-воздушного и миндального полуфабриката	2		2
	Практическая подготовка			
	1 Приготовление и оформление сложных мучных кондитерских изделий	6		2
Консультации		4		
Экзамен		6		
Всего по МДК.05.01		120		

Наименование разделов дисциплины и курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам (темам)	Уровень усвоения
МДК 05.02	Эстетика и дизайн хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимента			
Раздел 1.	Эстетика и дизайн кондитерских изделий			
Тема 1.1. Теоретические основы эстетики и дизайна в общественном питании	Содержание			
	1 Элементы, формирующие эстетические свойства кондитерских изделий Эстетические свойства кондитерских изделий: понятие, природа, сущность, взаимосвязь с другими потребительскими свойствами. Основные элементы, формирующие эстетические свойства кондитерской продукции (форма, размер, композиция, цвет и пр.). Форма изделий: определение, виды, основные признаки. Формообразование: понятие. Принципы художественного формообразования. Основные и декоративные формы. Размеры и пропорции изделий, их влияние на эстетическое восприятие. Плотность, структура и текстура всех составляющих готовых изделий. Структура и текстура материала.	2	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ОК1-ОК5, ОК7,9-11	1
	Композиция: понятие, сущность, роль в формообразовании кондитерских изделий. Основные законы композиции: целостность, типизация, контраст, подчиненность всех закономерностей и средств композиции идейному запрету. Приемы и средства композиции. Принцип связи элементов в композиции.	2		
	2 Техника рисунка Рисование: определение, цели, задачи, значение для профессиональной деятельности. Рисунки: понятие, назначение. Изобразительные средства рисунка: линии, штрихи, тоновые пятна, контур. Материалы для рисования: бумага, карандаши, акварель, гуашь, кисти и пр. Их назначение и свойства. Техника рисования: понятие, принципы, разнообразие. Организация рабочего места для рисования: правильная посадка, положение руки, карандаша, листа	2		1

	бумаги.			
	Композиция рисунка: определение, масштаб, пропорция.			
	Понятия: светотень, спектр, тон, насыщенность, светлота, принцип теплотонности, контраст.	2		
	Основные градации светотени: свет, блик, полутень и пр. Диапазон теней в природе.			
	Тональные отношения в рисунке: насыщенность, контраст.			
	Основы лепки	4		1
	Лепка: определение, содержание, задачи, объекты. Инструменты и материалы для лепки: виды, назначение, характеристика.			
	Практические занятия			
	1 Построение перспективы	2		2
	2 Рисование плоских предметов геометрической формы	2		2
	3 Рисование орнаментов	4		2
	4 Рисование акварелью	2		2
	5 Лепка растительного орнамента	2		2
	Точка рубежного контроля	2		
	Содержание учебного материала			
	1 Техника работы с отделочными полуфабрикатами	4		1
	Правила подбора отделочных полуфабрикатов, методы окраса, оборудование и инвентарь для работы с отделочными полуфабрикатами			
	Практическая подготовка			
	1 Техника работы с кремом	4		2
	2 Техника работы с различными видами желе	4		2
	3 Техника работы с шоколадом и шоколадной глазурью	2		2
	4 Техника работы с сахарными пастами	2		2
	5 Техника работы с королевской глазурью и «Айсингом»	2		2
	6 Техника работы с карамелью	4		2
	Точка рубежного контроля № 2 Изготовление пирожного из пластилина	2		3
	Самостоятельная работа			
	Составление технико-технологической карты на фирменный десерт, торт, пирожное.	6		
	Разработка дизайна оформления десерта, пирожного и выполнение эскиза или рисунка.			
	Разработка дизайна в оформлении торта и выполнение эскиза или рисунка торта с			

	профильным изображением			
Консультации			2	
Дифференцированный зачет			2	
	Всего МДК.05.02		64	
Квалификационный экзамен по ПМ.05			6	
Всего по ПМ.05			334	

2.3. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимос- ти)
		Код	Наименование				
1.	Ознакомление с требованиями организации работы специализированного цеха по приготовлению, хранению и подготовке к реализации отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов из различного теста, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приготовление и оформление праздничного хлеба, халлов Приготовление отделочных полуфабрикатов: крема масляного, заварного, различных помад. Приготовление мастики и элементов декора из него (цветок, лепесток) Приготовление дрожжевого теста опарным и безопасным способами: булочки «Дорожная», ватрушек с повидлом, творогом Приготовление бисквитного теста. Приготовление бисквитов (основного, шоколадного, буше, с орехами, с маком, масляного, «Прага» и т.д.) Приготовление бисквитного фруктового пирожного (буше), приготовление миниатюрных пирожных (птифур) Приготовление шоколадно-апельсинового торта, воздушного торта «Меренга» с фруктами Приготовление медового торта Приготовление заварного теста: кольцо воздушное, профитроли с кремом Приготовление торта «Слоеный с кремом» Приготовление торта «Киевский», торта «Чайная	ПМ.05 (УП.05)	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	5	По перечню предприятий	

	роза»						
2.	Ознакомление с предприятием практики. Организация процесса работы специализированного цеха по приготовлению, хранению и подготовке к реализации отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов из различного теста, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Организация процесса приготовления кремов: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные) на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления и открытых и закрытых пирогов на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления пирожного бисквитных, бисквитных фруктово-желейных на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления пирожного «Корзиночка» с белковым кремом, «Корзиночка любительская» на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР) Организация процесса приготовления бисквитно-орехового (Джоконда) теста. Приготовление сложных пирожных на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих	ПМ.05 (ПП.05)	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	5	По перечню предприятий	

	хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)								
	Организация процесса приготовления белково-воздушного теста. Приготовление макарони- ванильных на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)								
	Организация процесса приготовления теста тюлип (сахарное тесто) на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)								
	Организация приготовления миниатюрных пирожных (птифур) на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)								
	Организация приготовления хлеба на предприятии практики с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР)								

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», Лаборатория «Организации и ведения процессов подготовки продуктов, приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента», лаборатория «Лаборатория технического оснащения организации рабочего места и приготовления продукции общественного питания», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

3.2.1 основные источники

1. 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: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 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.

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.

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

8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

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

10. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 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. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-

Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

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

14. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва : Академия, 2019. – 304 с.

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

16. 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.

17. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — Москва : Академия, 2018. — 432 с.

3.2.2 Основные электронные издания

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

2. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

7. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

3.2.3 Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
18. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
19. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
20. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
21. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
22. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
23. 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.
24. 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»].
25. 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.
26. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
27. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
28. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
29. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
31. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

32. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, тестирования, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, разработок.

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ОК1-ОК5, ОК7,9, ПК5.1, ПК5.2, ЛР 4	– решение ситуационных и производственных задач – взаимоконтроль – выполнение заданий с комментариями – рефераты – презентации – защита практических заданий – наблюдение за деятельностью на практике	Точка рубежного контроля
Раздел 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		
ОК1-ОК5, ОК7,9, ПК5.1, ПК5.2, ЛР 4	– решение ситуационных и производственных задач – взаимоконтроль – выполнение заданий с комментариями – рефераты – презентации – защита практических заданий – наблюдение за деятельностью на практике	Точка рубежного контроля
Раздел 3. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
ОК1-ОК5, ОК7,9, ПК5.1, ПК5.2, ЛР 4	– решение ситуационных и производственных задач – взаимоконтроль – выполнение заданий с комментариями – рефераты – презентации – защита практических заданий – наблюдение за деятельностью на практике	Точка рубежного контроля
Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		
ОК1-ОК5, ОК7,9, ПК5.1, ПК5.2, ПК 5.3, ПК5.5, ПК 5.6 ЛР 4	– решение ситуационных и производственных задач – взаимоконтроль – выполнение заданий с комментариями – рефераты	Точка рубежного контроля

	– презентации – защита практических заданий – наблюдение за деятельностью на практике	
МДК. 05.02 Эстетика и дизайн хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
Раздел 1. Эстетика и дизайн кондитерских изделий		
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ОК1-ОК5, ОК7,9-11	– решение ситуационных и производственных задач – взаимоконтроль – выполнение заданий с комментариями – рефераты – презентации – защита лабораторно-практических заданий – наблюдение за деятельностью на практике	Точка рубежного контроля
Учебная практика		
ОК1-ОК5, ОК7,9, ПК 5.1-ПК 5.5	- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения работ по получаемой специальности; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения)	- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - защита дневника
Производственная практика		
ПК 5.1-ПК 5.5, ОК1-ОК5, ОК7,9-11	- наблюдение за работой обучающихся с интервалом два-три дня в рабочую неделю; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных заданий; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения); - проверка отчета.	- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - комплексный дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

специалист по поварскому и кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

индекс и наименование
междисциплинарных курсов

МДК.06.01 Оперативное управление текущей
деятельностью подчиненного персонала

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК «Технология продукции
общественного питания»

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / А.Н. Ротанова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель отдела ППиТ

_____ Л.А. Шарафутдинова

«__» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Менеджер производственного участка
ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»

_____ / В.Ш. Назипова

«__» _____ / 20__ г.

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Приказ Министерства образования и науки
РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565

– Примерной программы воспитания
по укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Разработчики:

Калганова Ю.В., преподаватель
специальных дисциплин, высшая кв.
категория

Маринюк И.А., мастер производственного
обучения, первая кв. категория.

Абдрахманова Э.Ф., мастер
производственного обучения, первая кв.
категория

СОДЕРЖАНИЕ

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
(индекс и наименование профессионального модуля)

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Выпускник образовательной программы по квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу осваивает общий вид деятельности (ВД) Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.9. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска
		Уо 02.03	структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста

	контекста	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
			Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
			Умения:
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
			Знания:
		Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
			Умения:
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на

			знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 10.04	особенности произношения
		Зо 10.01	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		Умения:
		Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 11.03	оформлять бизнес-план
		Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 11.06	презентовать бизнес-идею
		Уо 11.07	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
		Зо 11.02	основы финансовой грамотности
		Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
		Зо 11.04	порядок выстраивания презентации

Освоение содержания учебного предмета (междисциплинарного курса) обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов личностного развития:

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

1.1.10. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,		Навыки:
		Н 6.1.01	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 6.1.02	разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 6.1.03	презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
			Умения:
		У 6.1.01	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 6.1.02	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса
		У 6.1.03	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 6.1.04	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
		У 6.1.05	рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков
		У 6.1.06	рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		У 6.1.07	предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания
		У 6.1.08	составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков
		У 6.1.09	выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации

			новых блюд меню и напитков
	У 6.1.10		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню
	У 6.1.11		анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
			Знания:
	З 6.1.01		ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 6.1.02		актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики
	З 6.1.03		классификация организаций питания
	З 6.1.04		стиль ресторанного меню
	З 6.1.05		взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню
	З 6.1.06		названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке
	З 6.1.07		ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню
	З 6.1.08		основные типы меню, применяемые в настоящее время
	З 6.1.09		принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню
	З 6.1.10		сезонность кухни и ресторанного меню
	З 6.1.11		основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков
	З 6.1.12		примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе
	З 6.1.13		правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства
	З 6.1.14		методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации

			питания
		3 6.1.15	правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий
		3 6.1.16	возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции
		3 6.1.17	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		3 6.1.18	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
		3 6.1.19	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:
		Н 6.2.01	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		Н 6.2.02	координации деятельности подчиненного персонала
			Умения:
		У 6.2.01	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
		У 6.2.02	составлять графики работы с учетом потребности организации питания
		У 6.2.03	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала
		У 6.2.04	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины
		У 6.2.05	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции
		У 6.2.06	вести утвержденную учетно-отчетную документацию
			Знания:
		3 6.2.01	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного

			персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		З 6.2.02	дисциплинарные процедуры в организации питания
		З 6.2.03	методы эффективного планирования работы бригады/команды
		З 6.2.04	методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы
		З 6.2.05	методы эффективной организации работы бригады/команды
		З 6.2.06	способы получения информации о работе бригады/команды со стороны
		З 6.2.07	способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды
		З 6.2.08	личные обязанности и ответственность бригадира на производстве
		З 6.2.09	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
		З 6.2.10	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира
		З 6.2.11	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира
		З 6.2.12	структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства
		З 6.2.13	методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде
		З 6.2.14	психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		Навыки:
		Н 6.3.01	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
		Н 6.3.02	контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
			Умения:
		У 6.3.01	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

		У 6.3.02	взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения
		У 6.3.03	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов
		У 6.3.04	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности
		У 6.3.05	определять потребность для выполнения производственной программы
		У 6.3.06	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения
		У 6.3.07	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
			Знания:
		З 6.3.01	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания
		З 6.3.02	назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования
		З 6.3.03	изменения, происходящие в продуктах при их хранении
		З 6.3.04	сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов
		З 6.3.05	возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)
		З 6.3.06	причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее)
		З 6.3.07	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
		З 6.3.08	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию
		З 6.3.09	современные тенденции в области

			хранения пищевых продуктов на предприятиях питания
		З 6.3.10	методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве
		З 6.3.11	процедура и правила инвентаризации запасов продуктов
		З 6.3.12	порядок списания продуктов (потерь при хранении)
		З 6.3.13	современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		Навыки:
		Н 6.4.01	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
		Н 6.4.02	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)
			Умения:
		У 6.4.01	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
		У 6.4.02	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли
		У 6.4.03	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков
		У 6.4.04	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции
		У 6.4.05	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства
		У 6.4.06	организовывать рабочие места различных зон кухни
		У 6.4.07	оценивать работу подчиненного персонала
			Знания:
		З 6.4.01	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала
		З 6.4.02	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
		3 6.4.03	отраслевые стандарты
		3 6.4.04	правила внутреннего трудового распорядка ресторана
		3 6.4.05	правила, нормативы учета рабочего времени персонала
		3 6.4.06	стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания
		3 6.4.07	структуру организации питания
		3 6.4.08	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации
		3 6.4.09	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания
		3 6.4.10	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни
		3 6.4.11	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей
		3 6.4.12	схемы, правила проведения производственного контроля
		3 6.4.13	основные производственные показатели подразделения организации питания
		3 6.4.14	правила первичного документооборота, учета и отчетности
		3 6.4.15	формы документов, порядок их заполнения
		3 6.4.16	контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции
		3 6.4.17	современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства
		3 6.4.18	правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров,		Навыки:
		Н 6.5.01	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и

	пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте		кондитерского дела на рабочем месте
		Н 6.5.02	оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
			Умения:
		У 6.5.01	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения
		У 6.5.02	выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения
		У 6.5.03	оценивать результаты обучения
		У 6.5.04	координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения
		У 6.5.05	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции
		У 6.5.06	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:
		З 6.5.01	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников)
		З 6.5.02	способы и формы инструктирования персонала
		З 6.5.03	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте
		З 6.5.04	виды инструктажей, их назначение
		З 6.5.05	роль наставничества в обучении на рабочем месте
		З 6.5.06	методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации
		З 6.5.07	личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения
		З 6.5.08	правила составления программ обучения

		3 6.5.09	способы и формы оценки результатов обучения персонала
		3 6.5.10	методики обучения в процессе трудовой деятельности
		3 6.5.11	принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд
		3 6.5.12	законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания
		3 6.5.13	современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

1.2 Объем программы профессионального модуля и виды учебной работы:

Вид учебной работы		Объем часов
Учебная нагрузка (всего)		154
Общее количество часов практической подготовки		78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		76
в том числе:		
	практические занятия	42
	Практическая подготовка	
Самостоятельная работа		10
Консультации		2
Учебная практика		36
Производственная практика		36
Промежуточная аттестация в форме	Квалификационного экзамена (6 часов)	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

2.1 Структура профессионального модуля

Код профессио- нальных компетенц- ий	Наименования междисциплинарных комплексов, разделов профессионального модуля	Всего о часо в	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), часов								Практичес- кая подготовка (практика), часов	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Консультации	Самостоятельная работа обучающегося	Промежуточная аттестация	Учебная		Производственная
				в т.ч.									
				Всего	Лекции	Практические занятия	Практическая подготовка						
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		104	22	88	30	36	22		4	12			
ПК 6.1-6.5	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	56	10	48	18	20	10		2	6			
ПК 6.1-6.5	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	46	12	38	12	14	12		2	6			
	Дифференцированный зачет	2		2		2							
ПК 6.1-6.5	Учебная практика	36	36								36		
ПК 6.1-6.5	Производственная практика	180	180									180	
	Квалификационный экзамен	6									6		
	Всего	326	238	88	30	36	22		4	12	6	36	180

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов дисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам (темам)	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала				
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала				
Тема 1.1.				
Отраслевые особенности организаций питания	1	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	ОК 1-5, 9, 10 ПК 6.1-6.5 ЛР4	1
	2	Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)		
	Практическое занятие			
Тема 1.2.	1	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, дотоготовочных, комбинированных	ОК 1-5, 9, 10 ПК 6.1-6.5	2
	Содержание			
	1	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, дотоготовочных.		
подчиненного персонала	2	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).	ОК 1-5, 9, 10 ПК 6.1-6.5	1
	Практическое занятие			
	1	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).		
Тема 1.3.	Точка рубежного контроля		ОК 1-5, 9, 10	2
	Содержание			
	1			

Управление персоналом в организациях питания	1	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Основные функции управления производственным подразделением организации питания.	2	10 ПК 6.1-6.5 ЛР4	
	2	Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение.	2		
	Практическое занятие				
	1	Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	4		2
	Практическая подготовка			ОК 1-5, 9, 10 ПК 6.1-6.5 ЛР4	
	2	Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	2		
	3	Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2		
	Содержание				
	1	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей.	2		2
	2	Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой).	2		
	3	Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	2	2	
	Практическое занятие				
	1	Планирование производственного задания (программы)	2		
	2	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товароборот, производительность труда. Производственная мощность. Товароборот. Виды товароборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. Производительность труда, факторы роста.	2		2
		Точка рубежного контроля	2	2	
	Практическая подготовка				
	3	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	2		2

	4	Методика расчета основных производственных показателей	2		2
	5	Оформление документов: дневного заборного листа	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся				
	1	Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). Изучение графиков выхода на работу (на базе практики). Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)	6		3
	Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала				
	Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				
	Содержание				
	1	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных.	2	ОК 1-5, 9, 10 ПК 6.1-6.5 ЛР4	2
	2	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).	2		2
	Практическое занятие				
	1	Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест.	2		2
	2	Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и догоготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).	2		2
	3	Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных	2		2

		способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.				
	4	Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка	2			2
	5	Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты. Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.	2			2
		Точка рубежного контроля	2			
		Практическая подготовка				
	6	Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала.	2			2
	7	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготвления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации.	2			2
	8	Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подтверждаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	2			2
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Содержание					
	1	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	2			ОК 1-5, 9, 10 ПК 6.1-6.5 ЛР4
	2	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.	2			
	3	Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	2			
	4	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	2			
		Практическая подготовка				
	1	Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на	2			2

		рабочем месте повара, кондитера, пекаря.			
2		Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	4		
		Точка рубежного контроля №3	2		
		Самостоятельная работа обучающихся			
		Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики). Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.	6		3
Консультация			2		
Дифференцированный зачет			2		
Всего по МДК.06.01			104		
Квалификационный экзамен			6		
Всего по ПМ.06			154		

2.3. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимос- ти)
		Код	Наименование				
1.	Структура производства предприятия практики Организация работ заготовочных, доготовочных, специализированных цехов, производственных вспомогательных помещений Оперативное планирование производства работы производства Организация работы трудового коллектива	ПМ.06 (УП.06)	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	36	6	По перечню предприятий	
2.	Особенности деятельности и классификация предприятия практики Организация производства, оперативное планирование производства и технологическая документация Организация труда и управления на предприятии практики Основные экономические показатели деятельности предприятия практики Индивидуальные задания для качественного выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР) и подготовки ее практической части.	ПМ.06 (ПП.06)	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	180	6	По перечню предприятий	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», Лаборатория «Организации и ведения процессов подготовки продуктов, приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента», лаборатория «Лаборатория технического оснащения организации рабочего места и приготовления продукции общественного питания», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

3.2.1 основные источники:

Кибанов, А.Я. Управление персоналом : учебное пособие / Кибанов А.Я. — Москва : КноРус, 2020. — 201 с. — ISBN 978-5-406-07343-8. — URL: <https://book.ru/book/932267> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

3.2.2 дополнительная литература

1. Федеральный закон РФ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с реализацией положений

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

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

4. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

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

10. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

11. ГОСТ Р 53228-2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания (с Изменением N 1)

12. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание

13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

14. СП 2.3.6.1079-09 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

15. Кашталапова Е.Н. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: Учеб. пособие / Е.Н. Кашталапова, М.А. Николаева. - М.: ОЦПКРТ, 2015. - 124с.

3.2.3 программное обеспечение дисциплины

1. КонсультантПлюс <http://www.consultant.ru>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, тестирования, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, разработок.

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		
ОК 1-5, 9, 10 ПК 6.1-6.5 ЛР4	- фронтальный опрос; - терминологический диктант; - тестирование; - решение производственных задач и ситуаций. - выполнение ЛПЗ	Точка рубежного контроля
Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала		
ОК 1-5, 9, 10 ПК 6.1-6.5 ЛР4	- конспектирование - устный или письменный ответ - составление графических схем и заполнение таблиц — - выполнение ЛПЗ	Точка рубежного контроля
Учебная практика		
ОК 1-7, 9, ПК 6.1-6.5 ЛР4	- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных ежедневных заданий; - проверка дневника	-мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы.
Производственная практика		
ОК 1-7, 9-11 ПК 6.1-6.5 ЛР4	- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных ежедневных заданий; - проверка дневника - проверка отчета	мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; -комплексный дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих. Повар**

(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

специалист по поварскому и кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

индекс и наименование
междисциплинарных курсов

МДК.07.01 Технология обработки сырья и
приготовление простой горячей и простой
холодной кулинарной продукции

МДК.07.02 Технология приготовления простых
хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

« ____ » _____ 20 ____ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК «Технология продукции
общественного питания»

Протокол № _____

от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ЦМК

_____ / А.Н. Ротанова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель отдела ППиТ

_____ Л.А. Шарафутдинова

« ____ » _____ 20 ____ г.

СОГЛАСОВАНО

Менеджер производственного участка

ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»

_____ / В.Ш. Назипова

« ____ » _____ / 20 ____ г.

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Приказ Министерства образования и науки
РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565

– Федерального государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

– Примерной программы воспитания
по укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Разработчики:

Ротанова А.Н., преподаватель специальных
дисциплин, высшая кв. категория
Тицкая И.С. преподаватель специальных
дисциплин, первая кв. категория
Маринюк И.А., мастер производственного
обучения, первая кв. категория.
Абдрахманова Э.Ф., мастер
производственного обучения, первая кв.
категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	85
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	98
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	101

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар

(индекс и наименование профессионального модуля)

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Выпускник образовательной программы по квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу осваивает общий вид деятельности (ВД) **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар,** и профессиональные компетенции:

1.1.11. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач

		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска
		Уо 02.03	структурировать получаемую информацию
		Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:

	социального и культурного контекста	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности в		Умения:
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
			Знания:
		Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
		Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на

			знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 10.04	особенности произношения
		Зо 10.01	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		Умения:
		Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		Уо 11.03	оформлять бизнес-план
		Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 11.06	презентовать бизнес-идею
		Уо 11.07	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
		Зо 11.02	основы финансовой грамотности
		Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
		Зо 11.04	порядок выстраивания презентации

Освоение содержания учебного предмета (междисциплинарного курса) обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов **личностного развития**

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

1.1.12. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар,	НПО ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья,		Навыки:
		Н 1.1.1	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

кондитер	приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		Умения:
		У 1.1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		У 1.1.2	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 1.1.3	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 1.1.4	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		У 1.1.5	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 1.1.6	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 1.1.7	мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
		У 1.1.8	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
		У 1.1.9	безопасно править кухонные ножи;
		У 1.1.10	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		У 1.1.11	проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
		У 1.1.12	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
		У 1.1.13	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 1.1.14	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У 1.1.15	оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в

			соответствии с потребностями, условиями хранения;
		У 1.1.16	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
		У 1.1.17	пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
		У 1.1.18	сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
		У 1.1.19	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
		У 1.1.20	сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
		У 1.1.21	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
		У 1.1.22	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
		У 1.1.23	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
			Знания:
		З 1.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 1.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.1.3	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
		З 1.1.4	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
		З 1.1.5	возможные последствия нарушения

			санитарии и гигиены;
		3 1.1.6	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		3 1.1.7	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		3 1.1.8	правила утилизации отходов;
		3 1.1.9	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		3 1.1.10	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
		3 1.1.11	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
		3 1.1.12	правила оформления заявок на склад;
		3 1.1.13	правила приема продуктов по количеству и качеству;
		3 1.1.14	ответственность за сохранность материальных ценностей;
		3 1.1.15	правила снятия остатков на рабочем месте;
		3 1.1.16	правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
		3 1.1.17	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;
		3 1.1.18	правила обращения с тарой поставщика;
	НПО ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		Навыки:
		Н 1.2.1	обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		Н 1.2.2	хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
			Умения:
		У 1.2.1	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 1.2.2	выбирать, применять различные методы обработки (вручную,

			механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
		У 1.2.3	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
		У 1.2.4	различать пищевые и непищевые отходы;
		У 1.2.5	подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;
		У 1.2.6	соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
		У 1.2.7	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
		У 1.2.8	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции
			Знания:
		З 1.2.1	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
		З 1.2.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных З 1.2.3 приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.2.3	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
		З 1.2.4	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		З 1.2.5	способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
		З 1.2.6	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;
		З 1.2.7	формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
		З 1.2.8	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.

НПО ПК 1.3. Проводить и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		Навыки:
	Н 1.3.1	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 1.3.2	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
	Н 1.3.3	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.
		Умения:
	У 1.3.1	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	У 1.3.2	выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
	У 1.3.3	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
	У 1.3.4	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;
	У 1.3.5	нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
	У 1.3.6	порционировать, формировать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;
	У 1.3.7	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
	У 1.3.8	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
	У 1.3.9	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
	У 1.3.10	обеспечивать условия, сроки хранения,

			товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		У 1.3.11	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
		У 1.3.12	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 1.3.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 1.3.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.3.3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 1.3.4	методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
		З 1.3.5	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		З 1.3.6	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		З 1.3.7	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		З 1.3.8	правила, техника общения с потребителями;
		З 1.3.9	базовый словарный запас на иностранном языке
	НПО ПК 1.4. Проводить и подготовку к		Навыки:
		Н 1.4.1	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 1.4.2	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
	Н 1.4.3	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.
		Умения:
	У 1.4.1	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	У 1.4.2	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
	У 1.4.3	владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
	У 1.4.4	владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
	У 1.4.5	нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	У 1.4.6	готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;
	У 1.4.7	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
	У 1.4.8	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
		Знания:
	З 1.4.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З 1.4.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 1.4.3	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы,

			дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 1.4.4	методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);
		З 1.4.5	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		З 1.4.6	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		З 1.4.7	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		З 1.4.8	правила, техника общения с потребителями;
		З 1.4.9	базовый словарный запас на иностранном языке
	НПО ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 2.1.1	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 2.1.2	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.
			Умения:
		У 2.1.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
		У 2.1.2	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 2.1.3	выбирать и применять моющие и

			дезинфицирующие средства;
		У 2.1.4	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 2.1.5	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 2.1.6	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		У 2.1.7	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 2.1.8	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У 2.1.9	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		У 2.1.10	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		У 2.1.11	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		У 2.1.12	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 2.1.13	своевременно оформлять заявку на склад.
			Знания:
		З 2.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 2.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 2.1.3	организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий,

			закусок;
		3 2.1.4	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 2.1.5	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
		3 2.1.6	нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 2.1.7	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 2.1.8	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		3 2.1.9	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		3 2.1.10	правила утилизации отходов;
		3 2.1.11	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		3 2.1.12	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 2.1.13	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 2.1.14	условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 2.1.15	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		3 2.1.16	правила оформления заявок на склад;
		3 2.1.17	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов.
	НПО ПК 2.2.		Навыки:

	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Н 2.2.1	подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров.
			Умения:
		У 2.2.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.2.2	организовывать их хранение до момента использования;
		У 2.2.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.2.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
		У 2.2.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.2.6	использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров;
		У 2.2.7	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления;
		У 2.2.8	обжаривать кости мелкого скота;
		У 2.2.9	подпекать овощи;
		У 2.2.10	замачивать сушеные грибы;
		У 2.2.11	доводить до кипения и варить;
		У 2.2.12	на медленном огне бульоны и отвары до готовности;
		У 2.2.13	удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;
		У 2.2.14	использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;
		У 2.2.15	определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
		У 2.2.16	порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
		У 2.2.17	охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.2.18	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары.

			Знания:
		3 2.2.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		3 2.2.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;
		3 2.2.3	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 2.2.4	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;
		3 2.2.5	температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;
		3 2.2.6	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;
		3 2.2.7	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;
		3 2.2.8	техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;
		3 2.2.9	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;
		3 2.2.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;
		3 2.2.11	требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;
		3 2.2.12	правила маркирования упакованных бульонов, отваров.
	НПО ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 2.3.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.3.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		У 2.3.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями,

			оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;
		У 2.3.2	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.3.3	взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.3.4	использовать региональные продукты для приготовления супов;
		У 2.3.5.	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку;
		У 2.3.6	готовить льезоны;
		У 2.3.7	закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		У 2.3.8	рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
		У 2.3.9	соблюдать температурный и временной режим варки супов;
		У 2.3.10	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;
		У 2.3.11	определять степень готовности супов;
		У 2.3.12	доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;
		У 2.3.13	проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.3.14	порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.3.15	соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
		У 2.3.16	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.3.17	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.3.18	выбирать контейнеры, эстетично

			упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.3.19	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
		У 2.3.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.
			Знания:
		З 2.3.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;
		З 2.3.2	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 2.3.3	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.3.4	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
		З 2.3.5	температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;
		З 2.3.6	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;
		З 2.3.7	техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;
		З 2.3.8	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 2.3.9	методы сервировки и подачи, температура подачи супов;
		З 2.3.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;
		З 2.3.11	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;

			ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		3 2.3.12	правила, техника общения с потребителями;
		3 2.3.13	базовый словарный запас на иностранном языке.
	НПО ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 2.4.1	приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации.
			Умения:
		У 2.4.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.4.2	организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;
		У 2.4.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.4.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.4.5	рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
		У 2.4.6	готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;
		У 2.4.7	охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
		У 2.4.8	закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		У 2.4.9	соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
		У 2.4.10	выбирать, применять, комбинировать

			различные методы приготовления основных соусов и их производных;
		У 2.4.11	рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
		У 2.4.12	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		У 2.4.13	доводить соусы до вкуса;
		У 2.4.14	проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
		У 2.4.15	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.4.16	соблюдать выход соусов при порционировании;
		У 2.4.17	выдерживать температуру подачи;
		У 2.4.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		У 2.4.19	творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
			Знания:
		З 2.4.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 2.4.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
		З 2.4.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 2.4.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.4.5	ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		З 2.4.6	методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		З 2.4.7	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
		З 2.4.8	ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		З 2.4.9	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том

			числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
		3 2.4.10	температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
		3 2.4.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
		3 2.4.12	правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		3 2.4.13	правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		3 2.4.14	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		3 2.4.15	нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции;
		3 2.4.16	техника порционирования, варианты подачи соусов;
		3 2.4.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
		3 2.4.18	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		3 2.4.19	температура подачи соусов;
		3 2.4.20	требования к безопасности хранения готовых соусов.
	НПО ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 2.5.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.5.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		У 2.5.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		У 2.5.2	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
		У 2.5.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.5.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
		У 2.5.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.5.6	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		У 2.5.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; жарить сырые и предварительно отваренные; жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
		У 2.5.8	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 2.5.9	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать;

			варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 2.5.11	проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.5.12	порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.5.13	соблюдать выход при порционировании;
		У 2.5.14	выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.15	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.5.16	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп,

			бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.17	разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.5.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 2.5.19	рассчитывать стоимость,
		У 2.5.20	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		У 2.5.21	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
			Знания:
		З 2.5.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 2.5.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 2.5.3	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.5.4	методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
		З 2.5.5	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 2.5.6	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
		З 2.5.7	органолептические способы определения готовности;
		З 2.5.8	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
		З 2.5.9	нормы взаимозаменяемости основного

			сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		3 2.5.10	методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
		3 2.5.11	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 2.5.12	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
		3 2.5.13	органолептические способы определения готовности;
		3 2.5.14	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 2.5.15	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		3 2.5.16	техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;
		3 2.5.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.5.18	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		3 2.5.19	правила разогревания;
		3 2.5.20	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		3 2.5.21	требования к безопасности хранения

			готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		З 2.5.22	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
		З 2.5.23	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 2.5.24	правила, техника общения с потребителями;
		З 2.5.25	базовый словарный запас на иностранном языке.
	НПО ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 2.6.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями
		Н 2.6.2	при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 2.6.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 2.6.2	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 2.6.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.6.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
		У 2.6.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.6.6	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного

			ассортимента
		У 2.6.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
		У 2.6.8	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог ручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
		У 2.6.9	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		У 2.6.10	замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
		У 2.6.11	формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
		У 2.6.12	охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
		У 2.6.13	подготавливать продукты для пиццы;
		У 2.6.14	раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом;
		У 2.6.15	жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
		У 2.6.16	выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;

		У 2.6.17	жарить в большом количестве жира;
		У 2.6.18	жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
		У 2.6.19	разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
		У 2.6.20	определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
		У 2.6.21	проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.6.22	порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.6.23	соблюдать выход при порционировании;
		У 2.6.24	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
		У 2.6.25	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.6.26	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.6.27	разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.6.28	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.6.29	рассчитывать стоимость,
		У 2.6.30	вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		У 2.6.31	владеть профессиональной терминологией;
		У 2.6.32	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.
	Знания:		
З 2.6.1	правила выбора основных продуктов и		

			дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		3 2.6.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		3 2.6.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 2.6.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 2.6.5	методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		3 2.6.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 2.6.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		3 2.6.8	органолептические способы определения готовности;
		3 2.6.9	нормы, правила взаимозаменяемости;
		3 2.6.10	техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
		3 2.6.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.6.12	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		3 2.6.13	правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		3 2.6.14	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		3 2.6.15	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;

		З 2.6.16	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 2.6.17	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 2.6.18	техника общения, ориентированная на потребителя
	НПО ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 2.7.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Н 2.7.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		У 2.7.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		У 2.7.2	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.7.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.7.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		У 2.7.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 2.7.6	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		У 2.7.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными

			кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;
		У 2.7.8	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
		У 2.7.9	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 2.7.10	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.7.11	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.7.12	соблюдать выход при порционировании;
		У 2.7.13	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.7.14	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к

			безопасности пищевых продуктов;
		У 2.7.15	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.7.16	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.7.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.7.18	рассчитывать стоимость;
		У 2.7.19	вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		У 2.7.20	владеть профессиональной терминологией;
			Знания:
		З 2.7.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 2.7.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных;
		З 2.7.3	ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		З 2.7.4	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 2.7.5	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.7.6	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		З 2.7.7	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 2.7.8	ассортимент, рецептуры, требования к качеству;
		З 2.7.9	температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		З 2.7.10	органолептические способы определения готовности;
		З 2.3.11	ассортимент пряностей, приправ,

			используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 2.7.12	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		3 2.7.13	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		3 2.7.14	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.7.15	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 2.7.16	правила разогревания;
		3 2.7.17	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 2.7.18	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 2.7.19	правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток;
		3 2.7.20	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		3 2.7.21	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		3 2.7.22	правила, техника общения с потребителями;
		3 2.7.23	базовый словарный запас на иностранном языке.
	НПО ПК 2.8.		Навыки:

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Н 2.8.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		Н 2.8.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 2.8.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
		У 2.8.2	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 2.8.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.8.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		У 2.8.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 2.8.6	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		У 2.8.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		У 2.8.8	варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;
		У 2.8.9	варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;
		У 2.8.10	припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в

			небольшом количестве жидкости и на пару;
		У 2.8.11	жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
		У 2.8.12	жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
		У 2.8.13	жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности;
		У 2.8.14	жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
		У 2.8.15	жарить пластованные тушки птицы под прессом;
		У 2.8.16	жарить на шпаях, на вертеле на огне, на гриле;
		У 2.8.17	тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;
		У 2.8.18	запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;
		У 2.8.19	бланшировать, отваривать мясные продукты;
		У 2.8.20	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
		У 2.8.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 2.8.22	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.8.23	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по

			безопасности готовой продукции;
		У 2.8.24	соблюдать выход при порционировании;
		У 2.8.25	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 2.8.26	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.8.27	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 2.8.28	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.8.29	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.8.30	рассчитывать стоимость;
		У 2.8.31	вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		У 2.8.32	владеть профессиональной терминологией;
		У 2.8.33	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
			Знания:
		З 2.8.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 2.8.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		З 2.8.3	виды, характеристика региональных

			видов сырья, продуктов;
		3 2.8.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 2.8.5	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		3 2.8.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 2.8.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		3 2.8.8	органолептические способы определения готовности;
		3 2.8.9	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 2.8.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		3 2.8.11	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;
		3 2.8.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.8.13	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		3 2.8.14	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд,

			кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		3 2.8.15	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		3 2.8.16	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		3 2.8.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		3 2.8.18	правила, техника общения с потребителями;
		3 2.8.19	базовый словарный запас на иностранном языке.
	НПО ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 3.1.1	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Н 3.1.2	подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 3.1.3	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		Н 3.1.4	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.
			Умения:
		У 3.1.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 3.1.2	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 3.1.3	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;

		У 3.1.4	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		У 3.1.5	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 3.1.6	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 3.1.7	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		У 3.1.8	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		У 3.1.9	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		У 3.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 3.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		У 3.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		У 3.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		У 3.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		У 3.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 3.1.16	своевременно оформлять заявку на склад.
			Знания:
		З 3.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной

			санитарии в организации питания;
		3 3.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 3.1.3	организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.4	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.5	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.6	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 3.1.7	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		3 3.1.8	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		3 3.1.9	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		3 3.1.10	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.11	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.12	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
		3 3.1.13	правила оформления заявок на склад
	НПО ПК 3.2.		Навыки:

	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Н 3.2.1	приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче.
			Умения:
		У 3.2.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
		У 3.2.2	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.2.3	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
		У 3.2.4	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.2.5	использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок;
		У 3.2.6	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок;
		У 3.2.7	смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;
		У 3.2.8	смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
		У 3.2.9	тереть хрен на терке и заливать кипятком;
		У 3.2.10	растирать горчичный порошок с пряным отваром;
		У 3.2.11	взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;
		У 3.2.12	пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;
		У 3.2.13	доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;
		У 3.2.14	готовить производные соуса майонез;
		У 3.2.15	корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;
		У 3.2.16	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;
		У 3.2.17	охлаждать, замораживать, хранить

			отдельные компоненты соусов;
		У 3.2.18	рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
		У 3.2.19	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		У 3.2.20	определять степень готовности соусов;
		У 3.2.21	проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
		У 3.2.22	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.2.23	соблюдать выход соусов при порционировании;
		У 3.2.24	выдерживать температуру подачи;
		У 3.2.25	хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.2.26	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		У 3.2.27	творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
			Знания:
		З 3.2.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 3.2.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
		З 3.2.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 3.2.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 3.2.5	ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		З 3.2.6	методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		З 3.2.7	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
		З 3.2.8	ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		З 3.2.9	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству,

			методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
		3 3.2.10	температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
		3 3.2.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
		3 3.2.12	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		3 3.2.13	техника порционирования, варианты подачи соусов;
		3 3.2.14	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		3 3.2.15	температура подачи соусов;
		3 3.2.16	правила хранения готовых соусов;
		3 3.2.17	требования к безопасности хранения готовых соусов.
	НПО ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 3.3.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента;
		Н 3.3.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		У 3.3.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.3.2	организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
		У 3.3.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.3.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
		У 3.3.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.3.6	использовать региональные продукты для приготовления салатов

			разнообразного ассортимента;
		У 3.3.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов;
		У 3.3.8	нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;
		У 3.3.9	замачивать сушеную морскую капусту для набухания;
		У 3.3.10	нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;
		У 3.3.11	выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;
		У 3.3.12	прослаивать компоненты салата;
		У 3.3.13	смешивать различные ингредиенты салатов;
		У 3.3.14	заправлять салаты заправками;
		У 3.3.15	доводить салаты до вкуса;
		У 3.3.16	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 3.3.17	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;
		У 3.3.18	проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.3.19	порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.3.20	соблюдать выход при порционировании;
		У 3.3.21	выдерживать температуру подачи салатов;
		У 3.3.22	хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.3.23	рассчитывать стоимость;
		У 3.3.24	владеть профессиональной терминологией;
		У 3.3.25	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов.
			Знания:
		З 3.3.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 3.3.2	критерии оценки качества основных

			продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
		3 3.3.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 3.3.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.3.5	методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		3 3.3.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 3.3.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
		3 3.3.8	органолептические способы определения готовности;
		3 3.3.9	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
		3 3.3.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		3 3.3.11	техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;
		3 3.3.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 3.3.13	методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;
		3 3.3.14	правила хранения салатов разнообразного ассортимента;
		3 3.3.15	требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;
		3 3.3.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;
		3 3.3.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		3 3.3.18	правила, техника общения с потребителями;
		3 3.3.19	базовый словарный запас на иностранном языке
	НПО ПК 3.4. Осуществлять		Навыки:
		Н 3.4.1	приготовлении, творческом

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
	Н 3.4.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
		Умения:
	У 3.4.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 3.4.2	организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
	У 3.4.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 3.4.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
	У 3.4.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 3.4.6	использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
	У 3.4.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов;
	У 3.4.8	нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
	У 3.4.9	вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
	У 3.4.10	готовить квашеную капусту;
	У 3.4.11	мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
	У 3.4.12	нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;
	У 3.4.13	охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
	У 3.4.14	фаршировать куриные и перепелиные яйца;
	У 3.4.15	фаршировать шляпки грибов;

		У 3.4.16	подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
		У 3.4.17	подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
		У 3.4.18	вырезать украшения из овощей, грибов;
		У 3.4.19	измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
		У 3.4.20	доводить до вкуса;
		У 3.4.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 3.4.22	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
		У 3.4.23	проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.4.24	порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.4.25	соблюдать выход при порционировании;
		У 3.4.26	выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
		У 3.4.27	хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.4.28	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 3.4.29	рассчитывать стоимость;
		У 3.4.30	владеть профессиональной терминологией;
		У 3.4.31	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок.
			Знания:
		З 3.4.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 3.4.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		З 3.4.3	виды, характеристика региональных

			видов сырья, продуктов;
		3 3.4.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 3.4.5	методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		3 3.4.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 3.4.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
		3 3.4.8	органолептические способы определения готовности;
		3 3.4.9	ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
		3 3.4.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		3 3.4.11	техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
		3 3.4.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 3.4.13	методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		3 3.4.14	правила хранения, требования к безопасности;
		3 3.4.15	хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		3 3.4.16	правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток;
		3 3.4.17	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		3 3.4.18	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		3 3.4.19	правила, техника общения с

			потребителями;
		3 3.4.20	базовый словарный запас на иностранном языке.
	НПО ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 3.5.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Н 3.5.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 3.5.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		У 3.5.2	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.5.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		У 3.5.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 3.5.6	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		У 3.5.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;
		У 3.5.8	охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
		У 3.5.9	нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;
		У 3.5.10	замачивать желатин, готовить рыбное желе;

		У 3.5.11	украшать и заливать рыбные продукты порциями;
		У 3.5.12	вынимать рыбное желе из форм;
		У 3.5.13	доводить до вкуса;
		У 3.5.14	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		У 3.5.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 3.5.16	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.17	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.5.18	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.5.19	соблюдать выход при порционировании;
		У 3.5.20	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.21	хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 3.5.22	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 3.5.23	рассчитывать стоимость;
		У 3.5.24	владеть профессиональной терминологией;
		У 3.5.25	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.
			Знания:
		З 3.5.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом

			их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		3 3.5.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 3.5.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 3.5.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 3.5.5	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		3 3.5.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 3.5.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		3 3.5.8	органолептические способы определения готовности;
		3 3.5.9	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 3.5.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		3 3.5.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		3 3.5.12	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 3.5.13	методы сервировки и подачи,

			температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		З 3.5.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		З 3.5.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		З 3.5.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		З 3.5.17	правила, техника общения с потребителями;
		З 3.5.18	базовый словарный запас на иностранном языке
	НПО ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 3.6.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		Н 3.6.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		У 3.6.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
		У 3.6.2	организовывать их хранение в процессе приготовления;
		У 3.6.3	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.6.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		У 3.6.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 3.6.6	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса,

			мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		У 3.6.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;
		У 3.6.8	охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;
		У 3.6.9	порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь;
		У 3.6.10	снимать кожу с отварного языка;
		У 3.6.11	нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;
		У 3.6.12	замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;
		У 3.6.13	украшать и заливать мясные продукты порциями;
		У 3.6.14	вынимать готовое желе из форм;
		У 3.6.15	доводить до вкуса;
		У 3.6.16	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		У 3.6.17	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 3.6.18	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		У 3.6.19	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.6.20	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.6.21	соблюдать выход при порционировании;
		У 3.6.22	выдерживать температуру подачи

			холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		У 3.6.23	охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 3.6.24	хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.6.25	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 3.6.26	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		У 3.6.27	владеть профессиональной терминологией;
		У 3.6.28	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.
			Знания:
		З 3.6.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 3.6.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		З 3.6.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 3.6.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 3.6.5	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		З 3.6.7	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 3.6.8	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов,

			домашней птицы, дичи;
		3 3.6.9	органолептические способы определения готовности;
		3 3.6.10	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 3.6.11	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		3 3.6.12	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
		3 3.6.13	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 3.6.14	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		3 3.6.15	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		3 3.6.16	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		3 3.6.17	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		3 3.6.18	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		3 3.6.19	правила, техника общения с потребителями;
		3 3.6.20	базовый словарный запас на иностранном языке

	НПО ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 4.1.1	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 4.2.2	подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.
			Умения:
		У 4.1.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 4.1.2	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 4.1.3	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		У 4.1.4	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		У 4.1.5	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 4.1.6	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 4.1.7	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		У 4.1.8	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		У 4.1.9	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		У 4.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами,

			стандартами чистоты;
		У 4.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У 4.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		У 4.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		У 4.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		У 4.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 4.1.16	своевременно оформлять заявку на склад.
			Знания:
		З 4.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 4.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 4.1.3	организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		З 4.1.4	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		З 4.1.5	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		З 4.1.6	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		З 4.1.7	требования к личной гигиене персонала

			при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		3 4.1.8	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		3 4.1.9	правила утилизации отходов;
		3 4.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		3 4.1.11	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		3 4.1.12	условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		3 4.1.13	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		3 4.1.14	правила оформления заявок на склад.
	НПО ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 4.2.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов;
		Н 4.2.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		У 4.2.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.2.2	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 4.2.3	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		У 4.2.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		У 4.2.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами

			закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.2.6	использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		У 4.2.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы;
		У 4.2.8	хранить, использовать готовые виды теста;
		У 4.2.9	нарезать, измельчать, протирать ручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		У 4.2.10	варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		У 4.2.11	запекать фрукты;
		У 4.2.12	взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		У 4.2.13	подготавливать желатин, агар-агар;
		У 4.2.14	готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
		У 4.2.15	смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		У 4.2.16	использовать и выпекать различные виды готового теста;
		У 4.2.17	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
		У 4.2.18	доводить до вкуса;
		У 4.2.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 4.2.20	проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 4.2.21	порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.2.22	соблюдать выход при порционировании;
		У 4.2.23	выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;

		У 4.2.24	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.2.25	хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.2.26	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 4.2.27	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		У 4.2.28	владеть профессиональной терминологией;
		У 4.2.29	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов.
			Знания:
		З 4.2.1	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 4.2.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.2.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.2.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 4.2.5	методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 4.2.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 4.2.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
		З 4.2.8	органолептические способы определения готовности;
		З 4.2.9	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		З 4.2.10	техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд,

			десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		З 4.2.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.2.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.2.13	требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.2.14	правила общения с потребителями;
		З 4.2.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 4.2.16	техника общения, ориентированная на потребителя.
	НПО ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 4.3.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов;
		Н 4.3.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		У 4.3.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.3.2	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 4.3.3	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		У 4.3.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		У 4.3.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.3.6	использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного

			ассортимента;
		У 4.3.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		У 4.3.8	готовить сладкие соусы;
		У 4.3.9	хранить, использовать готовые виды теста;
		У 4.3.10	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		У 4.3.11	варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		У 4.3.12	запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
		У 4.3.13	жарить фрукты основным способом и на гриле;
		У 4.3.14	проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
		У 4.3.15	взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		У 4.3.16	готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
		У 4.3.17	смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		У 4.3.18	использовать и выпекать различные виды готового теста;
		У 4.3.19	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
		У 4.3.20	доводить до вкуса;
		У 4.3.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 4.3.22	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 4.3.23	проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 4.3.24	порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

		У 4.3.25	соблюдать выход при порционировании;
		У 4.3.26	выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
		У 4.3.27	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.3.28	хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.3.29	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 4.3.30	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		У 4.3.31	владеть профессиональной терминологией;
		У 4.3.32	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов.
			Знания:
		З 4.3.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 4.3.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.3.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.3.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 4.3.5	методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 4.3.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 4.3.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;
		З 4.3.8	органолептические способы определения готовности;
		З 4.3.9	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;

		З 4.3.10	техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		З 4.3.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.3.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.3.13	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.3.14	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 4.3.15	техника общения, ориентированная на потребителя.
	НПО ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 4.4.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков;
		Н 4.4.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		У 4.4.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.4.2	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 4.4.3	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		У 4.4.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
		У 4.4.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.4.6	использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента;

		У 4.4.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		У 4.4.8	отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
		У 4.4.9	смешивать различные соки с другими ингредиентам;
		У 4.4.10	проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
		У 4.4.11	готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;
		У 4.4.12	готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
		У 4.4.13	готовить лимонады;
		У 4.4.14	готовить холодные алкогольные напитки;
		У 4.4.15	готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
		У 4.4.16	подготавливать пряности для напитков;
		У 4.4.17	определять степень готовности напитков;
		У 4.4.18	доводить их до вкуса;
		У 4.4.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		У 4.4.20	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;
		У 4.4.21	проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 4.4.22	порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.4.23	соблюдать выход при порционировании;
		У 4.4.24	выдерживать температуру подачи холодных напитков;
		У 4.4.25	хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.4.26	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;

		У 4.4.27	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		У 4.4.28	владеть профессиональной терминологией;
		У 4.4.29	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков.
			Знания:
		З 4.4.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 4.4.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.4.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.4.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 4.4.5	методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 4.4.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 4.4.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
		З 4.4.8	органолептические способы определения готовности;
		З 4.4.9	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		З 4.4.10	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		З 4.4.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.4.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.4.13	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.4.14	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции

			на вынос;
		З 4.4.15	правила, техника общения с потребителями;
		З 4.4.16	базовый словарный запас на иностранном языке.
	НПО ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 4.5.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;
		Н 4.5.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 4.5.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.5.2	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 4.5.3	выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		У 4.5.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;
		У 4.5.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.5.6	использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента;
		У 4.5.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		У 4.5.8	заваривать чай;
		У 4.5.9	варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;
		У 4.5.10	готовить кофе на песке;
		У 4.5.11	обжаривать зерна кофе;
		У 4.5.12	варить какао, горячий шоколад;
		У 4.5.13	готовить горячие алкогольные напитки;
		У 4.5.14	подготавливать пряности для напитков;
		У 4.5.15	определять степень готовности напитков;

	У 4.5.16	доводить их до вкуса;
	У 4.5.17	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
	У 4.5.18	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;
	У 4.5.19	проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 4.5.20	порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.5.21	соблюдать выход при порционировании;
	У 4.5.22	выдерживать температуру подачи горячих напитков;
	У 4.5.23	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У 4.5.24	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	У 4.5.25	владеть профессиональной терминологией;
	У 4.5.26	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков.
		Знания:
	З 4.5.1	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 4.5.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
	З 4.5.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 4.5.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 4.5.5	методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	З 4.5.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 4.5.7	ассортимент, рецептуры, требования к

			качеству, температура подачи горячих напитков;
		3 4.5.8	органолептические способы определения готовности;
		3 4.5.9	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		3 4.5.10	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		3 4.5.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 4.5.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;
		3 4.5.13	требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;
		3 4.5.14	правила расчета с потребителями;
		3 4.5.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
		3 4.5.16	техника общения, ориентированная на потребителя
	НПО ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 5.1.1	подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 5.1.2	подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
			Умения:
		У 5.1.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.2	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.3	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую

			документацию, соблюдать санитарные требования;
		У 5.1.4	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		У 5.1.5	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		У 5.1.6	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		У 5.1.7	соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		У 5.1.8	обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
		У 5.1.9	соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;
		У 5.1.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
		У 5.1.11	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.12	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У 5.1.13	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
			Знания:
		З 5.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 5.1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 5.1.3	организация работ в кондитерском

			цехе;
		3 5.1.4	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3 5.1.5	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3 5.1.6	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 5.1.7	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
		3 5.1.8	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		3 5.1.9	правила утилизации отходов;
		3 5.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3 5.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3 5.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3 5.1.13	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3 5.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		3 5.1.15	правила оформления заявок на склад;
		3 5.1.16	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;

НПО ПК 5.2. Осуществлять и к приготовление подготовку использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Навыки:
	Н 5.2.1	приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов.
		Умения:
	У 5.2.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 5.2.2	организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У 5.2.3	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
	У 5.2.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
	У 5.2.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 5.2.6	использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
	У 5.2.7	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;
	У 5.2.8	выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов;
	У 5.2.9	готовить желе;
	У 5.2.10	хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
	У 5.2.11	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
	У 5.2.12	варить сахарный сироп для промочки

			изделий;
		У 5.2.13	варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
		У 5.2.14	уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
		У 5.2.15	готовить жженный сахар;
		У 5.2.16	готовить посыпки;
		У 5.2.17	готовить помаду, глазури;
		У 5.2.18	готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 5.2.19	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.20	доводить до вкуса, требуемой консистенции;
		У 5.2.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 5.2.22	проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
		У 5.2.23	хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.2.24	организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.
			Знания:
		З 5.2.1	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 5.2.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
		З 5.2.3	виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		З 5.2.4	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 5.2.5	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.2.6	методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных

			свойств основного продукта;
		3 5.2.7	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 5.2.8	ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
		3 5.2.9	органолептические способы определения готовности;
		3 5.2.10	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		3 5.2.11	условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства;
		3 5.2.12	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.
	НПО ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 5.3.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		Н 5.3.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		У 5.3.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.3.2	организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 5.3.3	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		У 5.3.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
		У 5.3.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 5.3.6	использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;
		У 5.3.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного

			сырья, его свойств;
		У 5.3.8	подготавливать продукты;
		У 5.3.9	замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
		У 5.3.10	подготавливать начинки, фарши;
		У 5.3.11	подготавливать отделочные полуфабрикаты;
		У 5.3.12	прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
		У 5.3.13	проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
		У 5.3.14	проводить оформление хлебобулочных изделий;
		У 5.3.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 5.3.16	проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.3.17	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.3.18	соблюдать выход при порционировании;
		У 5.3.19	выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.3.20	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба;
		У 5.3.21	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		У 5.3.22	владеть профессиональной терминологией;
		У 5.3.23	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба.
			Знания:
		З 5.3.1	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и

			дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		3 5.3.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		3 5.3.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 5.3.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 5.3.5	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		3 5.3.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 5.3.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
		3 5.3.8	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		3 5.3.9	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		3 5.3.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		3 5.3.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 5.3.12	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		3 5.3.13	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		3 5.3.14	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;
		3 5.3.15	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		3 5.3.16	базовый словарный запас на иностранном языке;

		З 5.3.17	техника общения, ориентированная на потребителя.
	НПО ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 5.4.1	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Н 5.4.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		У 5.4.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.4.2	организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 5.4.3	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		У 5.4.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
		У 5.4.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 5.4.6	использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий;
		У 5.4.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;
		У 5.4.8	подготавливать продукты;
		У 5.4.9	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
		У 5.4.10	подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;
		У 5.4.11	проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;

		У 5.4.12	проводить оформление мучных кондитерских изделий;
		У 5.4.13	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 5.4.14	проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.4.15	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.4.16	соблюдать выход при порционировании;
		У 5.4.17	выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.4.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий;
		У 5.4.19	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		У 5.4.20	владеть профессиональной терминологией;
		У 5.4.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий.
			Знания:
		З 5.4.1	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 5.4.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		З 5.4.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 5.4.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.4.5	методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 5.4.6	виды, назначение и правила безопасной

			эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 5.4.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
		3 5.4.8	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		3 5.4.9	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		3 5.4.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		3 5.4.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 5.4.12	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		3 5.4.13	требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		3 5.4.14	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;
		3 5.4.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
		3 5.4.16	техника общения, ориентированная на потребителя.
	НПО ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 5.5.1	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		Н 5.5.2	приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Н 5.5.3	хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Н 5.5.4	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		Н 5.5.5	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		У 5.5.1	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных

			ингредиентов;
		У 5.5.2	организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У 5.5.3	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		У 5.5.4	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
		У 5.5.5	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 5.5.6	использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;
		У 5.5.7	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания;
		У 5.5.8	подготавливать продукты;
		У 5.5.9	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
		У 5.5.10	подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
		У 5.5.11	проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
		У 5.5.12	готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 5.5.13	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 5.5.14	проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.5.15	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.5.16	соблюдать выход при порционировании;
		У 5.5.17	выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.5.18	выбирать контейнеры, эстетично

			упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;
		У 5.5.19	рассчитывать стоимость;
		У 5.5.20	владеть профессиональной терминологией;
		У 5.5.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов.
			Знания:
		З 5.5.1	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 5.5.2	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		З 5.5.3	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 5.5.4	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.5.5	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
		З 5.5.6	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 5.5.7	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
		З 5.5.8	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
		З 5.5.9	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		З 5.5.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		З 5.5.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 5.5.12	методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		З 5.5.13	требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		З 5.5.14	правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного

			ассортимента, правила заполнения этикеток;
		3 5.5.15	правила, техника общения с потребителями;
		3 5.5.16	базовый словарный запас на иностранном языке

1.2 Объем программы профессионального модуля и виды учебной работы:

Вид учебной работы		Объем часов
Учебная нагрузка (всего)		592
Общее количество часов практической подготовки		348
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		262
в том числе:		
	практические занятия	58
	Практическая подготовка	98
Самостоятельная работа		18
Консультации		8
Учебная практика		216
Производственная практика		108
Промежуточная аттестация в форме		Квалификационного экзамена (6 часов)

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар
(индекс и наименование профессионального модуля)

2.1 Структура профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования междисциплинарных комплексов, разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), часов						Практическая подготовка (практика), часов		
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Консультации	Самостоятельная работа обучающегося	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
				Всего	в т.ч.							
					Лекции	практические занятия	практическая подготовка					
МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления простой горячей и простой холодной кулинарной продукции НПО ПК 1.1-1.4 НПО ПК 3.1- 3.6 НПО ПК 2.1-2.8 НПО ПК 4.1-4.5	Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	158	60	146	54	32	60		4	8		
		156	60	144	54	30	60		4	8		
		2		2		2						
		104	38	90	26	26	38					
		102	38	88	26	24	38		4	10		
	Дифференцированный зачет	2		2		2						
МДК 07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий НПО ПК5.1-5.5	Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	102	38	88	26	24	38		4	10		
	Дифференцированный зачет	2		2		2						

[illegible]

2.2 Тематический план

Наименование разделов дисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам (темам)	Уровень усвоения
МДК 07.01	Технология обработки сырья и приготовление простой горячей и простой холодной кулинарной продукции			
Раздел 1.	Ведение технологического процесса подготовки сырья для приготовления простой холодной кулинарной продукции			
Тема 1.1	Содержание учебного материала			
Ознакомление со способами кулинарной обработки сырья	1 Основные технологические термины согласно ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» Классификация и характеристика способов кулинарной обработки сырья	2	31- 33, ОК 02, ОК05, ОК 09	1
	2 Тепловая обработка продуктов Классификация, характеристика температурного и временного режимов.	2		1
Тема 1.2	Содержание учебного материала		31- 33, 3 7	
Изучение технологического процесса обработки овощей	1 Технология обработки овощей и плодов. Обработка грибов. Технологические свойства овощей. Подбор инвентаря и оборудования для осуществления технологического процесса механической обработки овощей и грибов. Нарезка овощей: размеры, рекомендации кулинарного использования Правила безопасности труда и техники безопасности при кулинарной обработке овощей, грибов.	2	У1, У 2, У3, У4 ПО1- ПО3 ОК01- ОК04,ОК9, ОК10, ПК 1.1, ПК1.2 ППКРС	1
	Практические занятия			
	1 Методика расчета при механической и тепловой обработке овощей	2		1
	Практическая подготовка			
Тема 1.3	1 Выполнение комплексного задания по обработке и нарезке овощей в зависимости от кулинарного использования	2		1
	Содержание учебного материала			
Изучение	1 Механическая обработка рыбы с костным скелетом	2	31-3 3,	1

технологического процесса обработки рыбы	Характеристика сырья. Подбор инвентаря и оборудования для осуществления технологического процесса механической обработки рыбы с костным скелетом. Правила безопасности труда и техники безопасности при кулинарной обработке рыбы. Обработка и использование рыбных отходов.		ПК 1.3 ППКРС ОК 01, ОК02
	Практические занятия		
	1	Методика расчета при механической и тепловой обработке рыбы	2
	Содержание учебного материала		
Тема 1.4 Изучение технологического процесса обработки мяса, субпродуктов, птицы	1	Технология обработки мяса, сельскохозяйственной птицы, субпродуктов Характеристика сырья. Разделка туши говядины, свинины. Подбор инвентаря и оборудования для осуществления технологического процесса мяса Правила безопасности труда и техники безопасности при кулинарной обработке мяса. Технология обработки птицы. Подбор инвентаря и оборудования для осуществления технологического процесса обработки птицы Правила безопасности труда и техники безопасности при кулинарной обработки птицы.	2

Тема 2.2 Изучение технологий приготовления, оформления и подачи холодных закусок, холодных соусов	Практическая подготовка			31-35, 37, 39, 310 У1-У7 ПО1-ПО3, ПО5-ПО6, ОК 01–ОК09 ПК 3.1,ПК3.2, ПК 3.4 ППКРС	1
	1	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порционно (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов бутербродов и гастрономических продуктов порционно	2		
	Содержание учебного материала				
	1	Ассортимент холодных закусок Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных закусок. Технология приготовления, оформления и подачи холодных закусок. Ассортимент холодных простых соусов. Технология приготовления холодных соусов на основе растительного масла, уксуса, майонез, масляные соусы. Режимы хранения и сроки реализации	2		
	Практические занятия				
	1	Расчет требуемого количества сырья, определение количества порций закусок Изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида сырья, с учетом взаимозаменяемости сырья. Составление ТК для приготовления холодной закуски (по заданию преподавателя)	2		
	Практическая подготовка				
	1	Приготовление холодных закусок из рыбы (по заданию преподавателя) Проверка органолептическим способом качества готовых закусок	2		
	2	Приготовление холодных закусок из мяса и птицы (по заданию преподавателя)	2		
	Содержание учебного материала				
Тема 2.3 Изучение технологий приготовления, оформления и подачи холодных блюд и салатов	1	Ассортимент холодных блюд Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных блюд. Технология приготовления, оформления и подачи холодных блюд. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд. Режимы хранения и сроки реализации	2	3 1-3 5, У1 – У2, У4-У6, У7 ПО1-ПО 5, ПО7 ОК 01–ОК07, ПК 3.1 – ПК3.6 ППКРС	1
	Классификация салатов				
	2		2		

2.4. Изучение технологии приготовления, оформления и подачи холодных		Ассортимент салатов из сырых и вареных овощей. Технология приготовления, оформления и подачи салатов. Способы сервировки, варианты оформления. Режимы хранения и сроки реализации			
	3	Технология приготовления, оформления и подачи рыбного, мясного, столичного салатов. Способы сервировки, варианты оформления салатов и коктейль-салатов. Режимы хранения и сроки реализации	2		
	Практические занятия				
	1	Методичка расчета при приготовлении салатов Составление ТК для приготовления салатов из сырых и вареных овощей из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида сырья, с учетом взаимозаменяемости сырья.	2		2
		Точка рубежного контроля № 2 «Технология приготовления бутербродов, холодных закусок»	2		
	Практическая подготовка				
	1	Приготовление салатов из сырых овощей (по заданию преподавателя).	2		
	2	Проверка органолептическим способом качества готовых блюд	2		
	3	Приготовление салатов и винегретов (по заданию преподавателя).	2		
		Проверка органолептическим способом качества готовых блюд	2		
	3	Приготовление холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества готовых блюд	2		2
	4	Приготовление холодных блюд из мяса (по заданию преподавателя).	2		
		Проверка органолептическим способом качества готовых блюд	2		
	5	Приготовление холодных блюд из птицы (по заданию преподавателя).	2		
		Проверка органолептическим способом качества готовых блюд	2		
	6	Приготовление холодных блюд из овощей и грибов, из яиц (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества готовых блюд	2		
2.4. Изучение технологии приготовления, оформления и подачи холодных		Содержание учебного материала			
2.4. Изучение технологии приготовления, оформления и подачи холодных	1	Ассортимент холодных десертов Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных десертов. Технология приготовления, оформления и подачи холодных десертов. Актуальные	2		1
				31-32, 37,311 У1 – У3, У6,У8 ПО1-ПО 5, ПО7 ОК 01– ОК07	

десертов		направления в приготовлении холодных десертов. Режимы хранения и сроки реализации		ППКРС, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.5 ППКРС	
	Практические занятия				
	1	Методика расчета при приготовлении холодных десертов	2		2
	Составление ТК для приготовления простых десертов.				
	Практическая подготовка				
	1	Приготовление холодных десертов (по заданию преподавателя) Проверка органолептическим способом качества готовых десертов	2	2	2
Раздел 3. Ведение технологического процесса подготовки сырья для приготовления простой горячей кулинарной продукции					
Тема 3.1 Механическая кулинарная обработка сырья	Содержание учебного материала			31-33, 34,35 ОК1 -ОК3 ППКРС ПК 1.1- ПК 1.4 ППКРС	1
	1	Технология обработки традиционных овощей и плодов. Подготовка пряностей и приправ Ассортимент, товароведная характеристика овощей и грибов, используемых при приготовлении простых горячих блюд. Кулинарная обработка овощей и грибов. Органолептическая оценка качества сырья. Способы минимизации отходов и потерь при подготовке продуктов.	2		
Тема 3.2 Обработка рыбы, мяса и мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы	1	Технология обработки рыбы Ассортимент, товароведная характеристика рыбы, используемой при приготовлении простых горячих блюд. Кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Кулинарная обработка рыбы с хрящевым скелетом. Органолептическая оценка качества сырья. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара в цехе механической обработки рыбы.	2		1
	2	Технология обработки мяса, птицы Классификация, пищевая ценность блюд простых блюд из мяса и мясопродуктов. Кулинарная обработка мяса и мясопродуктов. Органолептическая оценка качества сырья. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара в цехе механической обработки мяса и мясопродуктов	2		1
	Практические занятия				

	1	Расчеты при механической обработке овощей Методика расчета сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости продуктов	2			2
	2	Расчеты при механической обработке рыбы, мяса и птицы Методика расчета сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от , вида сырья	2			
Раздел 4. Технология приготовления основных и простых блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов						
Тема 4.1 Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов	Содержание учебного материала					У1- У3, У6 З1 –35 ПО 1, ПО 4, ПО 7 ОК1-ОК7 ППКРС ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 2.5 ППКРС
	1	Изучение технологического процесса приготовления основных и простых блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов Ассортимент простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов Технология приготовления простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей в соответствии с методами приготовления и типом овощей и питания.	2			1
	2	Способы сервировки и варианты оформления простых блюд из традиционных овощей и грибов Оформление и подача простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. Условия и сроки хранения и реализации простых и основных блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	2			1
	Практические занятия					
	1	Выполнение технологической карты с учетом перерасчета сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида сырья Точка рубежного контроля № 4 «Общие сведения о технологии обработки овощей и грибов, обработки рыбы, мяса, домашней птицы при приготовлении простых горячих блюд»		2		
Практическая подготовка						
	1	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из тушеных овощей: рагу из овощей. Проверка органолептическим	2			2

	способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд.			
2	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из тушеных овощей: капуста тушеная. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд.	2		2
3	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из жареных овощей: котлеты картофельные, зразы картофельные (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд.	2		2
4	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из запеченных овощей: картофельная запеканка с овощами, голубцы овощные (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд.	2		2
Раздел 5 Технология приготовления и оформления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы				ПО1, ПО2, ПО4 31-36, 37
Раздел 5.1 Блюда и гарниры из круп, бобовых	Содержание учебного материала			У1-У6,
	1	Изучение технологического процесса приготовления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы Значение блюд и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы. Ассортимент блюд из каш, гарниров из круп и риса, блюд из бобовых, кукурузы. Основные правила варки круп, бобовых и кукурузы, соблюдение температурного режима. Технология приготовления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы Способы сервировки и варианты оформления. Условия и сроки хранения и реализации	2	ОК1-ОК7, ПК 2.1, ПК 2.5 ППКРС
	Практические занятия			
	1	Расчеты при приготовлении блюд и гарниров из круп, макаронных, бобовых изделий Методика расчет и подбора оборудования и инвентаря для приготовления каш, гарниров из круп и риса, простых блюд из	2	
				1
				2

	бобовых и кукурузы				
	Практическая подготовка				
	1 Приготовление и оформление крупеника, запеканки рисовой с творогом, пудинга рисового (манного). Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд.	2			2
Раздел 6. Технология приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий					
Тема 6.1 Блюда и гарниры из макаронных изделий	Содержание учебного материала				
	1 Изучение технологического процесса приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий Значение блюд и гарниров из макаронных изделий в питании. Основные правила варки макаронных изделий, соблюдение температурного режима. Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий. Технология приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Способы сервировки, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров	2		3 1-35, 37 У 1-У3 ОК01-ОК7 ППКРС, ПК 2.1, ПК 2.5 ППКРС	1
Раздел 7. Технология приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога					
Тема 7.1 Технология приготовления блюд из яиц и творога	Содержание учебного материала				
	1 Изучение технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога Значение блюд из яиц и творога в питании. Ассортимент блюд из вареных яиц простой и средней сложности. Ассортимент жареных и запеченных яичных блюд простой и средней сложности. Ассортимент горячих блюд из творога простой и средней степени сложности. Правила варки яиц. Технология приготовления блюд из яиц простой и средней степени сложности. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.	2		У1 –У7 3 1- 38 ПО1,ПО2, ПО4 ОК1-ОК7, ПК 2.1, ПК 2.6. ППКРС ПО 1, ПО 2, ПО 7	1
	Практические занятия				
	1 Методика расчета определения количества порций, определение взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц и творога Точка рубежного контроля № 5 «Общие сведения технологии	2			

	приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из овощей и грибов, каш и гарниров из круп, риса, макаронных изделий, яиц и творога »				
Практическая подготовка					
1	Приготовление и оформление простых блюд из яиц Приготовление омлета натурального, фаршированного мясными продуктами. Приготовление сырников, запеканки, пудинга со сладким соусом. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд	2		2	
Раздел 8. Технология приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем				3 1-35 У 1-У3, У6 ОК1-ОК11, ПК 2.1, ПК 2.6 ППКРС	
Содержание учебного материала					
1	Технологический процесс приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем	1		1	1
2	Технология приготовления простых мучных блюд в соответствии с методами приготовления, видом мучных блюд и типом питания. Технология приготовления лапши домашней, жидкого теста (темпура) и теста кляр, теста для блинчиков, блинов, оладьев	1			
Практическая подготовка					
1	Приготовление простых мучных блюд из теста с фаршем Приготовление оформления вареников, блинчиков фаршированных с различными видами фаршей. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд	2		2	2
Раздел 9. Изучение технологии приготовления бульонов и отваров, простых супов				3 1-38, У 1-У 6 ПО1,ПО2, ПО4 ОК1-ОК7, ПК 2.1-2.3 ППКРС	1
Тема 9.1 Технологический процесс приготовления бульонов и отваров, простых супов					
1	Значение, роль первых блюд в питании, классификация супов Классификация первых блюд по назначению, способу приготовления, температуре подачи. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления первых блюд. Технология приготовления бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон	1			
2	Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульон, простых супов	1			

	Изучение технологического процесса приготовления и оформления простых супов						
	Практическая подготовка						
	1	Приготовление мясо-костного бульона, дополнительных ингредиентов для заправочных супов	2			2	
	2	Приготовление и подача щей, борщей. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд	2			2	
	3	Приготовление куриного бульона, отвара Приготовление и подача рассольников.	2			2	
	4	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов горячих блюд	2			2	
Раздел 10 Изучение технологии приготовления и оформления простых холодных и горячих соусов							
Тема 10.1 Технологический процесс приготовления соусов	Содержание учебного материала						
	1	Значение в питании. Классификация простых горячих соусов.		1		3 1-38 ОК1-ОК7 ПК 2.1, ПК 2.3 ППКРС	1
		Приготовление полуфабрикатов для простых горячих соусов, кулинарное использование. Охлаждение, замораживание, размораживание и разогрев отдельных компонентов для соусов.					
		Приготовление белого основного соуса и его производных, красного основного соуса и его производных. Температурный режим, правила хранения и требования к качеству готовых соусов		2			
	Точка рубежного контроля № 6 «Технология приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем, технология приготовления бульонов, отваров, простых супов»		1				
Раздел 11. Технология приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом							
Тема 11.1. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы с костным скелетом	Содержание учебного материала						
	1	Изучение технологического процесса приготовления, оформления и подачи простых блюд из рыбы с костным скелетом Ассортимент простых блюд из рыбы. Правила выбора рыбных полуфабрикатов и дополнительных ингредиентов к ним, в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам из		1		3 1-3 8 У 1-У 5 ПО1,ПО2, ПО4 ОК1-ОК11, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.5, ПК 2.7 ППКРС	1

	рыбы				
	2	Технология приготовления и оформления простых горячих блюд из рыбы с костным скелетом. Варианты оформления для подачи простых блюд из рыбы	1		
	Практическая подготовка				
	1	Приготовление блюд из жареной рыбы: рыба жареная с гречневой кашей и сметанным соусом. Рыба жареная в тесте с соусом и гарниром. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов простых горячих блюд	2		2
	2	Приготовление блюд из запечённой рыбы: рыба, запеченная порусски с картофелем. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов простых горячих блюд	2		
Раздел 12. Технология приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов	3	Приготовление блюд из рубленной котлетной рыбной массы. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов простых горячих блюд	2		
	Раздел 12. Технология приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов				
	Тема 12.1. Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов				
	Содержание учебного материала			3 1-3 7 У 1-У 7 ОК1-ОК7, ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.5, ПК 2.8 ППКРС	1
	1	Изучение технологического процесса приготовления, оформления и подачи блюд из мяса Значение блюд из мяса в питании. Методы и правила тепловой обработки мяса и мясных продуктов. Изучение технологического процесса приготовления, оформления и подачи блюд из мяса.	1		
	2	Технология приготовления и оформления простых горячих блюд из мяса. Варианты оформления, сроки и условия реализации	1		
	Практические занятия				
	1	Составление нормативно-технологической документации на простые блюда из мяса, соусы, гарниры Точка рубежного контроля № 7 «Технологический процесс приготовления соусов и простых рыбных блюд, блюд из мяса»	2		2
	Практическая подготовка				
	1	Приготовление блюд из тушеного мяса. Приготовление азу по-татарски, жаркого по-домашнему.	1		

	2	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов простых горячих блюд	1		2
	3	Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, голубцы с мясом). Приготовление простых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп и риса, макаронных изделий для подачи блюд из рубленого мяса.	2		
	4	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов простых горячих блюд	2		
	Раздел 13. Технология приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы				
Тема 13.1 Технология приготовления блюд из домашней сельскохозяйственной птицы	Содержание учебного материала			31-36, У1-У4, У6 ОК1-ОК7, ОК9-ОК10 ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.5, ПК 2.8 ППКРС	1
	1	Изучение технологического процесса приготовления, оформления и подачи простых блюд из домашней птицы Значение блюд из птицы в питании человека. Технология приготовления, оформления и отпуск простых блюд из домашней птицы. Требования к качеству блюд из птицы. Условия и сроки хранения. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.	1		
	1	Составление нормативно-технологической документации на простые блюда из птицы, соусы, гарниры из овощей/ круп	1		
	Практическая подготовка				
	1	Приготовление блюд из рубленого мяса домашней птицы (по заданию преподавателя). Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов простых горячих блюд.	2		
	2	Приготовление простых гарниров из овощей, грибов, круп и риса, макаронных изделий для подачи блюд из рубленого мяса домашней птицы (по заданию преподавателя).	2		2
	Раздел 14. Технология приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд, простых горячих напитков				
	Тема 14.1 Содержание учебного материала				
	Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд, напитков	1	Изучение технологического процесса приготовления, оформления и подачи простых холодных и горячих сладких блюд, напитков Значение сладких блюд в питании. Методы приготовления простых сладких блюд. Технология приготовления, оформления и подачи простых холодных сладких блюд. Условия и сроки реализации и хранения сладких блюд.	2	
				3 1, 3 2, 311, 312, У 1-У3, У8, У10 ОК 1-7 ПК 4.1-4.5 ППКРС	

	Требования к качеству простых холодных сладких блюд. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.				
	Практическая подготовка				
1	Приготовление простых сладких блюд и горячих напитков (по заданию преподавателя) Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов Точка рубежного контроля №8 «Технология приготовления и оформления простых горячих блюд из домашней птицы, простых сладких блюд»	2			2
	Самостоятельная работа обучающихся:				
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите Составить таблицу «Особенности приготовления простых блюд из птицы. Подача и оформление» Составить таблицу «Характеристика полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления простых горячих блюд. Условия и сроки хранения полуфабрикатов». Выполнение практической работы по теме «Приготовление простых блюд из домашней птицы»	8			
Дифференцированный зачет		2			
Консультации		8			
Всего по МДК 07.01		158			

Наименование разделов дисциплины и курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Результат обучения по разделам (темам)	Уровень усвоения
МДК 07.02	Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Раздел 1.	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов				
Тема 1.1 Подбор и подготовка сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству Виды сырья, классификация по назначению. Его характеристика, подготовка и хранение. Правила взаимозаменяемости сырья. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	1	ПО 11, ОК1-5, 7, 9-11 ПК 5.1-5.5 3.1, 3.2, 3.5. 3.14, 3.15 У.2, У.6, У.9	1
Тема 1.2	Содержание учебного материала				
Технология приготовления и применение простых и основных отделочных полуфабрикатов	1	Ассортимент и технология приготовления простых отделочных полуфабрикатов Технология приготовления простых отделочных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: сироп для пропитки, жженка, нонпарель, посыпки и крошки из выпеченных полуфабрикатов, сахаристые посыпки, шоколадная крошка, фруктовые начинки, фруктовая рисовальная масса, глазурь сырная для глазирования, желе и гели промышленного производства, глазированные фрукты, фигурки из желе, цедра в сиропе и сахаре. Органолептические способы определения степени готовности простых отделочных п/ф и их соответствие стандартным требованиям. Использование в оформлении. Виды причины брака. Сроки и условия хранения.	1		1
	2	Ассортимент и технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления и видом отделочного полуфабриката: сахарный сироп различной крепости, сироп для	1		
					2

	глазирования (тираж), инвертный сироп, помада сахарная основная, помада молочная, сырцовая глазурь для украшения изделий, глазурь заварная, кувертюр, желе, гель, крем сливочный основной, крем «Шарлот», крем «Шарлот» на агаре, крем «Новый», крем «Гляссе», крем белковый заварной, крем белковый на агаре, крем из сливок, крем на сливках, крем «Пражский». Органолептические способы определения степени готовности и качества основных отделочных п/ф. Использование в оформлении. Виды причины брака. Сроки и условия хранения.			
3	Методы подготовки шоколада и изготовления изделий из него Технология приготовления изделий из шоколада: полых полнообъемных фигур, неполых полнообъемных фигур, полых барельефов, сплошных барельефов, плоских тонких фигурок, рисунков и деталей для украшений, шоколадных усиков, шоколадной стружки, шоколадной паутин. Органолептические способы определения степени готовности и качества изделий из шоколада. Использование в оформлении. Виды причины брака. Сроки и условия хранения. Упаковка шоколадной продукции.	2		2
Практические занятия				
1	Составление нормативно-технологической документации на простые и основные отделочные полуфабрикаты	2		1
Практическая подготовка				
1	Приготовление и использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов (по заданию преподавателя)	2		3
2	Приготовление и использование в оформлении основных отделочных полуфабрикатов и изделий из шоколада (по заданию преподавателя)			3
Точка рубежного контроля № 1 «Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству», «Технология приготовления основных и простых отделочных полуфабрикатов».		2		2
Технология приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба				
Содержание учебного материала				
Раздел 2. Тема 2.1 Технология приготовления простых	1	Способы разрыхления теста Классификация способов разрыхления. Механический способ разрыхления, микробиологический способ разрыхления, химический	1	ПО 11, ОК1-5, 7, 9-11

хлебобулочных изделий		способ разрыхления, комбинированные способы. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Расчет упека и припека в изделиях. Расчет сырья при использовании муки влажностью выше или ниже предусмотренного рецептурой.		ПК 5.1-5.53.1, 3.2, 3.5. 3.13-3.15 У.2, У.6, У.9, У.10		
	2	Технология приготовления дрожжевого теста Классификация дрожжевого теста. Способы приготовления дрожжевого теста. Приготовление дрожжевого безопарного теста. Приготовление опарного теста. Процессы, происходящие при замешивании теста. Разделка дрожжевого теста. Режимы выпекания изделий. Процессы, происходящие при выпекании изделий из дрожжевого теста. Отделка готовых изделий.	1		2	
	3	Технология приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий Ассортимент простых хлебобулочных изделий. Методы приготовления простых хлебобулочных изделий. Технология приготовления простых хлебобулочных изделий в соответствии с методами приготовления и типом простых хлебобулочных изделий: простые булочки в ассортименте (школьная, дорожная и пр.), пампушки для борща, пирожки с повидлом, пирожки с яблоками, пирожки с курагой, хлебобулочные изделия из полуфабрикатов промышленного производства. Органолептические способы определения степени готовности теста, полуфабрикатов и выпеченных простых хлебобулочных изделий. Способы оформления. Виды причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения. Упаковка готовых хлебобулочных изделий. Ведение расчетов с потребителями.	2		2	
	Практические занятия					
	1	Составление нормативно-технологической документации на простые хлебобулочные изделия.	4		2	
	Практическая подготовка					
	1	Приготовление дрожжевого теста безопарным способом (по заданию преподавателя)	2		3	
	2	Приготовление простых хлебобулочных изделий (по заданию преподавателя)			3	
	Содержание учебного материала					
	Тема 2.2					

Технология приготовления основных хлебобулочных изделий и хлеба	1	Технология приготовления и оформления основных хлебобулочных изделий и хлеба Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Методы приготовления. Технология приготовления основных хлебобулочных изделий в соответствии с методами приготовления и типом теста: булочки в ассортименте, кренделя, плюшки, рогаики с начинкой, булочки с маком, рулеты со сладкой начинкой, венки из рулета с надрезами, формовая булка из рулета, формовая булка с миндалем, пироги со сладкой начинкой, пампушки, кексы дрожжевые, ромовая баба, печенье из дрожжевого теста. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных хлебобулочных изделий и хлеба и их готовность для реализации. Способы оформления. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения. Упаковка готового хлеба. Ведение расчетов с потребителями.	2		2
	Практическая подготовка				
	1	Приготовление дрожжевого теста опарным способом (по заданию преподавателя)	2		3
	2	Приготовление и оформление основных хлебобулочных изделий и хлеба (по заданию преподавателя)	2		3
	Точка рубежного контроля № 2 Технология приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба		2		2
Раздел 3.		Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий			
Тема 3.1 Технология приготовления песочного и пресно-сдобного теста	Содержание учебного материала				
	1	Технология приготовления песочного теста. Ассортимент изделий Ассортимент основных мучных кондитерских изделий из песочного теста. Методы приготовления песочного теста. Температурный режим и правила приготовления песочного теста. Технология приготовления песочного теста (сладкого и соленого), затяжного, сахарного, сдобного теста. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий из песочного полуфабриката: полоска песочная, песочная лепешка с орехами, печенье нарезное, печенье выемное, печенье масляное, печенье творожное, рожок песочный, кекс столичный, кекс творожный, кекс мраморный, печенье затяжное, печенье сахарное,	1	ПО11 ОК1-5, 7, 9-11 ПК 5.1-5.53.1, 3.2, 3.5. 3.13-3.15 У.2, У.6, У.9, У.10	2

		печенье сдобное, крокеты. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий из песочного теста. Способы оформления изделий из песочного теста. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.			
2		Технология приготовления пресно-сдобного теста. Ассортимент изделий Ассортимент основных мучных кондитерских изделий из пресно-сдобного теста. Методы приготовления пресно-сдобного теста. Температурный режим и правила приготовления пресно-сдобного теста. Технология приготовления пресно-сдобного теста (сладкого и соленого). Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий из пресно-сдобного полуфабриката: сочни с творогом, печенье сдобное, пирог с ягодами. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий из пресно-сдобного теста. Способы оформления изделий из пресно-сдобного теста. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий. Ведение расчетов с потребителями.	1		2
Практические занятия					
1		Составление нормативно-технологической документации на основные мучные кондитерские изделия из песочного и пресно-сдобного полуфабриката.	2		3
Практическая подготовка					
1		Приготовление и оформление изделий из песочного теста (по заданию преподавателя)	2		3
2		Приготовление и оформление изделий из пресно-сдобного теста (по заданию преподавателя)	2		3
Содержание учебного материала					
1		Технология приготовления бисквитного теста. Ассортимент изделий Ассортимент основных мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Классификация бисквитного теста. Методы приготовления	2		2
Тема 3.2 Технология приготовления бисквитного теста					

Тема 3.3 Технология приготовления заварного теста	бисквитного теста. Температурный режим и правила приготовления бисквитного теста. Технология приготовления бисквита основного, производного, бисквита буше, масляного бисквита, крошковый полуфабрикат. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий из бисквитного полуфабриката: рулеты, бисквит «Прага», пирог бисквитный, пирожное картошка Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Способы оформления изделий из бисквитного теста. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.			
	Практические занятия			
	1 Составление нормативно-технологической документации на основные мучные кондитерские изделия из бисквитного полуфабриката.	4		3
	Практическая подготовка			
	1 Приготовление и оформление изделий из бисквита основного и его производных (по заданию преподавателя)	2		3
	2 Приготовление и оформление изделий из бисквита масляного, бисквита буше (по заданию преподавателя)	2		
	Точка рубежного контроля № 3 Технология приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий из песочного, пресно-сдобного и бисквитного полуфабрикатов	1		
	Содержание учебного материала			
	1 Технология приготовления заварного теста. Ассортимент изделий Ассортимент основных мучных кондитерских изделий из заварного теста. Методы приготовления заварного теста. Температурный режим и правила приготовления заварного теста. Технология приготовления заварного полуфабриката. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий из заварного полуфабриката: кольцо воздушное, профитроли, трубочки из заварного теста. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий из заварного теста. Способы оформления изделий из заварного теста. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий. Ведение расчетов с	1		2
				ПО 1-ПО5, ПО11 31-32, 37, 310, 312- 314, У1-У2, У8 ОК1-5, 7, 9- 11 ПК 5.1-5.5

Тема 3.4 Технология приготовления пресно-слоеного теста		потребителями.			
	Практические занятия				
	1	Составление нормативно-технологической документации на основные мучные кондитерские изделия из заварного полуфабриката.	2		3
	Практическая подготовка				
	1	Приготовление заварного теста	2		3
	2	Приготовление и оформление изделий из заварного теста (по заданию преподавателя)	2		
	Содержание учебного материала				
	1	Технология приготовления пресно-слоеного теста. Ассортимент изделий. Ассортимент основных мучных кондитерских изделий из пресно-слоеного теста. Методы приготовления пресно-слоеного теста. Температурный режим и правила приготовления пресно-слоеного теста. Технология приготовления пресно-слоеного полуфабриката. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий пресно-слоеного полуфабриката: языки слоеные, волованы, яблоки в слойке, печенье из слоеного теста, пирожки сладкие, ушки слоеные. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий из пресно-слоеного теста. Способы оформления изделий из пресно-слоеного теста. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.	2		2
	Практические занятия				
	1	Составление нормативно-технологической документации на основные мучные кондитерские изделия из заварного полуфабриката.	2		3
Тема 3.5 Технология приготовления пряничного теста	Практическая подготовка				
	1	Приготовление пресно-слоеного теста	2		3
	2	Приготовление и оформление изделий из пресно-слоеного теста (по заданию преподавателя)	2		
	Практические занятия				
	1	Технология приготовления пряничного теста. Ассортимент изделий Ассортимент основных мучных кондитерских изделий из пряничного	1		2

		теста. Методы приготовления пряничного теста. Температурный режим и правила приготовления пряничного теста. Технология приготовления пряничного полуфабриката. Технология приготовления основных мучных кондитерских изделий пряничного полуфабриката: пряники сырцовые глазированные, пряники заварные медовые, коржики сахарные, коржики молочные, коржики заварные медовые, коржики сырцовые. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Способы оформления изделий из пряничного теста. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.			
	1	Составление нормативно-технологической документации на основные мучные кондитерские изделия из пряничного полуфабриката.	2		3
		Точка рубежного контроля № 4 Технология приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий из заварного, пресно-слоеного, пряничного полуфабрикатов	1		
	Практическая подготовка				
	1	Приготовление пряничного теста.	2		3
	2	Приготовление и оформление изделий из пряничного теста (по заданию преподавателя).	2		
Раздел 4.	Технология приготовления и оформления тортов и пирожных				
	Тема 4.1 Технология приготовления и оформления классических тортов и пирожных				
	1	Технология приготовления и оформления пирожных Классификация пирожных. Основные характеристики различных видов отечественных классических пирожных. Методы приготовления и оформления отечественных классических пирожных. Технология приготовления отечественных классических пирожных в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: пирожные бисквитные, пирожные песочные, слоеные, заварные, воздушные, ореховые, крошковые. Органолептические способы определения степени готовности и качества отечественных классических пирожных. Методы и способы оформления пирожных. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.	1		2
	2	Технология приготовления и оформления тортов	1		2

Тема 4.2 Технология приготовления и оформление низкокалорийных тортов и пирожных	Классификация тортов. Основные характеристики различных видов отечественных классических тортов. Методы приготовления и оформления отечественных классических тортов. Технология приготовления отечественных классических тортов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: торт «Вацлавский», «Прага», «Наполеон», «Киевский», «Ленинградский», «Абрикотин», «Сказка», «Ночка», «Подарочный». Органолептические способы определения степени готовности и качества отечественных классических тортов. Методы и способы оформления тортов. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения. Упаковка готовых мучных кондитерских. Ведение расчетов с потребителями.		
	Практические занятия		
	1 Составление нормативно-технологической документации на отечественные классические торты и пирожные	2	
	Практическая подготовка		
	1 Приготовление полуфабрикатов для пирожных	2	
	2 Приготовление и оформление пирожных (по заданию преподавателя)	2	
	Содержание учебного материала		
	1 Технология приготовления и оформления фруктовых и низкокалорийных пирожных и тортов Ассортимент и основные характеристики фруктовых и низкокалорийных тортов и пирожных. Методы приготовления и оформления фруктовых и низкокалорийных тортов и пирожных. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления фруктовых и низкокалорийных тортов и пирожных. Технология приготовления фруктовых и низкокалорийных тортов и пирожных в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: бисквитные торты и пирожные со свежими ягодами и фруктами, бисквитные торты и пирожные с консервированными ягодами и фруктами, бисквитно-кремовые торты и пирожные с консервированными ягодами и фруктами. Органолептические способы определения степени готовности и качества фруктовых и	1	

	низкокалорийных тортов и пирожных. Методы и способы оформления пирожных и тортов. Виды и причины брака. Требования к качеству. Сроки и условия хранения.			
Практические занятия				
1	Составление нормативно-технологической документации на фруктовые и низкокалорийные торты и пирожные	2		2
Практическая подготовка				
1	Приготовление полуфабрикатов для тортов	2		3
2	Приготовление и оформление тортов (по заданию преподавателя)	2		
3	Точка рубежного контроля №5			
	Приготовление и оформление фруктовых и низкокалорийных тортов и пирожных (по заданию преподавателя)	2		
Самостоятельная работа обучающихся: Обработка кондитерского мелкого инвентаря. Требования к безопасности хранения приготовленных отечественных и классических тортов и пирожных, предназначенных для последующего использования. Гигиенические требования из СанПиН 2.3.2.1324-03, сроки годности и температурные режимы для тортов и пирожных.		10		
Дифференцированный зачет		2		
Консультации		4		
Всего МДК 07.02		104		
Квалификационный экзамен по ПМ.07		6		
Всего по ПМ.07		564		

2.3. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимос- ти)
		Код	Наименование				
1.	Правила безопасности труда, технике безопасности при первичной обработке, нарезке овощей и грибов. Изучение оказания первой помощи при несчастных случаях на предприятиях общественного питания. Первичная обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов. Приготовление, оформление и подача салатов из сырых овощей (салат из моркови, из белокочанной капусты) Приготовление, оформление и подача бутербродов, канапе Приготовление, оформление и подача сельди с гарниров, салатной заправки Приготовление, оформление и подача винегрета овощного и горчицы столовой Приготовление, оформление и подача картофеля отварного с маслом, картофельного пюре, картофеля фри Приготовление и подача каш рассыпчатых, жидких, вязких, каша пшенная с тыквой; макарон отварных с маслом, томатом, с сыром Приготовление, оформление и подача яиц вареных вкрутую, всмятку, в мешочек, пашот, омлета натурального, фаршированного различным фаршем Приготовление, оформление и подача вареников ленивых со сметаной, вареников с различными видами фаршей, сырников	ПМ.07 (УП.07)	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар	216	2	По перечню предприятий	

						Приготовление, оформление и подача мясного, мясокостного бульона. Супы заправочные: щи с картофелем, борщ Приготовление куриного бульона, приготовление грибного отвара, рыбного бульона, супов: грибного, уха рыбацкая, молочных Приготовление, оформление и подача. Соус белый основной и его производные; грибной, соус сметанный, молочный Приготовление, оформление и подача. Соус красный и его производные Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее, приготовление и подача: котлеты, биточки с гарниром Приготовление натурально-рубленной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление и подача бифштекса, шницеля, фрикаделек Приготовление, оформление и подача голубцов с мясом и рисом Приготовление, оформление и подача печени жареной порционным куском с гарниром Приготовление и подача рагу, чахохбили Приготовление отделочных полуфабрикатов: сахарный сироп различной крепости, сироп для глазирования (тираж), инвертный сироп, помада сахарная основная, помада молочная Приготовление основных отделочных полуфабрикатов: крем сливочный, крем «Шарлотт», крем белковый заварной Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него: сдобы обыкновенны, пироги со сладкой начинкой. Приготовление хлеба из дрожжевого теста, хлеба круглого

	Приготовление песочного полуфабриката: кекс столичный, печенье сахарное, печенье нарезное Приготовление пресно-сдобного теста, сочни с творогом, пирог с ягодами Приготовление бисквита основного: рулет фруктовый Приготовление заварного полуфабриката, профитроли, трубочки из заварного теста, волованов Приготовление пряничного полуфабриката: коржики молочные Приготовление отечественных классических пирожных: пирожное картошка, пирожное «Корзиночка» Приготовление отечественных классических пирожных: пирожное песочное Приготовление отечественных классических тортов: торт «Подарочный»					
2.	Ассортимент первых блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача заправочных супов: рассольник ленинградский, домашний. Холодных супов: окрошка мясная Ассортимент рыбных блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача: рыбы жаренной основным способом (порционный кусок с кожей без костей, стейк, тельное) Ассортимент мясных блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача порционных мясных блюд: зразы отбивные, мясо, тушенное с черносливом. Приготовление, оформление и подача мелкокусковых мясных блюд: азу, поджарка, бефстроганов Ассортимент блюд из домашней птицы на предприятии практики.	ПМ.07 (ПП.07)	108	2	По перечню предприятий	
			Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар			

Приготовление, оформление и подача котлеты по-киевски, шницель по столичному Ассортимент сладких блюд на предприятии практики. Приготовление, оформление и подача суфле, пудинга с ягодным соусом Ассортимент изделий из песочного теста. Технология приготовления: кекс мраморный, печенье творожное Ассортимент изделий из бисквитного теста. Технология приготовления: торт «Прага», пирог бисквитный Ассортимент изделий из заварного теста. Технология приготовления: кольцо воздушное. Ассортимент изделий из пресно-слоеного теста. Технология приготовления: языки слоеные, волованы, яблоки в слойке Ассортимент изделий из пресно-слоеного теста. Технология приготовления: языки слоеные, волованы, яблоки в слойке					

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», Лаборатория «Организации и ведения процессов подготовки продуктов, приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента», лаборатория «Лаборатория технического оснащения организации рабочего места и приготовления продукции общественного питания», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

3.2.1 Основные печатные и электронные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Мсква: Академия, 2020. – 400 с.

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

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

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. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

5. 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.

6. 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.

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.

8. 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.

9. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.

10. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.

11. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.

12. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

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. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

14. 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.

3.2.2 Дополнительные источники:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. 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.

10. 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.

11. 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

12. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к

организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, тестирования, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, разработок.

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовление простой горячей и простой холодной кулинарной продукции		
Раздел 1. Ведение технологического процесса подготовки сырья для приготовления простой холодной кулинарной продукции		
ОК 02, ОК05, ОК 09 НПО ПК 1.1-ПК 1.4	– устный ответ на вопрос; – составление таблицы; – выполнение заданий с комментариями; – фронтальный опрос; – составление алгоритма; – подготовка докладов – решение практических задач	
Раздел 2.Изучение технологии приготовления холодной кулинарной продукции		
ОК 01– ОК07, 9 НПО ПК 3.1-ПК 3.6	– устный ответ на вопрос; – составление таблицы; – выполнение заданий с комментариями; – фронтальный опрос; – составление алгоритма; – подготовка докладов – решение практических задач	Точка рубежного контроля № 1
Раздел 3. Технология приготовления и оформления основных и простых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, из традиционных овощей и грибов, из яиц, творога, мучных блюд из теста с фаршем		
ОК1-5, 7, 9 НПО ПК 1.1–1.2, ПК 2.1, 2.5, 2.6	– устный ответ на вопрос; – составление таблицы; – выполнение заданий с комментариями; – фронтальный опрос; – составление алгоритма; – подготовка докладов – решение практических задач	
Раздел 4. Изучение технологии приготовления бульонов, отваров, простых супов		
ОК1-ОК7, НПО ПК 2.1-2.3	– устный ответ на вопрос; – составление таблицы; – выполнение заданий с комментариями; – фронтальный опрос; – составление алгоритма; – подготовка докладов – решение практических задач	Точка рубежного контроля № 2

Раздел 5. Изучение технологии приготовления холодных и горячих соусов		
ОК1-ОК7 НПО ПК 2.1, ПК 2.3	– устный ответ на вопрос; – составление таблицы; – выполнение заданий с комментариями; – фронтальный опрос; – составление алгоритма; – подготовка докладов – решение практических задач	
Раздел 6. Технология приготовления и оформления простых блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы		
ОК1-ОК7, НПО ПК 2.1, ПК2.2,	– устный ответ на вопрос; – составление таблицы; – выполнение заданий с комментариями; – фронтальный опрос; – составление алгоритма; – подготовка докладов – решение практических задач	Точка рубежного контроля № 3
Раздел 7. Технология приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд, простых горячих напитков		
ОК1-ОК7, 9, 11 НПО ПК 4.1-4.5	– устный ответ на вопрос; – составление таблицы; – выполнение заданий с комментариями; – фронтальный опрос; – составление алгоритма; – подготовка докладов – решение практических задач	Точка рубежного контроля № 3
МДК 07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Раздел 1. Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря и кондитерского сырья		
ОК1-5, 7, 9-11 НПО ПК 5.1-5.5	– устный ответ на вопрос; – составление таблицы; – составление алгоритма; – решение практических задач	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ОК1-5, 7, 9-11 НПО ПК 5.1-5.5	– устный ответ на вопрос; – составление таблицы; – выполнение заданий с комментариями; – фронтальный опрос; – составление алгоритма; – подготовка докладов – решение практических задач	
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий		
ОК1-5, 7, 9-11 НПО ПК 5.1-5.5	– устный ответ на вопрос; – составление таблицы;	Точка рубежного контроля № 1

	– выполнение заданий с комментариями; – фронтальный опрос; – составление алгоритма; – подготовка докладов – решение практических задач	
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
ОК1-5, 7, 9-11 НПО ПК 5.1-5.5	– устный ответ на вопрос; – составление таблицы; – выполнение заданий с комментариями; – фронтальный опрос; – составление алгоритма; – подготовка докладов – решение практических задач	Точка рубежного контроля № 2
Учебная практика		
ОК. 1-7, ОК.9 НПО ПК1.1-1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1–3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1–5.5	- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных ежедневных заданий; - проверка дневника	- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет
Производственная практика		
ОК. 1-7, ОК. 9-ОК.11 НПО ПК1.1-1.4 ПК 2.1–2.8 ПК 3.1–3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1–5.5	- наблюдение за работой обучающихся с интервалом два-три дня в рабочую неделю; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных заданий; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения); - проверка отчета.	– мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.08 Предоставление услуг предприятия питания

(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации	<u>специалист по поварскому и кондитерскому делу</u>
уровень подготовки	<u>базовый</u>
форма обучения	<u>очная</u>
индекс и наименование междисциплинарных курсов	<u>МДК 08.01 Организация и технология</u> <u>обслуживания в предприятиях питания</u> <u>МДК 08.02 Автоматизация предприятий питания</u>

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

«___» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК «Технология продукции
общественного питания»

Протокол № _____

от «___» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / А.Н. Ротанова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель отдела ППиТ

_____ Л.А. Шарафутдинова

«___» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Менеджер производственного участка

ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»

_____ / В.Ш. Назипова

«___» _____ / 20__ г.

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Приказ Министерства образования и науки
РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565

– Примерной программы воспитания
по укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Разработчики:

Хабибуллина А.Х., преподаватель
специальных дисциплин

Маринюк И.А., мастер производственного
обучения, первая кв. категория

Тарасова О.Г., мастер производственного
обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.08 Предоставление услуг предприятия питания»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Предоставление услуг предприятия питания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.13. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска
		Уо 02.03	структурировать получаемую информацию

	выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
			Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
			Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
			Умения:
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
			Умения:
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных		Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей

	общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности в		Умения:
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
			Знания:
		Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 10.04	особенности произношения
		Зо 10.01	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по		Умения:

финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею
	Уо 11.07	определять источники финансирования
		Знания:
	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
	Зо 11.02	основы финансовой грамотности
	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации

Освоение содержания учебного предмета (междисциплинарного курса) обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов личностного развития:

ЛР. 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

1.1.14. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Предоставление услуг предприятия питания	ПК 7.1. Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки		Навыки:
		Н.7.1.1	Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания
		Н.7.1.2	Досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации питания
			Умения:
		У.7.1.1	Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков
		У.7.1.2	Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам
		У.7.1.3	Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами
			Знания:
		З.7.1.1	Характеристика блюд и напитков, включенных в меню
		З.7.1.2	Правила сочетаемости напитков и блюд
		З.7.1.3	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
		З.7.1.4	Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
		З.7.1.5	Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности

		3.7.1.6	Классификация кофе по видам и степени обжарки
		3.7.1.7	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания
		3.7.1.8	Техника продаж и презентации блюд и напитков
		3.7.1.9	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 7.2. Обслуживание гостей в зале организации питания		Навыки:
		Н.7.2.1	Подача блюд и напитков гостям организации питания
		Н.7.2.2	Замена использованной посуды, приборов и столового белья
			Умения:
		У.7.2.1	Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков
		У.7.2.2	Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков
		У.7.2.3	Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков
		У.7.2.4	Презентовать гостям блюда и напитки при подаче
		У.7.2.5	Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей
			Знания:
		3.7.2.1	Правила и очередность подачи блюд и напитков
		3.7.2.2	Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
		3.7.2.3	Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
		3.7.2.4	Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря
		3.7.2.5	Правила и техника подачи блюд
		3.7.2.6	Правила и техника подачи чая и кофе
		3.7.2.7	Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
		3.7.2.8	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в

	ПК 7.3 Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания		организациях питания
			Навыки:
		Н.7.3.1	Организация приема, хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря бара и зала организации питания
		Н.7.3.2	Контроль эксплуатации оборудования и инвентаря
			Умения:
		У.7.3.1	Прогнозировать и рассчитывать потребность в заказе продуктов, сырья, инвентаря, необходимых для бесперебойного обслуживания гостей организации питания
			Знания:
		3.7.3.1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		3.7.3.2	Условия хранения столовой посуды, столовых приборов
		3.7.3.3	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
		3.7.3.4	Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря в организации питания
	ПК 7.4 Использование прикладного профессионального обеспечения и цифровых ресурсов предоставления услуг предприятиями питания		Навыки:
		Н.7.4.1	Ведение учетно-отчетной документации по предоставлению услуг предприятиями питания
			Умения:
		У.7.4.1	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по предоставлению услуг предприятиями питания
		У.7.4.2	Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
		У.7.4.3	Применять компьютерные и телекоммуникационные средства
		У.7.4.4	Применять инструменты и методы Бережливого производства
			Знания:
		3.7.4.1	Состав, функции и возможности использования информационных и

			телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронных вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при предоставлении услуг предприятиями питания
		3.7.4.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе предоставления услуг предприятиями питания
		3.7.4.3	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при предоставлении услуг предприятиями питания, в том числе в электронном виде
		3.7.4.4	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе предоставления услуг предприятиями питания

1.2 Объем программы профессионального модуля и виды учебной работы:

Вид учебной работы		Объем часов
Учебная нагрузка (всего)		232
Общее количество часов практической подготовки		184
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		86
в том числе:		
	практические занятия	18
	практическая подготовка	40
Самостоятельная работа		
Консультации		
Учебная практика		36
Производственная практика		108
Промежуточная аттестация в форме	Квалификационного экзамена (6 часов)	

[illegible]

[illegible]

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация обслуживания потребителей в предприятиях питания				
МДК 08.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания				
Тема 1.1. Подготовка торгового зала к обслуживанию	Содержание			
	Общие требования к профессии «официант». Виды меню. Принципы составления меню.	2	ПК 7.3 ОК 02., ОК 03.	
	Правила и последовательность подготовки зала к обслуживанию.	2		
	Расстановки столов.			
	Практические занятия			
	Отработка приемов накрытия столов скатертями. Замена скатерти на столе.	4	ПК 7.3 ОК 02., ОК 03. ОК 04.	
Тема 1.2. Подготовка и хранение столового белья, посуды и приборов	Складывание салфеток. Подготовка посуды, приборов к обслуживанию	2		
	Практическая подготовка			
	Отработка приемов несложных видов сервировки столов	4		
	Содержание			
	Ассортимент и назначение столового белья, посуды, столовых приборов. Правила расчета столового белья, посуды и приборов на день обслуживания	2	ПК 7.3 ОК 02., ОК 03.	
	Получение и подготовка столового белья, посуды и приборов к обслуживанию. Правила учета столового белья, посуды и приборов. Правила инвентаризации и хранения.	2		

	Практические занятия				ПК 7.3 ОК 02., ОК 03. ОК 04.	
		Расчет с потребителем согласно заказу		4		
	Практическая подготовка					
		Способы работы с подносом		2		
		Уборка со стола использованной посуды и приборов		3		
		Точка рубежного контроля		1		
Тема 1.3. Правила сервировки столов	Содержание				ПК 7.3 ОК 02., ОК 03.	
		Накрытие столов скатертями. Выполнение предварительной сервировки. Соблюдение правил сервировки (предварительной, исполнительной, специальной).		2		
	Практическая подготовка					
		Приемы сервировки.		2		
	Содержание					
Тема 1.4. Обслуживание посетителей		1. Встреча и размещение гостей. Приём и оформление заказа. Подача заказанных блюд и напитков		4	ПК 7.1., ПК 7.2., ПК 7.3 ОК 02., ОК 03. ПК 7.1., ПК 7.2., ПК 7.3 ОК 02., ОК 03., ОК 04.	
	Практическая подготовка					
		Обслуживание гостей в зале		8		
				2		
Консультации						
Дифференцированный зачет по МДК.08.01						
Всего по МДК.08.01						38

Раздел 2. Программное обеспечение для предприятий питания					
МДК 08.02 Автоматизация предприятий питания					
Тема 2.1	Содержание				
Профессиональные системы автоматизации предприятий питания	Профессиональная система автоматизации предприятий питания программным обеспечением R-keeper. Обзор Редактора.	2	ПК 7.4 ОК 02., ОК 03.		
	Профессиональная система автоматизации предприятий питания программным обеспечением iiko (Айко)	2			
	Свойства Заказа. Причины удалений, Периоды. Меню и Классификации.	2			
	Модификаторы. Обзор и примеры использования. Справочник Персонала (Роли, Права, Работники).	2			
	Работа на кассе	2			
	Практические занятия				
	Работа со списком заказов в режиме официанта через программное обеспечение.	2	ПК 7.4 ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 06		
	Работа со списком заказов в режиме официанта через программное обеспечение.	2			
	Практическая подготовка				
	Прием, обработка заказов, контроль изменения статусов	2			
	Визуализация сетки заказов через программное обеспечение	4			
Точка рубежного контроля	2				
Работа со счетом через программное обеспечение	4				
Разделение счёта. Отметка о выдаче	4				
Чек лист при закрытии смены	4				
Консультации		2			
Дифференцированный зачет по МДК.08.02		2			
Всего по МДК.08.02		36			
Квалификационный экзамен		6			
Всего по ПМ.08		232			

2.3. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Ознакомление с меню и картой бара, со столовой посудой, приборами и столовым бельем Складывание салфеток различными способами Организация подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей Овладение техникой и правилами сервировки столов. Освоение основными способами подачи блюд. Обслуживание гостей в зале. Расчет с потребителем согласно заказу. Профессиональная система автоматизации предприятий питания программным обеспечением R-keeper. Работа на кассе в роли официанта через программное обеспечение R-keeper Работа на кассе в роли менеджера через программное обеспечение R-keeper	ПМ.08 (УП.08)	Предоставление услуг предприятия питания	36	5	По перечню предприятий	
2.	Ознакомление с предприятием практики (ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»), инструктаж по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности. Ознакомление с должностной инструкцией администратора, официанта. Организация подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей. Организация обслуживания посетителей в торговом	ПМ.08 (ПП.08)	Предоставление услуг предприятия питания	108	5	По перечню предприятий	

зале. Освоение основными способами подачи блюд: подачей блюд в обнос (французский способ); подачей блюд в стол (русский способ); подачей блюд с предварительным перекладыванием на подсобном столе (английский способ). Прием, обработка заказов, контроль изменения статусов через чек –лист официанта Закрывание рабочего дня в качестве менеджера (сверка кассы «R-keeper»)						

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации обслуживания в организациях общественного питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя,	Стол компьютерный Габариты: Ш×Г×В — не менее 1000×720×750 мм. Стул
2	Рабочие места по количеству обучающихся	Стол компьютерный Габариты: Ш×Г×В — не менее 1000×720×750 мм. Стул
3	Доска настенная 3-элементная	Размерные параметры не более : ширина 2000 мм, высота 1000 мм, глубина 10 мм. Рабочая поверхность: стальной эмалированный лист, стойкий к механическим и химическим воздействиям; — износостойкая металлокерамика. Доска комплектуется лотком для мела/фломастера и принадлежностей. Стальной профиль, покрытый полимерной порошковой эмалью, углы закрыты пластиковыми заглушками
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	
2	МФУ лазерное для печати до формата А4 включительно или лазерный принтер, скорость печати не менее 20 стр./мин.	Цветность печати: Черно-Белая; Максимальный формат печати: А4; Технология печати: Электрографическая; Тип сканирования: Планшетный;
3	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильным креплением	Размер диагонали: ≥ 75 и < 80 ; Разрешение экрана по горизонтали, пиксель: ≥ 3000 ; Количество точек касания: ≥ 20 ; Объем накопителя встроенного вычислительного блока: ≥ 32 Гигабайт; Объем оперативной памяти встроенного вычислительного блока: ≥ 4

Лаборатория «Организации и управления процессом оказания услуг с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Льдогенератор	ЛГ-24/06К-01
2	Электкокипятильник проточный	Объем не менее 20 л, габаритные размеры: 190х285х630мм, 2,5кВт, 220В, производительность 20л/час, объем 10л, 1 кран, 30-100С, LED-дисплей, корпус 201 сталь, внутрен.стенки 304 сталь

3	Блендер стационарный	Максимальная мощность; ≥ 500 и ≤ 1000 Ватт, Беспроводной: нет;Вакуумный: нет Насадки: Измельчитель; Материал погружной части: Металл; Материал кувшина: Пластик; Дорожная бутылка в комплекте: нет
4	Слайсер	Габаритные размеры не более :390х315х295 мм Диаметр ножа не более :190 мм Толщина нарезки не более : 14 мм Мощность:0,12 кВт Напряжение:220 В В комплекте:устройство для заточки
5	Кофемолка	Габаритные размеры не более :210х380х470 мм. Мощность:0,28 кВт. Напряжение:220 В
6	Тостер	Kitfort КТ-2014-3, регулировка степени обжаривания, кнопка отмены, автоматическое поднятие тостов, плавная регулировка температуры
7	Микроволновая печь	Объем 30 л. Режим разморозки . Управление электронное. Напряжение 220 В. Мощность 1 кВт. Ширина не более 540 мм. Глубина не более 435 мм. Высота не более 300 мм
8	Соковыжималка	Максимальная скорость вращения: ≥ 200 и ≤ 300 Оборот в минуту. Количество скоростей:< 4 шт.; Объем основной чаши: > 5 и < 10; Тип насадки: Соковыжималка. Тип размещения:Стационарная
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер в сборе	Системный блок: Монитор: Мышь компьютерная: Клавиатура:
2	МФУ лазерное для печати до формата А4 включительно или лазерный принтер, скорость печати не менее 20 стр./мин.	Цветность печати: Черно-Белая; Максимальный формат печати: А4; Технология печати: Электрографическая; Тип сканирования: Планшетный;
3	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильным креплением	Размер диагонали: ≥ 75 и < 80 ; Разрешение экрана по горизонтали, пиксель: ≥ 3000 ; Количество точек касания: ≥ 20 ; Объем накопителя встроенного вычислительного блока: ≥ 32 Гигабайт; Объем оперативной памяти встроенного вычислительного блока: ≥ 4

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в организации профиля пищевой промышленности и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении

чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Кондитерское дело».

Производственная практика реализуется в организации профиля пищевой промышленности, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Наименование рабочего места, участка «Технологического обслуживания в общественном питании»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Льдогенератор	ЛГ-24/06К-01
2	Электрокипятильник проточный	Объем не менее 20 л, габаритные размеры: 190х285х630мм, 2,5кВт, 220В, производительность 20л/час, объем 10л, 1 кран, 30-100С, LED-дисплей, корпус 201 сталь, внутрен.стенки 304 сталь
3	Блендер стационарный	Максимальная мощность; ≥ 500 и ≤ 1000 Ватт, Беспроводной: нет;Вакуумный: нет Насадки: Измельчитель; Материал погружной части: Металл; Материал кувшина: Пластик; Дорожная бутылка в комплекте: нет
4	Слайсер	Габаритные размеры не более :390х315х295 мм Диаметр ножа не более :190 мм Толщина нарезки не более : 14 мм Мощность:0,12 кВт Напряжение:220 В В комплекте:устройство для заточки
5	Кофемолка	Габаритные размеры не более :210х380х470 мм. Мощность:0,28 кВт. Напряжение:220 В
6	Тостер	Kitfort КТ-2014-3, регулировка степени обжаривания, кнопка отмены, автоматическое поднятие тостов, плавная регулировка температуры
7	Микроволновая печь	Объем 30 л. Режим разморозки . Управление электронное. Напряжение 220 В. Мощность 1 кВт. Ширина не более 540 мм. Глубина не более 435 мм. Высота не более 300 мм
8	Соковыжималка	Максимальная скорость вращения: ≥ 200 и ≤ 300 Оборот в минуту. Количество скоростей:< 4 шт.; Объем основной чаши: > 5 и < 10; Тип насадки: Соковыжималка. Тип размещения:Стационарная
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер в сборе	Системный блок: Монитор: Мышь компьютерная: Клавиатура:
2	МФУ лазерное для печати до	Цветность печати: Черно-Белая; Максимальный

	формата А4 включительно или лазерный принтер, скорость печати не менее 20 стр./мин.	формат печати: А4; Технология печати: Электрографическая; Тип сканирования: Планшетный;
3	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильным креплением	Размер диагонали: ≥ 75 и < 80 ; Разрешение экрана по горизонтали, пиксель: ≥ 3000 ; Количество точек касания: ≥ 20 ; Объем накопителя встроенного вычислительного блока: ≥ 32 Гигабайт; Объем оперативной памяти встроенного вычислительного блока: ≥ 4

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности «Поварское и кондитерское дело» : учебник / А. Т. Васюкова. – Москва : КноРус, 2023. – 402 с.
2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. – Москва : КноРус, 2023. – 321 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Журнал «Гастроном»
2. Журнал: «Хлеб Соль»: <http://www.breadsalt.ru/>
3. Международный поварской альянс: <http://www.cook-alliance.ru/>
4. Профессиональный-информационный портал Гильдии шеф-поваров: <http://www.chefs.ru/>
5. Федерация профессиональных поваров и кондитеров России: <http://www.chefcompany.ru/>
6. Электронные словари <http://www.edic.ru>

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
5. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учеб.пособие для нач. проф. образования/ - М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 224с. ISBN5-7695-1343-8
6. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для студ.сред.проф.образования / Г.С.Сологубова.-2-е изд.,испр.и доп.- М.:Юрайт,2019.-379с. ISBN 978-5-534-01301-6
7. Могильный М.П. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (культура питания: правила, рекомендации): учеб.пособие- М.:ДеЛи плюс,2020.-155с. ISBN 978-5-905170-76
8. Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учеб. пособие для студ. сред. проф. образования.-М.:Альфа-М ,2018.-320с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, тестирования, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, разработок.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. Организация обслуживания потребителей в предприятиях питания		
ПК 7.1., ПК 7.2., ПК 7.3 ОК 02., ОК 03. ОК 04	конспектирование устный или письменный ответ составление графических схем и заполнение таблиц выполнение ЛПЗ	тестирование экспертная оценка: - анализа конкурентоспособности предприятий питания (по заданию преподавателя) реферат о современном оборудовании торгового зала ресторана реферат о разновидностях столовой посуды, приборов и столового белья используемого в России и зарубежом Точка рубежного контроля (ТРК)
Раздел 2. Программное обеспечение для предприятий питания		
ПК 7.4 ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 06	конспектирование устный или письменный ответ составление графических схем и заполнение таблиц выполнение ЛПЗ	тестирование экспертная оценка Точка рубежного контроля (ТРК)
Учебная практика		
ОК. 1-7, ОК.9 ПК 7.1 – 7.4	- ежедневное непосредственное наблюдение за работой обучающихся; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов выполнения индивидуальных ежедневных заданий; - проверка дневника	- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет
Производственная практика		
ОК. 1-7, ОК. 9-ОК.11 ПК 7.1 – 7.4	- наблюдение за работой обучающихся с интервалом два-три дня в рабочую неделю; - учет отработки программы каждым обучаемым; - проверка результатов	- мониторинг сформированности практических приемов и навыков работы; - дифференцированный зачет

	выполнения индивидуальных заданий; - проверка своевременного заполнения дневника (приложения); - проверка отчета.	

Рабочие программы учебных дисциплин

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.01 Русский язык

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

«___» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных
дисциплин

Протокол № _____

от «___» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / Ф.А. Давлетбаева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки
России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732
от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело Приказ Министерства
образования и науки РФ от 9 декабря 2016
г. N 1565

– Примерной программы
воспитания по укрупненной группе 43.00.00
«Сервис и туризм»

Разработчики:

Наврузова И.Н., преподаватель русского
языка и литературы, высшая кв. категория;
Морозова А.С., преподаватель русского
языка и литературы, I кв. категория;
Кирилова А.М., преподаватель русского
языка и литературы, высшая категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Русский язык

название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

Л.б.1 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;

Л.г.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

Л.е.3 интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

метапредметных:

М.1.б.1 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

М.1.б.2 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М.1.б.10 осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

М.1.в.2 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

М.2.а.4 развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

предметных:

П.1 сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку;

П.2 совершенствование умений 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); совершенствование умений

выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;

П.3 сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений 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);

П.4 совершенствование умений 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); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);

П.5 обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;

П.6 сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;

П.7 обобщение знаний 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);

П.8 обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

П.9 совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

Общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать

знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Профессиональных компетенций:

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Личностных результатов:

ЛР4 проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»;

ЛР5 демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;

ЛР7 осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с результатами личностного развития в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.б.1 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;	М.1.в.2 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;	ЛР5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
Л.г.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;	М.2.а.4 развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	ЛР7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
Л.е.3 интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;	М.1.б.10 осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;	ЛР4 проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	М.1.б.1 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; М.1.б.2 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	ЛР5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	П.7 обобщение знаний 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);	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	П.6 сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,	П.9 совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в

предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.		том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	П.9 совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации. П.7 обобщение знаний 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);	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	П.2 совершенствование умений 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); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; П.3 сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений 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);	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 09. Пользоваться	П.5 обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение	.

профессиональной на и документацией в государственном и иностранном языках.	словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;
	П.1 сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; П.4 совершенствование умений 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); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); П.8 обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)		80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		72
в том числе:		
	практические занятия	42
Консультации		2
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Русский язык

2.1. Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
Раздел 1. Общие сведения о языке Тема 1. Язык и общество. Язык как развивающееся явление	2
Раздел 2. Язык и речь Тема 1. Язык и речь Тема 2. Текст Тема 3. Функциональные стили речи и их особенности	4
Раздел 3. Фонетика, графика, орфоэпия, орфография Тема 1. Фонетические единицы Тема 2. Фонетический разбор слова Тема 3. Орфоэпия. Орфоэпические нормы Тема 4. Орфография. Правописание гласных и согласных в корне слова	10
Раздел 4. Лексика и фразеология Тема 1. Слово в лексической системе языка Тема 2. Синонимы, омонимы, антонимы, паронимы Тема 3. Лексика с точки зрения ее употребления. Формирование русской лексики Тема 4. Фразеологизмы и их употребление	6
Раздел 5. Морфемика, словообразование, орфография Тема 1. Морфема. Виды морфем. Морфемный разбор Тема 2. Словообразование. Способы русского словообразования. Словообразовательный разбор Тема 3. Правописание приставок Тема 4. Правописание гласных после шипящих и -Ц	4
Раздел 6. Морфология, орфография Тема 1. Самостоятельные части речи. Тема 2. Служебные части речи.	18
Раздел 7. Синтаксис, пунктуация Тема 1. Словосочетание. Тема 2. Простое предложение. Тема 3. Осложненное простое предложение. Тема 4. Прямая и косвенная речь. Диалог.	28

Тема 5. Сложное предложение.		
Консультации		2
Экзамен		6
Всего		80

2.2 План изучения предмета русский язык с учетом профессиональной направленности

Русский язык (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
Русский язык	МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовление простой горячей и простой холодной кулинарной продукции	
Темы 3.1. Фонетические единицы. Фонетический разбор слова	Тема 1.2 Изучение способов тепловой обработки овощей, грибов	2
Темы 3.2 Орфоэпия. Орфоэпические нормы. Орфография.	Тема 2.1 Изучение организации и технологии приготовления, оформления и подачи холодных блюд и салатов и закусок (бутербродов), заправок, холодных соусов	2
	Тема 3.1 Изучение организации и технологии приготовления и оформления основных и простых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, из традиционных овощей и грибов, из яиц, творога, мучных блюд из теста с фаршем	2
Тема 4.2. Фразеологизмы и их употребление	Тема 4.1 Технологический процесс приготовления бульонов и отваров, простых супов	2
Тема 5.1. Морфемика. Словообразование	Тема 6.1 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы, мяса, сельскохозйственной птицы	2
Тема 5.2. Орфография	Тема 2.1 Изучение организации и технологии приготовления, оформления и подачи холодных блюд и салатов и закусок (бутербродов), заправок, холодных соусов	2
Тема 6.1. Морфология, орфография	Тема 3.1 Изучение организации и технологии приготовления и оформления основных и простых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, из традиционных овощей и грибов, из яиц, творога, мучных блюд из теста с фаршем	2
Тема 7.2. Простое предложение	Тема 6.1 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы, мяса, сельскохозйственной птицы	3
Тема 7.4. Сложное предложение	Тема 4.1 Технологический процесс приготовления бульонов и отваров, простых супов	1
	Тема 3.1 Изучение организации и технологии приготовления и оформления основных и простых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, из традиционных овощей и грибов, из яиц, творога, мучных блюд из теста с фаршем	2
	Тема 6.1 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы, мяса, сельскохозйственной птицы	2
Всего		22 часа

2.3. Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам / разделам	Уровень освоения
Раздел 1.	Общие сведения о языке		Л.б.1, П1, ЛР5	
Тема 1.1. Общие сведения о русском языке	Содержание учебного материала 1 Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. 2 Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов	2		1
Раздел 2.	Язык и речь			1
Тема 2.1. Язык и речь	Содержание учебного материала 1 Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Абзац как средство смыслового членения текста. Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи. Лингвостилистический анализ текста.	2	Л.б.1, М.1.б.2, М.1.в.2, П5, П7 ЛР5 ПК2.8, ПК3.7, ПК4.6, ПК5.6, ПК6.1	2
Тема 2.2. Функциональные стили речи и их особенности	Содержание учебного материала 1 Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования. 2 Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение. Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и пр. Удожественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.	1		2
Раздел 3.	Фонетика, графика, орфоэпия, орфография		М.1.б.2, П1, П6, ОК5, ЛР4,	
Темы 3.1. Фонетические единицы. Фонетический разбор слова	Практические занятия 1. Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слог. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Полный фонетический разбор слова. Алгоритм и образцы выполнения устного и	2		3

	письменного фонетического разбора. Фонетическая транскрипция слова. Характеристика звуков. Случаи несоответствия звука букве.				
Темы 3.2. Орфоэпия. Орфоэпические нормы. Орфография.	Практические занятия				
	1	Орфоэпические нормы: произносительные и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, произношение заимствованных слов. Правписание безударных гласных, звонких и глухих согласных в корне. Употребление буквы Ъ. Орфоэпия. Фонетико-орфоэпические нормы, нормы ударения и произношения в русском языке.	4		3
	2	Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных в корне. Употребление буквы Ъ.	2		
	Точка рубежного контроля №1 «Функциональные стили речи. Текст. Фонетика и орфоэпия.		2		
Раздел 4.	Лексика и фразеология				
Тема 4.1. Слово в лексической системе языка Синонимы, омонимы, антонимы, паронимы	Содержание учебного материала				
	1	Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значения слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Омонимы, синонимы и их употребление. Изобразительные возможности синонимов, омонимов. Контекстуальные синонимы. Антонимы, паронимы и их употребление. Изобразительные возможности антонимов и паронимов. Контекстные антонимы.	4		3
	2	Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская лексика, заимствованная лексика, старославянизмы). Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная лексика, книжная лексика, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика. Активный и пассивный словарный запас: архаизмы, историзмы, неологизмы.			
	Практические занятия				
Тема 4.2. Фразеологизмы и их употребление	1	Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Лексико-фразеологический разбор. Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.	2		2
Раздел 5.	Морфемика, словообразование, орфография				
Тема 5.1.	Практические занятия		2		3

Морфемика. Словообразование	1	Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова. Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Понятие об этимологии. Способы русского словообразования. Словообразовательный анализ.		П6, ОК1, ЛР5	
	Практические занятия				
Тема 5.2. Орфография	1	Правописание приставок, оканчивающихся на З-С . Правописание приставок ПРЕ- / ПРИ- . Правописание гласных после шипящих в корне, в окончаниях и суффиксе под ударением. Гласные после Ц . Правописание чередующихся гласных и согласных в корнях слов.	2		3
Раздел 6. Тема 6.1. Морфология, орфография		Морфология, орфография		Л.г.4, Л.е.3 М.2.а.4, М.1.б.10, П2 - П6, П9 ОК2, ОК3, ОК5 ЛР4, ЛР7 3	
	Содержание учебного материала				
	1	Самостоятельные части речи. Имя существительное. Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Употребление форм имен существительных в речи.	1		3
	2	Имя прилагательное. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Употребление форм имен прилагательных в речи. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного	1		
	3	Местоимение. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Употребление местоимений в речи. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения.	2		
	Практические занятия				
	1	Имя числительное. Лексико-грамматические разряды имен числительных. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных <i>оба, обе, двое, трое</i> и др. с существительными разного рода. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Правописание именных частей речи.	2		3
	2	Глагол. Грамматические признаки глагола. Употребление форм глагола в речи. Употребление в художественном тексте одного времени вместо другого, одного наклонения вместо другого с целью повышения образности и эмоциональности. Синонимия глагольных форм в художественном тексте.	2		3
	3	Причастие как особая форма глагола. Образование действительных и	1		3

	страдательных причастий. Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание НЕ с причастиями. Правописание -Н- и -НН- в причастиях и отлагательных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложениях с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия.			
4	Деепричастие как особая форма глагола. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Употребление деепричастий в текстах разных стилей. Особенности построения предложений с деепричастиями. Синонимия деепричастий. Правописание НЕ с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия.	1		
5	Наречие. Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Употребление наречия в речи. Синонимия наречий при характеристике признака действия. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте. Слова категории состояния (безлично-предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи.	2		
Точка рубежного контроля №3 по теме «Лексика и словообразование. Морфология именных частей речи»				
Практические занятия				
1	Предлог как часть речи. Отличие производных предлогов (<i>в течение, в продолжение, вследствие</i> и др.) от слов-омонимов. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами <i>благодаря, вопреки, согласно</i> и др. Правописание предлогов.	1		3
2	Союз как часть речи. Отличие союзов <i>тоже, также, чтобы, зато</i> от слов-омонимов. Употребление союзов в простом и сложном предложениях. Союзы как средство связи предложений в тексте. Правописание союзов.	1		3
3	Частица как часть речи. Частицы как средство выразительности речи. Употребление частиц в речи. Правописание частиц. Правописание частиц НЕ и НИ с разными частями речи.	1		3
4	Междометия. Виды междометий по происхождению и структуре. Звукоподражательные слова. Стилистическое использование междометий. Правописание междометий и звукоподражаний. Знаки препинания в предложениях с	1		3

		междометиями. Употребление междометий в речи.				
Раздел 7.		Синтаксис, пунктуация				
Тема 7.1.		Содержание учебного материала				
Словосочетание	1	Словосочетание. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетаниях. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. Синонимия словосочетаний.	2			
Тема 7.2.		Практические задания				
Простое предложение	1	Грамматическая основа предложения. Подлежащее. Сказуемое. Основные типы сказуемого. Тире между подлежащим и сказуемым. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Роль второстепенных членов предложения в построении текста. Синонимия согласованных и несогласованных определений. Обстоятельства времени и места как средство связи предложений в тексте.	2			
	2	Односоставное и неполное предложения. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого. Синонимия односоставных предложений.	2			
	3	Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.	2			
	4	Предложения с обособленными и уточняющими членами. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения.	2			
	5	Знаки препинания при словах, грамматически не связанных с членами предложения. Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте. Знаки препинания при обращении. Знаки препинания при междометии. Употребление междометий в речи.	2			
		Точка рубежного контроля № 3 по теме «Морфология глагольных и служебных частей речи. Орфография Синтаксис простого предложения»	2			
Тема 7.3.		Содержание учебного материала				
Прямая и косвенная речь. Диалог.	1	Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при чужой речи. Прямая речь. Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге. Косвенная речь. Особенности структуры. Замена прямой речи косвенной. Цитаты. Знаки препинания при цитатах.	2			
Тема 7.4.		Содержание учебного материала	2			

Сложное предложение	1	Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Синонимика сложносочиненных предложений с различными союзами.			2
	2	Предложение с различными видами связи.	2		
	Практические задания				
	1	Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении.	2		
	2	Сложноподчиненное предложение с несколькими придаточными. Знаки препинания в предложениях с несколькими придаточными.	2		
	3	Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении.	2		3
	4	Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.	2		3
			2		
Консультации					
Экзамен			6		
Всего			80		

2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по предмету	Методическое сопровождение:
1. Общие сведения о языке	- программированные тесты в формате «Test Maker»
2. Язык и речь	- программированные тесты в формате «Test Maker»
3. Фонетика, графика, орфоэпия, орфография	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - фонохрестоматия; - плакаты «Правописание О-Ё после шипящих», «Чередующиеся гласные в корне»
4. Лексика и фразеология	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - электронные презентации «Слова иностранного происхождения», «Происхождение фразеологизмов»;
5. Морфемика, словообразование, орфография	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - электронная презентация «Способы русского словообразования»; - плакат «Приставки ПРЕ- и ПРИ-»
6. Морфология, орфография	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - электронные презентации «Имя существительное как часть речи», «Причастие как часть речи»
7. Синтаксис, пунктуация	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - электронные презентации «Односоставное предложение», «Вводные слова»; - плакаты «Тире между подлежащим и сказуемым», «Знаки препинания в сложном бессоюзном предложении»

б) Технические средства обучения:

- 1) проектор;
- 2) компьютер;
- 3) интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) Основные источники:

- 1) Рачеева, Л. А., Русский язык : учебник / Л. А. Рачеева. — Москва : КноРус, 2023. — 411 с. — ISBN 978-5-406-11355-4. — URL: <https://book.ru/book/948716> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный
- 2) Рачеева, Л.А.. Русский язык. Практикум : Учебное пособие / Л.А. Рачеева — Москва : КноРус, 2023. — 203 с. — ISBN 978-5-406-11811-5. — URL: <https://book.ru/book/949735> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.
- 3) Гольцова Н.Г. Русский язык: учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень: в 2 ч. Ч.1 / Н.Г. Гольцова, И.В. Шамшин, М.А. Мищерина. -10-е изд.-М.:ООО "Русское слово-учебник", 2022.-376с.(ФГОС. Инновационная школа). ISBN 978-5-533-02263-7
- 4) Гольцова Н.Г. Русский язык: учебник для 10-11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень: в 2 ч. Ч.2 / Н.Г. Гольцова, И.В. Шамшин, М.А. Мищерина. -10-е

изд.-М.:ООО "Русское слово-учебник", 2022.-392 с. (ФГОС. Инновационная школа). ISBN 978-5-533-02264-4

б) Дополнительные источники:

1) Русский язык: Сборник упражнений для 10 кл / Под ред. Воитеелевой Т.М.. - М.: Academia, 2022. - 320 с.

2) Русский язык: Учебник / Под ред. Герасименко Н.А.. - М.: Academia, 2022. - 64 с.

3) Алексеев, Ф.С. Русский язык. Пишем без ошибок с развивающими заданиями и играми / Ф.С. Алексеев. - М.: АСТ, 2022. - 128 с.

4) Балкуш, Т.В. Русский язык на "отлично". 10 кл.: пособие для учащихся: Учебное пособие / Т.В. Балкуш. - Мн.: Попурри, 2021. - 128 с.

5) Балкуш, Т.В. Русский язык на "отлично". 11 кл. Пособие для учащихся / Т.В. Балкуш. - Мн.: Попурри, 2021. - 157 с.

6) Галкина-Федорук, Е.М. Современный русский язык: Синтаксис / Е.М. Галкина-Федорук, К.В. Горшкова, Н.М. Шанский. - М.: КД Либроком, 2023. - 200 с.

7) Крысин, Л.П. Современный русский язык: Лексическая семантика. Лексикология. Фразеология. Лексикография / Л.П. Крысин. - М.: Academia, 2021. - 256 с.

8) Петкевич, Л. Русский язык. Весь школьный курс в таблицах / Л. Петкевич. - М.: Кузьма, Принтбук, 2022. - 288 с.

9) Ткачева, М.В. Русский язык. Обязательные правила, понятия школьного курса / М.В. Ткачева. - М.: Эксмо, 2021. - 288 с.

в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).

2. www.ruscorpora.ru (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).

3. www.russkiyjazik.ru (энциклопедия «Языкознание»).

4. www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).

5. www.rus.1september.ru (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».

6. www.uchportal.ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).

7. www.Ucheba.com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uroki.ru)).

8. www.metodiki.ru (Методики).

9. www.posobie.ru (Пособия).

10. www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).

11. www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267 (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).

12. www.spravka.gramota.ru (Справочная служба русского языка).

13. www.slovari.ru/dictsearch (Словари. ру).

14. www.gramota.ru/class/coach/tbgramota (Учебник грамоты).

15. www.gramota.ru (Справочная служба).

16. www.gramma.ru/EXM (Экзамены. Нормативные документы).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. Общие сведения о языке		
Л.б.1, П1, ЛР5	- фронтальный опрос - конспектирование - письменный ответ на вопрос - эссе на лингвистическую тему	
Раздел 2. Язык и речь		
Л.б.1, М.1.б.2, М.1.в.2, П5, П7 ЛР5 ПК2.8, ПК3.7, ПК4.6, ПК5.6, ПК6.1	- ролевая игра в рамках учебной ситуации - комплексный анализ текста - конспектирование - сочинение-миниатюра - письмо по памяти	
Раздел 3. Фонетика, графика, орфоэпия, орфография		
М.1.б.2, П1, П6, ОК5, ЛР4	- грамматический разбор - решение лингвистических задач - словарный диктант	Точка рубежного контроля №1
Раздел 4. Лексика, фразеология		
Л.б.1,Л Л.и.3, М.1.в.2, П5, П6 ОК1, ОК9 ЛР5	- устный ответ на вопрос - реферат - доклад - аннотация - словарная работа - анализ словарной статьи - подбор примеров на различные лингвистические явления из художественной литературы - корректорская правка текста	Творческое задание
Раздел 5. Морфемика, словообразование, орфография		
Л.и.3, М.1.б.2, П6, ОК1, ЛР5	- грамматический разбор - решение лингвистических задач - выполнение упражнений - графический диктант	-тестирование
Раздел 6. Морфология, орфография		
Л.г.4, Л.е.3 М.2.а.4, М.1.б.10, П2 - П6, П9 ОК2, ОК3, ОК5 ЛР4, ЛР7	- фронтальный опрос - устный ответ - грамматический разбор - словарный диктант - поисковый диктант - словарная работа - выполнение упражнений - составление графических схем и таблиц	Точка рубежного контроля №2
Раздел 7. Синтаксис, пунктуация		
Л.е.3,	устный ответ	Точка рубежного

М.1.6.10, П2, П3, П7, П9 ОК4, ЛР4	• <i>грамматический разбор</i> • <i>диктант с условным обозначением</i> • <i>выполнение упражнений</i> • <i>составление графических схем и таблиц</i> • <i>комплексный анализ текста</i> • <i>сочинение-миниатюра</i>	<i>контроля №3</i>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП. 02 Литература

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

« ____ » _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных
дисциплин

Протокол № _____

От « ____ » _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / Ф.А. Давлетбаева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки
России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732
от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело Приказ Министерства
образования и науки РФ от 9 декабря 2016
г. N 1565

– Примерной программы
воспитания по укрупненной группе 43.00.00
«Сервис и туризм»

Разработчики:

Наврузова И.Н., преподаватель русского
языка и литературы, высшая кв. категория;
Морозова А.С., преподаватель русского
языка и литературы, I кв. категория;
Кирилова А.М., преподаватель русского
языка и литературы, высшая кв. категория

СОДЕРЖАНИЕ

5. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	10
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	28
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	31

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Литература

название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2 Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностных:

Л.а.3 принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

Л.б.1 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;

Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

Л.г.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

Л.и.2 совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира.

Метапредметных:

М.1.а.2 устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

М.1.б.1 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

М.1.б.2 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М.1.б.10 осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

М.1.в.2 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

М.2.а.4 развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

М.3.г.4 развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметных:

П1 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;

П2 осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

П3 сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;

П4 знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России:

пьеса А.Н. Островского "Гроза"; роман И.А. Гончарова "Обломов"; роман И.С. Тургенева "Отцы и дети"; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма "Кому на Руси жить хорошо" Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина "История одного города" (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание"; роман Л.Н. Толстого "Война и мир"; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса "Вишневый сад" А.П. Чехова; рассказы и пьеса "На дне" М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма "Двенадцать" А.А. Блока; стихотворения и поэма "Облако в штанах" В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма "Реквием" А.А. Ахматовой; роман М.А. Шолохова "Тихий Дон" (избранные главы); роман М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита" (или "Белая гвардия"); одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича"; произведения литературы второй половины XX - XXI в.: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, А.А. Фадеева, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и других); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдли; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); не менее одного произведения из литературы народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других);

П5 сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

П6 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;

П7 осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

П8 сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

П9 владение 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; литературная критика;

П10 умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

П11 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;

П12 владение 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); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;

П13 умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

Общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

Профессиональных компетенций:

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Личностных результатов:

ЛР5 демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;

ЛР7 осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;

ЛР11 проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры;

ЛР12 принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с результатами личностного развития в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.а.3 принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;	М.1.а.2 устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; М.1.б.1 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	ЛР5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
Л.б.1 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;	М.1.б.10 осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;	ЛР5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	М.3.г.4 развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	ЛР7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
Л.г.4 готовность к самовыражению в разных	М.1.б.2 способность и готовность к	ЛР12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию

видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;	самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Л.и.2 совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира.	М.1.в.2 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; М.2.а.4 развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	ЛР11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	П9 владение 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;	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	П13 умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	П5 сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; П10 умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	П6 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;	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	П12 владение 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); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
П1 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; П2 осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; П3 сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него – к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; П4 знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России;		

пьеса А.Н. Островского "Гроза"; роман И.А. Гончарова "Обломов"; роман И.С. Тургенева "Отцы и дети"; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма "Кому на Руси жить хорошо" Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина "История одного города" (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание"; роман Л.Н. Толстого "Война и мир"; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса "Вишневый сад" А.П. Чехова; рассказы и пьеса "На дне" М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма "Двенадцать" А.А. Блока; стихотворения и поэма "Облако в штанах" В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма "Реквием" А.А. Ахматовой; роман М.А. Шолохова "Тихий Дон" (избранные главы); роман М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита" (или "Белая гвардия"); одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича"; произведения литературы второй половины XX - XXI в.: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, А.А. Фадеева, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и других); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдли; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); не менее одного произведения из литературы народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других);

П7 осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

П8 сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

П11 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;

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	112
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
практические занятия	70
Самостоятельная работа	-
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированного зачета

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Литература

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем		Объем часов
Раздел 1. Литература XIX века		48
Тема 1. Введение		
Тема 2. Творчество А.Н.Островского		
Тема 3. Творчество И.А.Гончарова		
Тема 4. Творчество И.С.Тургенева		
Тема 5. Поэзия второй половины XIX века		
Тема 6. Творчество Н.А.Некрасова		
Тема 7. Творчество Ф.М.Достоевского		
Тема 8. Творчество М.Е.Салтыкова-Щедрина		
Тема 9. Творчество Л.Н.Толстого		
Тема 10. Творчество А.П.Чехова		
Раздел 2. Литература XX века		58
Тема 1. Введение.		
Тема 2. Русская литература на рубеже веков		
Тема 3.Поэзия начала XX века		
Тема 4. Литература 20-х гг.		
Тема 5. Литература 30-начала 40-х гг.		
Тема 6. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет		
Тема 7. Литература 50-80-х гг.		
Тема 8. Русская литература последних лет.		
Консультации		4
Дифференцированный зачет		2
Всего		112

2.2 План изучения предмета литература с учетом профессиональной направленности

Литература	МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовление простой горячей и простой холодной кулинарной продукции		Кол-во часов
	Тема 1.3. Творчество И.А.Гончарова	Тема 2.1 Изучение организации и технологии приготовления, оформления и подачи	2
Тема 1.6. Творчество Н.А.Некрасова		Тема 2.1 Изучение организации и технологии приготовления, оформления и подачи	2
Тема 1.7. Творчество Ф.М.Достоевского		Тема 4.1 Технологический процесс приготовления бульонов и отваров, простых супов	2
Тема 1.9. Творчество Л.Н.Толстого		Тема 6.1 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы	2
Тема 1.9. Творчество Л.Н.Толстого		Тема 3.1 Изучение организации и технологии приготовления и оформления основных и простых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, из традиционных овощей и грибов, из яиц, творога, мучных блюд из теста с фаршем	2
			10
Литература		МДК 07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
Тема 2.1. Русская литература на рубеже веков		Тема 3.1 Технология приготовления изделий из дрожжевого теста	2
Тема 2.1. Русская литература на рубеже веков		Тема 4.2 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	2
Тема 2.1. Русская литература на рубеже веков		Тема 4.2 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	2
			6
Литература		ОП.07 Учет и калькуляция в общественном питании	
Тема 2.4. Литература 30-начала 40-х гг.		Тема 2.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	6
Тема 2.4. Литература 30-начала 40-х гг.		Тема 3.1 Ценообразование в общественном питании	4
Тема 2.6. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет		Тема 4.3 Учет товарных потерь. Отчетность материально-ответственных лиц	2
Тема 2.6. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет		Тема 5.1 Порядок проведения инвентаризации товаров и тары	2

			14
Литература		ОП.08 Техническое оснащение и организация рабочих мест	
Тема 2.7. Литература 50-80-х гг.		Тема 2.1. Организация рабочего места повара /кондитера в заготовочных цехах	2
Тема 2.7. Литература 50-80-х гг.		Тема 2.2. Организация рабочего места повара /кондитера в доготовочных цехах	2
			4
Всего			34

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
Раздел 1.	Литература XIX века		Л.а.3, П1	
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала 1 Культурно-историческое развитие России середины XIX века, отражение его в литературном процессе. Феномен русской литературы. Взаимодействие разных стилей и направлений. Жизнеутверждающий и критический реализм. Нравственные поиски героев.	2		1
Тема 1.2. Творчество А.Н.Островского	Содержание учебного материала 1 Сведения из биографии А.Н.Островского. Социально-культурная новизна драматургии А.Н. Островского. «Гроза». Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Образ Катерины – воплощение лучших качеств женской натуры. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеобразия и свободы в драме. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе. Символика грозы. <i>Теория литературы:</i> понятие о драме.	2	Л.а.3, Л.в.3, М.1.а.2, М.1.б.1, М.3.г.4, П1 – П6, П10, П12 ЛР5, ЛР7, ОК5, ОК3	2
	Практические занятия «Гроза». Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Образ Катерины – воплощение лучших качеств женской натуры.	2		3
Тема 1.3. Творчество И.А.Гончарова	Содержание учебного материала 1 Сведения из биографии И.А.Гончарова. «Обломов». Сон Ильи Ильича как художественно- философский центр романа. Обломов. Противоречивость характера. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Решение автором проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений. (Ольга Ильинская – Агафья Пшеницына). Постигание авторского идеала человека, живущего в переходную эпоху. <i>Теория литературы:</i> социально-психологический роман.	2	Л.а.3, Л.в.3, М.1.а.2, М.1.б.1, М.3.г.4, П1 – П6, П10, П12 ЛР5, ЛР7, ОК5, ОК3	2
	Практические занятия	2		3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
	Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Обломов. Противоречивость характера. Штольц и Обломов.			
Тема 1.4. Творчество И.С.Тургенева	Содержание учебного материала	2	Л.а.3, Л.в.3, М.1.а.2, М.1.б.1, М.3.г.4, П1 – П6, П10, П12	2
	1 Сведения из биографии И.С.Тургенева. «Отцы и дети». Временной и всечеловеческий смысл названия и основной конфликт романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Нравственная проблематика романа и ее общечеловеческое значение. Тема любви в романе. Образ Базарова. Особенности поэтики Тургенева. Роль пейзажа в раскрытии идейно-художественного замысла писателя. Значение заключительных сцен романа. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста. Авторская позиция в романе. <i>Теория литературы:</i> Развитие понятия о родах и жанрах литературы (роман). Замысел писателя и объективное значение художественного произведения.			
	Практические занятия Базаров в системе образов. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Нравственная проблематика романа и ее общечеловеческое значение. Тема любви в романе. Образ Базарова.	2		
Тема 1.5. Поэзия второй половины XIX век	Точка рубежного контроля №1 по творчеству А.Н.Островского, И.А. Гончарова и И.С.Тургенева	2		2
	Практические занятия	2	Л.а.3, Л.в.3, М.1.а.2, М.1.б.1, М.3.г.4, П1 – П6, П10, П12	
	1 Ф.И. Тютчев. Сведения из биографии. Стихотворения: «С поляны коршун поднялся...», «Полдень», «Silentium», «Видение», «Тени сизые смесились...», «Не то, что мните вы, природа...», «29-е января 1837», «Я лютеран люблю богослуженье», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «Я очи знал, – о, эти очи», «Природа – сфинкс. И тем она верней...», «Нам не дано предугадать...», «К. Б.» («Я встретил Вас – и все былое...»), «День и ночь», «Эти бедные селенья...» и др. Философичность – основа лирики поэта. Символичность образов поэзии Тютчева. Общественно-политическая лирика. Ф. И. Тютчев, его видение России и ее будущего. Лирика			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
	любви. Раскрытие в ней драматических переживаний поэта.			
	2 А.А. Фет. Сведения из биографии. Стихотворения: «Облаком волнистым...», «Осень», «Прости – и все забудь», «Шепот, робкое дыханье...», «Какое счастье – ночь, и мы одни...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Еще майская ночь...», «Одним толчком согнать ладью живую...», «На заре ты ее не буди...», «Это утро, радость эта...», «Еще одно забытое слово», «Вечер» и др. Связь творчества Фета с традициями немецкой школы поэтов. Поэзия как выражение идеала и красоты. Слияние внешнего и внутреннего мира в его поэзии. Гармоничность и мелодичность лирики Фета. Лирический герой в поэзии А.А. Фета.	2		2
Тема 1.6. Творчество Н.А. Некрасова	Содержание учебного материала 1 Сведения из биографии Н.А. Некрасова. Стихотворения: «Родина», «Памяти Добролюбова», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...»), «Вчерашний день, часу в шестом...», «В дороге», «Мы с тобой бестолковые люди», «Тройка», «Поэт и гражданин», «Плеч детей», «О Муза, я у двери гроба...», «Я не люблю иронии твоей...», «Блажен незлобивый поэт...», «Внимая ужасам войны...». Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Гражданский пафос лирики. Своеобразие лирического героя 40-х–50-х и 60-х–70-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Народная поэзия как источник своеобразия поэзии Некрасова. Разнообразие интонаций. Поэтичность языка. Интимная лирика. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы. Жанр. Композиция. Сюжет. Нравственная проблематика поэмы, авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирическое изображение «хозяев» жизни. Образ женщины в поэме. Нравственная проблематика поэмы, авторская позиция. Образ «народного заступника» Гриши Добросклонова в раскрытии идейного замысла поэмы. Особенности стиля. Сочетание фольклорных сюжетов с реалистическими образами. <i>Теория литературы:</i> развитие понятия о народности литературы. Понятие о стиле.	2	Л.Б.1, Л.Г.4, М.1.6.10., М.1.6.2, П2, П4, П6, П7, П9 ЛР5, ЛР12, ОК1, ОК4	2
	Практические занятия	2		3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
	Сведения из биографии Н.А. Некрасова. Проблема счастья в поэме «Кому на Руси жить хорошо».			
Тема 1.7. Творчество Ф.М.Достоевского.	Содержание учебного материала	2	Л.б.1, Л.г.4, М.1.б.10., М.1.б.2, П2, П4, П6, П7, П9 ЛР5, ЛР12, ОК1, ОК4	2
	1 Сведения из биографии Ф.М.Достоевского. «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Теория «сильной личности» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, поправанию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и в общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Роль пейзажа. Своеобразие воплощения авторской позиции и творчестве <i>Теория литературы</i> : проблемы противоречий в мировоззрении и творчестве писателя. Полифонизм романов Ф.М. Достоевского.			
	Практические занятия			
	1 Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Теория «сильной личности» и ее опровержение в романе.	2		3
	2 Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, поправанию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова.	2		
Тема 1.8. Творчество М.Е.Салтыкова-Щедрина	Содержание учебного материала	2	Л.б.1, Л.г.4, М.1.б.10., М.1.б.2, П2, П4, П6, П7, П9 ЛР5, ЛР12, ОК1, ОК4	2
	1 Сведения из биографии М.Е.Салтыкова-Щедрина. Сказки «Премудрый пискарь», «Коняга», «Медведь на воеводстве». Особенности сюжетов и проблематики «сказок для детей изрядного возраста». Обличение нравственных пороков общества, сатира на барскую Русь. Образ народа в сказках. Отражение парадоксов народной жизни в сказках. Сильные и слабые стороны народного характера. Фольклорные мотивы в сказках. <i>Теория литературы</i> : развитие понятия сатиры, понятия об условности в искусстве (гротеск, «эзопов язык»).			
	Точка рубежного контроля №2 по творчеству поэтов второй половины XIX века, Ф.М.Достоевского, М.Е. Салтыкова-Щедрина.	2		
Тема 1.9.	Содержание учебного материала	2	Л.б.1, Л.г.4,	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
Творчество Л.Н.Толстого	1 Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. 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». Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе.		М.1.б.10., М.1.б.2, П2, П4, П6, П7, П9 ЛР5, ЛР12, ОК1, ОК4	2
	Практические занятия			
	1 Изображение войны 1805-1807 гг. Правдивое изображение войны и русских солдат – художественное открытие Л.Н.Толстого. Отечественная война 1812 г. и тема народа в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат – художественное открытие Л.Н.Толстого. Бородинская битва – величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа.	2		
	2 Духовные искания Андрея Болконского и Пьера Безухова. Образ Наташи Ростовой.	2		
	3 «Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке.	2		
Тема 1.10. Творчество А.П.Чехова	4 Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя.	2	Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П1 – П8, ЛР7, ЛР12, ОК5, ОК3,	2
	Практические занятия	4		
	1 Сведения из биографии А.П.Чехова. «Ионыч», «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви», «Дама с собачкой», «Палата № 6», «Дом с мезонином». Комедия «Вишневый сад». Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа в журналах. Чехов – репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
	Комедия «Вишневый сад». Драматургия Чехова. Театр Чехова – воплощение кризиса современного общества. «Вишневый сад» – вершина драматургии Чехова. Своеобразие жанра. Жизненная беспомощность героев пьесы. Расширение границ исторического времени в пьесе. Символичность пьесы. <i>Теория литературы:</i> развитие понятия о драматургии (внутреннее и внешнее действие; подтекст; роль авторских ремарок; пауз, переклички реплик и т.д.). Своеобразие Чехова-драматурга.			
Раздел 2.	Литература XX века		Л.и.2, М.1.в.2, П4, П5, П7, П12, П13, ЛР11, ОК5, ОК10	
Тема 2.1.	Практические занятия	1		
Русская литература на рубеже веков	1 Общая характеристика культурно-исторического процесса рубежа XIX и XX веков и его отражение в литературе. Традиции русской классической литературы XIX века и их развитие в литературе XX века. Общечеловеческие проблемы начала XX века в прозе и поэзии. Новаторство литературы начала XX века. Многообразие литературных течений (символизм, акмеизм, футуризм), отражение в них идейно-политической борьбы первых послереволюционных лет. Полемика по вопросам литературы. Русское литературное зарубежье 40–90-х годов (обзор). И.Бунин, В.Набоков, Вл.Максимов, А.Зиновьев, В.Некрасов, И.Бродский, Г.Владимов и др. Тематика и проблематика творчества. Традиции и новаторство. Духовная ценность и обаяние творчества писателей русского зарубежья старшего поколения. Поэзия и проза Русского Зарубежья. Журналы сатирического направления («Сатирикон», «Новый Сатирикон»). 2 И.А. Бунин. Сведения из биографии. Рассказы: «Легкое дыхание», «Чистый понедельник», «Митина любовь», «Господин из Сан-Франциско», «Гемные аллеи». Тонкость восприятия психологии человека и мира природы; поэтизация исторического прошлого. Осуждение бездуховности существования. Изображение «мгновения» жизни. Реалистическое и символическое в прозе и поэзии. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Поэтика И. А. Бунина. 3 А.И. Куприн. Сведения из биографии. Рассказ: «Гранатовый браслет». Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков		1	2
		2		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
	современного общества. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Символическое и реалистическое в творчестве Куприна.			
	4 М.Горький. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). М.Горького как ранний образец социалистического реализма. Рассказ «Старуха Изергиль». Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения.	2		
	5 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.	2		
	Точка рубежного контроля №3 по творчеству Л.Н.Толстого, А.П.Чехова, И.А.Бунина и А.И.Куприна	2		
Тема 2.2. Поэзия начала XX века	Содержание учебного материала	2	Л.и.2, М.1.в.2, П4, П5, П7, П12, П13, ЛР11, ОК5, ОК10	2
	1 Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX – начала XX века. К.Бальмонт, В.Брюсов, А.Белый, Н.Гумилев, О.Мандельштам, М.Цветаева, Г.Иванов, В.Ходасевич, И.Северянин, М.Кузмин, Г.Тукай и др. Общая характеристика творчества (стихотворения не менее трех авторов по выбору). Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее решения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений). Поэты, творившие вне литературных течений: И.Ф.Анненский, М.И.Цветаева. Символизм. Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова,			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
	открытие тайн как цель нового искусства). Конструирование мира в процессе творчества, идея «творимой легенды». Музыкальность стиха. «Старшие символисты» (В.Я.Брюсов, К.Д.Бальмонт, Ф.К.Сологуб) и «младосимволисты» (А.Белый, А.А.Блок). Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Акмеизм. 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. Футуризм. 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). Новокрестьянская поэзия. Особое место в литературе начала века крестьянской поэзии. Продолжение традиций русской реалистической поэзии поэзии XIX века в творчестве Н.А.Клюева, С.А.Есенина.			
2	А.А.Блок. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока. Стихотворения: «Вхожу я в темные храмы», «Незнакомка», «Россия», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «На железной дороге», «Река раскинулась. Течет...». Поэма А.А.Блока «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.	2		
<i>по литературе начала XX века</i>		2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
Тема 2.3. Литература 20-х гг.	Содержание учебного материала 1 Противоречивость развития культуры в 20-е годы. Литературный процесс 20-х годов. Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений. Крестьянская поэзия 20-х годов. Беспокойство за судьбу родной земли человека, живущего на ней. Эксперименты со словом в поисках поэтического языка новой эпохи (В. Хлебников, А. Крученых, поэты-обериуты). Объекты сатирического изображения в прозе 20-х годов (творчество М. Зощенко, И. Ильфа и Е. Петрова, М. Булгакова, А. Аверченко и др.). Становление жанра романа-антиутопии в 20-е годы – становление нарастающей тревоги за будущее («Мы» Е. Замятина, «Чевенгур» А. Платонова). Альтернативная публицистика 20-х годов («Грядущие перспективы» М. Булгакова, «Несвоевременные мысли» М. Горького, «Письма Луначарскому» В. Короленко, «Окаянные дни» И. Бунина и др.). <i>В.В. Маяковский.</i> Сведения из биографии. Стихотворения: «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Скрипка и немножко нервно...», «Разговор с фининспектором о поэзии», «Юбилейное», «Письмо товарищу Кострову из Парижа о сущности любви», «Прозаседавшиеся», поэма «Во весь голос», «Облако в штанах», «Флейта-позвоночник», «Лиличка!», «Люблю», «Письмо Татьяне Яковлевой», «Про это». Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных». <i>Теория литературы:</i> традиции и новаторство в литературе. Новая система стихосложения. Тоническое стихосложение. <i>С.А. Есенин.</i> Сведения из биографии. Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Русь», «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	4	Л.и.2, М.1.в.2, П4, П5, П7, П12, П13, ЛР11, ОК5, ОК10	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
	зову, не плачу...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Сорокоуст», «Русь Советская», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ...». Поэтизация русской природы, русской деревни, развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. Поэма С.А.Есенина «Анна Снегина» <i>Теория литературы:</i> развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности.			
Тема 2.4. Литература 30-начала 40-х гг.	Содержание учебного материала		Л.в.3, Л.и.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П1 – П7, П9- П11 ЛР7, ЛР11 ПК2.8, ПК3.7, ПК4.6, ПК5.6, ПК6.1	2
	1	Становление новой культуры в 1930-е годы. Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Первый съезд советских писателей и его значение. Социалистический реализм как новый художественный метод. Противоречия в его развитии и воплощении. Отражение индустриализации и коллективизации; поэтизация социалистического идеала в творчестве Н.Островского, Л.Леонова, В.Катаева, М.Шолохова, Ф.Гладкова, М.Шагинян, Вс.Визневского, Н.Погодина, Э.Багрицкого, М.Светлова, В.Луговского, Н.Тихонова, П.Васильева и др. Историческая тема в творчестве А.Толстого, Ю.Тынянова, А.Чаптыгина. Сатирическое обличение нового быта (М.Зощенко, И.Ильф и Е.Петров, М.Булгаков). Развитие драматургии в 1930-е годы.	1	
	2	М.А.Булгаков. Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала). Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н.В.Гоголя) в творчестве М.Булгакова. Своеобразие писательской манеры.	1	
	3	М.А.Шолохов. Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
	изученного). Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования. Традиции Л.Н.Толстого в романе М.Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя.			
	Практические занятия			
	1 Система образов романа «Мастер и Маргарита». Ершалаимские главы.	2		
	2 Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Традиции русской литературы (творчество Н.В.Гоголя) в творчестве М.Булгакова.	2		
	3 Любовь и судьба Мастера.	2		3
	4 Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Столкновение старого и нового мира в романе. Патриотизм и гуманизм романа.	2		
	5 Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа.	2		
	Точка рубежного контроля №4 по творчеству М.Горького, А.Блока, В.В.Маяковского и С.А.Есенина	2		3
Тема 2.5. Русское литературное зарубежье	Содержание учебного материала	1	Л.в.3, Л.и.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П1 – П7, П9-П11 ЛР7, ЛР11	
	1 Первая волна эмиграции русских писателей. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920-1930-х годов. Творчество И.Шмелева, Б.Зайцева, В.Набокова, Г.Газданова, Б.Поплавского. Вторая волна эмиграции русских писателей. Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в литературе. Творчество Б.Ширяева, Д.Кленовского, И.Елагина.			2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
	Третья волна эмиграции. Возникновение диссидентского движения в СССР. Творчество И.Бродского, А.Синявского, Г.Владимова.			
2	М.И.Цветаева. Сведения из биографии. 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 счастливицы и есть счастливицы...», «Хвала богатым». Идеино-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.	1		
Тема 2.6. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	Содержание учебного материала 1 Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков (О.Берггольц, К.Симонов, А.Гвардовский, А.Сурков, М.Исаковский, М.Алигер, Ю.Друнина, М.Джалиль и др.). Публицистика военных лет (М.Шолохов, И.Эренбург, А.Толстой). Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе: рассказы Л.Соболева, В.Коженикова, К.Паустовского, М.Шолохова и др. Повести и романы Б.Горбатова, А.Бека, А.Фадеева. Пьесы: «Русские люди» К.Симонова, «Фронт» А.Корнейчука и др. Произведения первых послевоенных лет. Проблемы человеческого бытия, добра и зла, эгоизма и жизненного подвига, противоборства созидających и разрушающих сил в произведениях Э. Казакевича, В.Некрасова, А.Бека, В.Ажаева и др. Б.Л.Васильев. Сведения из биографии. Повесть «А зори здесь тихие...». Патриотическое звучание повести. Образная система. Смысл заглавия повести. Особенности композиции.	2	Л.б.1, М.1.б.10, П6, П11, П12, ЛР5, ОК5	
	Практические занятия			
1	А.А.Ахматова. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Стихотворения: «Смятение», «Сероглазый король», «Песня последней встречи», «Мне ни к чему одические рати», «Сжала руки под темной вуалью...», «Не с теми я, кто бросил земли...», «Родная земля», «Мне голос был». Ранняя лирика	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
Тема 2.7. Литература 50-80-х гг.	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. Темы любви к родной земле, Родине, России. Пушкинские темы в творчестве Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы. Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. Своеобразие лирики Ахматовой.			
	2 А.Т.Твардовский. Сведения из биографии А. Т. Твардовского (с обобщением ранее изученного). Стихотворения: «Слово о словах», «Вся суть в одном-единственном завете...», «Я знаю, никакой моей вины...», «Я убит подо Ржевом». Обзор творчества А.Т.Твардовского. Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики. «Поэзия как служение и дар».	2		2
	3 Б.Л.Пастернак. Сведения из биографии. Стихотворения: «Февраль. Достать чернил и плакать...», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Зимняя ночь». 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. Тема поэта и поэзии в лирике Б.Пастернака.	2		
	Точка рубежного контроля №5 по творчеству М.Булгакова, М.Шолохова и М.И.Цветаевой		2	
	Содержание учебного материала			
	1 Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века. Развитие литературы 1950-1980-х годов в контексте культуры. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода «оттепели». Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». Реалистическая литература. Возрождение модернистской и авангардной тенденций в литературе.	2	Л.б.1, М.1.б.10, П6, ПП1, ПП2, ЛР5, ОК5	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
	Многонациональность советской литературы. Основные направления и течения художественной прозы 1950-1980-х годов. Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях прозаиков. Художественное своеобразие прозы В.Шаламова, В.Шукшина, В.Быкова, В.Распутина. Новое осмысление проблемы человека на войне. Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации. Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения. Изображение жизни советской деревни. Глубина, цельность духовного мира человека, связанного своей жизнью с землей. Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти. Попытка оценить современную жизнь с позиций предшествующих поколений. Историческая тема в советской литературе. Разрешение вопроса о роли личности в истории, взаимоотношения человека и власти. Автобиографическая литература. Публицистическая направленность художественных произведений 1980-х годов. Обращение к трагическим страницам истории, размышления об общечеловеческих ценностях. Журналы этого времени, их позиция («Новый мир», «Октябрь», «Знамя» и др.). Развитие жанра фантастики. Многонациональность советской литературы. Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии 1950-1980-х годов. Лирика поэтов-фронтовиков. Творчество авторов, развивавших жанр авторской песни. Литературные объединения и направления в поэзии 1950-1980-х годов. Обзор поэзии Н.Рубцова, Р.Гамзатова, Б.Окуджавы, А.Вознесенского. Особенности драматургии 1950-1960-х годов. Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950-1960-х годов. Интерес к молодому современнику, актуальным проблемам настоящего. Социально-психологические пьесы В.Розова. Внимание драматургов к повседневным проблемам обычных людей. Тема войны в драматургии. Проблемы долга и совести, героизма и предательства, чести и бесчестия. Пьеса А.Салынского «Барабанщица» (1958). Тема любви в драмах А.Володина, Э.Радзинского. Взаимодействие театрального искусства периода «оттепели» с поэзией. Поэтические представления в Театре			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
	драмы и комедии на Таганке. Влияние Б.Брехта на режиссуру Ю.Любимова. Тематика и проблематика драматургии 1970-1980-х годов. Обращение театров к произведениям отечественных прозаиков. Развитие жанра производственной (социологической) драмы. Драматургия В.Розова, А.Арбузова, А.Володина в 1970-1980-х годах. Тип «средненравственного» героя в драматургии А.Вампилова. «Поствампильская драма». В.М.Шукшин. Обзор жизни и творчества В.М.Шукшина (с обобщением ранее изученного). Рассказы: «Верую!», «Алеша Бесконвойный». Изображение народного характера и картин народной жизни в рассказах. Диалоги в шукшинской прозе. Особенности повествовательной манеры Шукшина. Ч.Т.Айтматов. Обзор жизни и творчества Ч.Т.Айтматова. Роман «Плаха». Судьба народа и судьба природы в романе. Философское осмысление проблемы технического прогресса и необратимого вмешательства в жизнь природы. Поиски гармонии, равновесия. Своеобразие композиции романа Ч.Айтматова «Плаха»: соединение трех самостоятельных повествовательных пластов и их взаимосвязь. Духовные искания Авдия Каллистратова, жажда новой веры. Философско-этический смысл исканий. Необходимость идеала. Роль и место вставного эпизода, связанного с Иисусом Христом и Понтием Пилатом. Публицистический характер сцены и ее художественное несовершенство. Мысль о неминуемом возмездии, которое ожидает современный мир. Художественная параллель «Авдий – Христос». Попытка героя противостоять злу словом. Обреченность этих попыток. Мотив раскаяния. Нравственный тупик как итог исканий героя. Судьба Моюнкумской саванны в романе. Образы волков. Гармония природной жизни и варварское вторжение человека в природу. Гибель волков и сайгаков как трагедия и предвестие глобальной катастрофы. Неотвратимость возмездия. Судьба Бостона Уркунчиева. Характер героя, его трудолюбие, совесть, близость к природе. Месть природы человеку, возвращение зла. Трагедия героя. Гибель сына как воплощение гибели будущего. Общность судьбы семей Акбары и Бостона. Наказание зла (убийство Бостоном Базарбая) и невозможность для героя жить, переступив нравственную черту. Авдий Каллистратов и Бостон.			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
	Место и роль вставной новеллы «Шестеро и седьмой» в романе, ее значение для раскрытия этико-философской концепции произведения. Символика названия романа. Стремление автора соединить в своем произведении реалистическое повествование, апокриф, притчу, философский диалог и публицистическое начало. Художественные достижения и просчеты. А.И.Солженицын. Обзор жизни и творчества А.И.Солженицына (с обобщением ранее изученного). Повесть «Один день Ивана Денисовича». Сюжетно-композиционные особенности повести. Отражение конфликтов истории в судьбах героев. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Мастерство А.Солженицына-психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образах Ивана Денисовича.			
2	А.В.Вампилов. Обзор жизни и творчества А.Вампилова. Пьеса «Старший сын». Обзор проблематики. Необычность содержания и сюжета пьесы. Гуманистический смысл пьесы. Особенности драматической интриги. Сложность человеческой судьбы. Глубина духовного мира Сарафанова при внешней, жизненной неудачливости героя.	2		
3	В.Г.Распутин. Обзор жизни и творчества В.Г.Распутина. Повесть «Прощание с Матерой». Проблематика повести и ее связь с традицией классической русской прозы. Тема памяти и преемственности поколений. Образы стариков в повести. Проблема утраты душевной связи человека со своими корнями. Символические образы в повести.	2		
Практические занятия				
1	«Деревенская проза». Рассказы В.М.Шукшина «Верую!», «Алеша Бесконвойный».	2		
2	Роман Ч.Т.Айтматова «Плаха». Судьба народа и судьба природы в романе. Философское осмысление проблемы технического прогресса и необратимого вмешательства в жизнь природы. Поиски гармонии, равновесия. Судьба Моюнкумской саванны в романе. Образы волков. Гармония природной жизни и	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам / темам	Уровень усвоения
	варварское вторжение человека в природу. Гибель волков и сайгаков как трагедия и предвестие глобальной катастрофы. Неотвратимость возмездия. Судьба Бостона Уркунчиева.			
Тема 2.8.	Содержание учебного материала		Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П4 – П7, ЛР7, ЛР12, ОК2, ОК3	
Русская литература последних лет.	1 Общественно-культурная ситуация в России конца XX – начала XXI века. Смещение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980-1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература. Произведения А.Солженицына, А.Бека, А.Рыбакова, В.Дудинцева, В.Войновича. Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Основные направления развития современной литературы. Проза А.Солженицына, В.Распутина, Ф.Искандера, Ю.Ковалю, В.Макарина, С.Алексиевич, О.Ермакова, В.Астафьева, Г.Владимова, Л.Петрушевской, В.Пьецуха, Т.Толстой и др. Развитие разных традиций в поэзии Б.Ахмадулиной, Т.Бек, Н.Горбаневской, А.Жигулина, В.Соколова, О.Чухонцева, А.Вознесенского, Н.Искренко, Т.Кирикова, М.Сухотина и др. Духовная поэзия С.Аверинцева, И.Ратушинской, Н.Горбаневской и др. Развитие рок-поэзии. Драматургия постперестроечного времени. 3.Прилепин. Рассказ о писателе. Рассказы из сборника «Семь жизней»: «Шер аминь», «Семь жизней». А.Д.Дементьев. Слово о поэте. Стихотворения из сборника «Утро начинается с любви», «Письмо в будущее», «Девочка, не знающая Блока...». Проза Татьяны Толстой.	2		1
Консультации		4		
Дифференцированный зачет		2		
	Всего	112		

2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел / тема программы по предмету	Методическое сопровождение:
Раздел 1. Литература XIX века	
1. 1 Введение	- презентация «Журналистика XIX века»
1. 2 Творчество А.Н.Островского	- к/ф «Гроза» (реж. В.Петров); - аудиоспектакль по пьесе «Гроза»; - программированные тесты в формате «Test Maker»
1. 3 Творчество И.А.Гончарова	- к/ф «Несколько дней из жизни И.И.Обломова» (реж. Н.Михалков); - программированные тесты в формате «Test Maker»
1. 4 Творчество И.С.Тургенева	- к/ф «Отцы и дети» (реж. Д.Смирнова); - программированные тесты в формате «Test Maker»
1. 5 Поэзия второй половины XIX века	- к/диск «Готовимся к сочинению: «Поэт и власть. Размышления о родной стране в русской поэзии XIX-XX вв.»»; - фонохрестоматия
1. 6 Творчество Н.А.Некрасова	- диск «Готовимся к сочинению: «Поэт и власть. Размышления о родной стране в русской поэзии XIX-XX вв.»»; - фонохрестоматия
1. 7 Творчество Ф.М.Достоевского	- к/ф «Преступление и наказание» (реж. Л.Кулиджанов); - к/ф «Преступление и наказание» (реж. Д.Светозаров); - презентация «Ф.М.Достоевский. «Заглянувший в будущее»
1. 8 Творчество М.Е.Салтыкова-Щедрина	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - м/ф «Премудрый пескарь» (реж. В.Караваев); - м/ф «Как мужик двух генералов прокормил» (реж. В.Данилевич, И.Иванов-Вано)
1. 9 Творчество Л.Н.Толстого	- к/ф «Война и мир» (реж. С.Бондарчук); - к/ф «Война и мир» (реж. Р.Дорнхельм); - к/ф «Война и мир» (реж. Т.Харпер); - программированные тесты в формате «Test Maker»
1. 10 Творчество А.П.Чехова	- к/ф «Человек в футляре» (реж. И.Анненский); - к/ф «Дама с собачкой» (реж. И.Хейфец); - телеспектакль по пьесе «Вишневый сад»; - д/ф «Доктор Чехов» (реж. В.Федорченко); - презентация «А.П.Чехов – мастер короткого рассказа»
Раздел 2. Литература XX века	
2. 1 Русская литература на рубеже веков	- к/ф «Гранатовый браслет» (реж. А.Роом); - программированные тесты в формате «Test Maker»
2. 2 Поэзия начала XX века	- к/ф «Без солнца» (реж. Ю.Карасик); - аудиозаписи голосов поэтов Серебряного века; - фонохрестоматия
2. 3 Литература 20-х гг.	- к/ф «Есенин» (реж. В.Безруков); - презентация «Любовь в жизни С.Есенина»; - фонохрестоматия
2. 4 Литература 30-начала 40-х гг.	- к/ф «Мастер и Маргарита» (реж. В.Бортко); - к/ф «Тихий Дон» (реж. С.Герасимов); - презентация «Москва 30-х гг. в романе М.А.Булгакова

		«Мастер и Маргарита».
2. 5	Русское литературное зарубежье	- к/ф «Страсти по Марине» (реж. А.Осипов); - презентация «Жизнь и творчество М.И. Цветаевой», «Последний приют Марины»;
2. 6	Литература периода ВОВ и первых послевоенных лет	- к/ф «А зори здесь тихие...» (реж. С.Ростоцкий); - к/ф «Луна в зените» (реж. Д.Томашпольский); - программированные тесты в формате «Test Maker»; - презентация «Строки, опаленные войной»
2. 7	Литература 50-80-х гг.	- к/ф «Старший сын» (реж. В.Мельников); - программированные тесты в формате «Test Maker»
2. 8	Русская литература последних лет	- к/ф «Казус Кукоцкого» (реж. Ю.Грымов); - к/ф «Похороните меня за плинтусом» (реж. С.Снежкин) - программированные тесты в формате «Test Maker»

б) Технические средства обучения:

- телевизор;
- компьютер;
- проектор
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) Основные источники:

1. Литература. Практикум: Учебное пособие для студ. учреждений СПО / Под ред. Г.А.Обернихиной. – 5-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2022. – 352 с.

б) Дополнительные источники:

1. Агеносов В.В. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень).11 класс. – М., 2023.
2. Архангельский А.Н. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень).10 класс. – М., 2022.
3. Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень).10 класс. Практикум / Под ред. И.Н.Сухих. – М., 2023.
4. Белокурова С.П., Дорофеева М.Г., Ежова И.В. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс. Практикум / Под ред. И.Н.Сухих. – М., 2023.
5. Зинин С.А., Сахаров В.И. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень).10 класс: в 2 ч. – М., 2022.
6. Зинин С.А., Чалмаев В.А. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень).11 класс: в 2 ч. – М., 2022.
7. Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень) 10 класс / Под ред. Т.Ф.Курдюмовой. – М., 2023.
8. Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / Под ред. Т.Ф.Курдюмовой. – М., 2022.
9. Ланин Б. А., Устинова Л.Ю., Шамчикова В.М. Русский язык и литература. Литература (базовый и углубленный уровни). 10-11 класс / Под ред. Б. А. Ланина. – М., 2023.
1. Лебедев Ю.В. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. – М., 2022.
2. Михайлов О. Н., Шайтанов И. О., Чалмаев В. А. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / Под ред. В. П. Журавлева. – М., 2023.

3. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др. Литература: учебник для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / Под ред. Г.А.Обернихиной. – М., 2023.
4. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др. Литература. Практикум: учеб. пособие / Под ред. Г. А. Обернихиной. – М., 2023.
5. Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. – М., 2023.
6. Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. – М., 2023.

в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).
2. www.ruscorpora.ru (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).
3. www.russkiyjazik.ru (энциклопедия «Языкознание»).
4. www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).
5. www.rus.1september.ru (электронная версия газеты «Литература»). Сайт для учителей «Я иду на урок литературы».
6. www.uchportal.ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).
7. www.Ucheba.com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uroki.ru)).
8. www.metodiki.ru (Методики).
9. www.posobie.ru (Пособия).
10. www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).
11. www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267 (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).
13. www.slovari.ru/dictsearch (Словари. ру).
14. www.gramota.ru/class/coach/tbgramota (Учебник грамоты).
15. www.gramota.ru (Справочная служба).
16. www.gramma.ru/EXM (Экзамены. Нормативные документы).
17. www.gramma.ru (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).
18. www.krugosvet.ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).
19. www.school-collection.edu.ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П1 – П13, ЛР7, ЛР12, ОК1- ОК5, ПК2.8, ПК3.7, ПК4.6, ПК5.6, ПК6.1	Раздел 1. Литература XIX в.	
	• анализ эпизода произведения (фрагмента текста) / отрывка из экранизации • аннотация • выразительное чтение • выразительное чтение эпизода • диалог, полилог • дискуссия • доклад • коллоквиум • конспектирование • обзор критической литературы • письменный анализ стихотворения • письменный ответ на вопрос • подготовка афиши к спектаклю • подробный пересказ • работа со словарем литературоведческих терминов • реферат • сжатый пересказ • сопоставительная характеристика персонажей • составление опорных схем и таблиц • составление таблицы • устный ответ на вопрос • цитирование • чтение по ролям • чтение стихотворения наизусть	• тестирование • сочинение-рассуждение
Л.а.3, Л.в.3, Л.и.2, М.1.а.2, М.1.в.2, М.2.а.4., М.3.г.4, П1 – П13, ЛР7, ЛР12, ОК1- ОК5, ПК2.8, ПК3.7, ПК4.6, ПК5.6, ПК6.1	Раздел 2. Литература XX в.	
	• анализ эпизода произведения (фрагмента текста) / отрывка из экранизации • аннотация • выразительное чтение • выразительное чтение эпизода • диалог, полилог • дискуссия • доклад • коллоквиум • конспектирование • обзор критической литературы • письменный анализ стихотворения • письменный ответ на вопрос	• тестирование • сочинение-рассуждение

	• <i>подготовка афиши к спектаклю</i> • <i>подробный пересказ</i> • <i>работа со словарем литературоведческих терминов</i> • <i>реферат</i> • <i>сжатый пересказ</i> • <i>сопоставительная характеристика персонажей</i> • <i>составление опорных схем и таблиц</i> • <i>составление таблицы</i> • <i>устный ответ на вопрос</i> • <i>цитирование</i> • <i>чтение по ролям</i> • <i>чтение стихотворения наизусть</i>	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.03 Математика

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны

2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

От «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565

– Примерной _____ программы воспитания по укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и туризм»

Разработчик:

Аржанцева О.А., преподаватель математики, первая квалификационная категория

Валиева Г.Р. преподаватель математики, первая квалификационная категория

Мингалиева Г.М. преподаватель математики, первая квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	14
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	21
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	23

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА МАТЕМАТИКА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки.

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

Личностные результаты

в) духовно-нравственного воспитания:	
Л.в.3	способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
г) эстетического воспитания:	
Л.г.1	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
е) трудового воспитания:	
Л.е.4	готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
и) ценности научного познания:	
Л.и.3	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Метапредметные результаты

а) базовые логические действия:	
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
б) базовые исследовательские действия:	
М.1.б.1	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
М.1.б.2	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
М.1.б.6	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
М.1.б.7	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
М.3.а.1	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
б) самоконтроль:	
М.3.б.3	использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного

	решения;
в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	
М.3.в.3	внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

Предметных:

базовый уровень:

ПБ1 владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, Аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

ПБ2 умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;

ПБ3 умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;

ПБ4 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;

ПБ5 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;

ПБ6 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;

ПБ7 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;

ПБ8 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;

ПБ9 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;

ПБ10 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;

ПБ11 умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;

ПБ12 умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;

ПБ13 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;

ПБ14 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.

Общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Профессиональных компетенций:

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Личностных результатов:

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	М.1.а.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	
Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	М.1.б.1 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	М.1.б.6 выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	
Л.е.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Л.г.1 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	М.1.б.7 анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;	ЛР 11.Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; Л.е.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;	М.3.а.1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-	М.3.б.3 использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;	

нравственные нормы и ценности;		
Л.е.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;	М.3.в.3 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ПБ1 владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, Аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПБ2 умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПБ3 умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПБ4 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 практические ориентированные задачи на наибольшие и	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.		

	наименьшие значения, на Нахождение пути, скорости и ускорения;	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ПБ5 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;	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ПБ6 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;	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ПБ7 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 м графических методов и	

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	электронных средств; ПБ8 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;	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ПБ9 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;	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ПБ10 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;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ПБ11 умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ПБ12 умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ПБ13 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;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ПБ14 умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.4.Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>222</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>208</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>138</i>
Консультации	<i>8</i>
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА МАТЕМАТИКА

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем		Объем часов
Тема 1. Введение.		1
Тема 2. Развитие понятия о числе.		1
Тема 3. Функции, их свойства и графики.		4
Тема 4. Основы тригонометрии.		26
Тема 5. Прямые и плоскости в пространстве.		16
Консультации		2
Тема 5. Прямые и плоскости в пространстве.		4
Тема 6. Координаты и векторы.		8
Тема 7. Многогранники. Площадь поверхности.		16
Тема 8. Тела и поверхности вращения.		12
Консультации		2
Дифференцированный зачет		2
Тема 9. Степени и корни.		10
Тема 10. Показательная и логарифмическая функция		28
Тема 11. Начала математического анализа.		8
Консультации		2
Тема 11. Начала математического анализа.		40
Тема 12. Измерения в геометрии.		18
Тема 13. Элементы математической статистики, комбинаторики, и теории вероятностей		8
Тема 14. Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств.		6
консультации		2
Экзамен		6
Всего		222

б. 2.2 План изучения предмета математика с учетом профессиональной направленности

Математика (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
Математика	МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления простой горячей и простой холодной кулинарной продукции	
Тема 5. Прямые и плоскости в пространстве.	Тема 3.1 Изучение организации и технологии приготовления и оформления основных и простых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, из традиционных овощей и грибов, из яиц, творога, мучных блюд из теста с фаршем	6
		6 часов
Математика	ОП.07 Учет и калькуляция в общественном питании	
Тема 6. Координаты и векторы.	Тема 2.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	6
Тема 7. Многогранники. Площадь поверхности.	Тема 3.1 Ценообразование в общественном питании	5
Тема 7. Многогранники. Площадь поверхности.	Тема 4.1 Документальный учет поступления сырья, продуктов, товаров и тары в ОП	3
Тема 8. Тела и поверхности вращения.	Тема 5.1 Порядок проведения инвентаризации товаров и тары	2
Тема 8. Тела и поверхности вращения.	Тема 4.2 Учет отпуска готовых изделий из производства в буфеты, филиалы, на раздачу	2
Тема 8. Тела и поверхности вращения.	Тема 4.3 Учет товарных потерь. Ответственность материально-ответственных лиц	2
		20 часов
Математика	МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
Тема 9. Степени и корни.	Тема 1.1 Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
Тема 9. Степени и корни.	Тема 1.3 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	4
Тема 10. Показательная и логарифмическая функция	Тема 2.1 Обработка, подготовка традиционных, экзотических и редких видов овощей, грибов	2
Тема 10. Показательная и логарифмическая функция	Тема 2.2 Обработка, подготовка рыбы с костным скелетом, экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов	4
Тема 10. Показательная и логарифмическая функция	Тема 2.3 Обработка, подготовка мяса домашних и диких животных и приготовление полуфабрикатов	4
Тема 10. Показательная и логарифмическая функция	Тема 2.4 Обработка и подготовка домашней птицы и пернатой дичи и приготовление	3

логарифмическая функция	полуфабрикатов		20 часов
Математика	ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья		
Тема 11. Начала математического анализа.	Тема 1.1. Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров		4
Тема 11. Начала математического анализа.	Тема 2.1 Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания		4
Математика	МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации напитков сложного ассортимента		8 часов
Тема 12. Измерения в геометрии.	Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных напитков сложного ассортимента		4
Тема 12. Измерения в геометрии.	Тема 2.1. Классификация, ассортимент горячих напитков сложного ассортимента		4
Математика	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		8 часов
Тема 7. Многогранники. Площадь поверхности.	Тема 1.1. Адаптация, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		2
Тема 13. Элементы математической статистики, комбинаторики, и теории вероятностей	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст), блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента		3
Тема 14. Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств.	Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента		4
Итого			9 часов
			70 часов

с. 2.3 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект).	Объем часов	Результат обучения по разделам/ темам	Уровень освоения
Тема 1. Введение.	Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики в системе СПО.	1	Л.в.3, М.1.а3	1
Тема 2. Развитие понятия о числе.	Содержание учебного материала Целые, рациональные, действительные числа. Приближенные вычисления. Погрешности приближений.	1	М.1.б.7	2
Тема 3. Функции, их свойства и графики.	Содержание учебного материала Функции. Область определения и множество значений функции. График, построение графиков, заданных различными способами. Свойства функции. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Обратные функции. Алгебраические преобразования.	4	ПБ 4, Л.в.3	2
Тема 4. Основы тригонометрии.	Содержание учебного материала		ПБ 3, ПБ 5, М.1.а.3, М.1.б.2, ОК 02	2
	1 Радианная мера угла. Синус, косинус, тангенс, котангенс числа.	2		
	2 Формулы приведения.	2		
	3 Тригонометрические функции числового и углового аргумента.	2		
	4 Основные формулы тригонометрии. Исследования $\sin x$, $\cos x$, $\tan x$, $\cot x$.	2		
	5 Обратные тригонометрические функции, Решение тригонометрических уравнений.	2		
	Практические занятия:			
	1 Применение свойств функции.	2		
	2 Применение тригонометрических формул.	4		2
	3 Тождественные преобразования	4		
	4 Решение тригонометрических уравнений.	4		
	Точка рубежного контроля: Свойства тригонометрических функций. Основные формулы тригонометрических преобразований, тригонометрические	2		

	уравнении.					
Тема 5. Прямые и плоскости в пространстве.	Содержание учебного материала				ПБ 1, ПБ 9, Л.в.3, М.1.6.6, ОК 01, ОК 02	3
	1	Аксиомы стереометрии следствия из них.		2		
	2	Теоремы о параллельности прямых и плоскостей, Решение задач.		2		
	3	Теоремы о параллельности плоскостей, Решение задач.		2		
	4	Перпендикулярность прямых и плоскостей, перпендикуляр и наклонные, двугранный угол, Решение задач.		2		
	Практические занятия:					
	1	Использование аксиом стереометрии .		2		
	2	Использование теорем о параллельности прямых и плоскостей.		4		3
	3	Решение задач по теме перпендикулярность прямой и плоскости.		2		
	4	Решение задач по теме перпендикуляр и наклонные.		2		
Тема 6. Координаты и векторы.	Точка рубежного контроля: Параллельность прямой и плоскости, плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости, плоскостей.			2		
	Содержание учебного материала				ПБ 13, Л.в.3, М.3.6.3, М.1.6.2, ОК 03	3
	Прямоугольная система координат в пространстве. Модуль вектора. Действие над векторами. Проекция вектора на ось. Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.			2		
	Практические занятия:					
	1	Действия над векторами.		2		
	2	Использование координат и векторов при решении задач.		4		
	Содержание учебного материала				ПБ 10, ПБ 12, Л.е.4, Л.г.1, М.1.6.7, ЛР 11, М.1.6.2, ОК 01	3
	Призма, параллелепипед, куб, площадь поверхности. Пирамида, площадь поверхности. Сечения призмы, пирамиды, куба. Правильные многогранники, Решение задач.			2		
	Практические занятия:					
	1	Нахождение площадей многогранников по моделям. Решение задач по данной теме.		4		
Тема 7. Многогранники. Площадь поверхности.	2	Сечения призмы, пирамиды, куба. Правильные многогранники, Решение задач.		4		3
	3	Решение задач по данной теме.		4		
	Точка рубежного контроля:			2		

	Построение сечений многогранников . Нахождение площади поверхности многогранников			
Тема 8. Тела и поверхности вращения.	Содержание учебного материала			
	Цилиндр, площадь поверхности. Конус, площадь поверхности. Шар, сфера. Решение задач. Осевые сечения и сечения параллельные основанию.	2		3
	Практические занятия.			
	1 Нахождение сечений круглых тел.	4		
	2 Нахождение площадей их поверхностей.	4		
Тема 9. Степени и корни.	Точка рубежного контроля: Решение задач по теме «Круглые тела»	2		
	Содержание учебного материала			
	Корни и степени. Корни натуральной степени из числа и их свойства.	2		3
	Степени с действительными показателями.	1		
	Иррациональные уравнения.	1		
Дифференцированный зачет	Практические занятия:			
	1 Преобразование рациональных и иррациональных выражений.	2		3
	2 Иррациональные уравнения.	2		
	3 Корень n-степени, степенные функции.	2		
		2		
Тема 10. Показательная и логарифмическая функция	Содержание учебного материала			
				3
	1 Показательная функция, Решение показательных уравнений и неравенств.	2		
	2 Логарифмическая функция, свойства логарифмов.	2		
	3 Решение логарифмических уравнений.	2		
	4 Решение логарифмических неравенств.	2		
	Практические занятия:			
	1 Показательная функция, Решение показательных уравнений и неравенств.	4		3

	2	Логарифмическая функция, свойства логарифмов.	4		
	3	Решение логарифмических уравнений.	4		
	4	Решение логарифмических неравенств.	4		
	Точка рубежного контроля: Показательная функция, ее свойства, показательные уравнения и неравенства. Логарифмы, свойства логарифмов, Решение логарифмических уравнений и неравенств.		4		
Тема 11. Начала математического анализа.	Содержание учебного материала			ПБ 4, ПБ 14, Л.в.3, М.3.6.3, М.1.6.2, ОК 01	3
	1	Предел последовательности, предел функции на бесконечности в точке, приращение функции, определение производной, производная суммы и произведения.	4		
	2	Производная частного.	2		
	3	Производная сложных функций.	2		
	4	Производная тригонометрических функций.	2		
	5	Признак монотонности, исследование функций с помощью производных.	2		
	6	Наибольшее и наименьшее значение функций, Решение упражнений.	2		
	7	Определение первообразной, правила вычисления первообразных, площадь криволинейной трапеции, интеграл, формула Ньютона-Лейбница	2		
	Практические занятия:				
	1	Нахождение пределов в точке и на бесконечности.	4		
	2	Применение правил нахождения производных.	4		
	3	Исследование функций на монотонность, Решение упражнений.	4		
	4	Наибольшее и наименьшее значение функций, Решение упражнений.	4		
	5	Использование правил нахождения первообразных.	4		
	6	Нахождение определенных интегралов.	6		
	Точка рубежного контроля: Вычисление производных. Применение производной для исследования функций. Определенный интеграл.		6		
Тема 12. Измерения в	Содержание учебного материала			ПБ 10, ПБ 11, ПБ 14,	
	Объем куба, параллелепипеда, призмы, цилиндра. Объем пирамиды и конуса.		4		

геометрии.	Объем шара и сферы. Подобия тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел.			4	Л.е.4, Л.г.1, М.1.б.7, ЛР 11, ОК 03	
	Практические занятия:					
	1	Нахождения объемов многогранников по моделям.		4		
	2	Нахождения объемов круглых тел по моделям.		4		
	Точка рубежного контроля: Решение задач по вычислению объемов многогранников и круглых тел			2		
Тема 13. Элементы математической статистики, комбинаторики, и теории вероятностей	Содержание учебного материала				ПБ 7, ПБ 8, Л.в.3, М.3.б.3, ОК 02, ПК 3.5	2
	Основные понятия комбинаторики. Перестановки, сочетания, размещения. Бином Ньютона. Вероятность события. Представление данных. Графы.			2		
	Практические занятия:					
	1	Простейшие вероятностные задачи		2		
	2	Сочетания и размещения. Бином Ньютона		2		
	3	Треугольник Паскаля. .		1		
	Точка рубежного контроля: Подсчет числа сочетаний, перестановок. Случайные события			1		
	Содержание учебного материала					
Тема 14. Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств.	Практические занятия:				ПБ 3, ПБ 6, Л.в.3, Л.е.4, М.1.а.3, Л.и.3, М.1.б.1, М.3.а.1, М.3.в.3, М.1.б.2, ОК 02, ОК 04	3
	1	Основные приемы решения уравнений		2		
	2	Основные приемы решения неравенств, систем.		2		
	3	Обобщение курса		2		
Консультации				2		
Экзамен				6		
Всего				222		

2.4 Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, Решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по предмету	Методическое сопровождение:
Развитие понятия о числе	-дидактический раздаточный материал
Функции и их свойства	-кодопозитивы: графики функций -таблица «Свойства функций»
Основы тригонометрии	-кодопозитивы: графики тригонометрических функций -таблицы значений тригонометрических функций, формул приведения, основных формул тригонометрии -дидактический раздаточный материал для проведения самостоятельных работ и организации внеаудиторной работы.
Прямые и плоскости в пространстве	-электронные презентации: «Взаимное расположение прямых в пространстве», «Параллельность плоскостей», «Аксиомы стереометрии», «Перпендикулярность прямой и плоскости». -модели поверхностей --дидактический материал для организации внеаудиторной самостоятельной работы
Координаты и векторы	-модели параллелепипеда - дидактический раздаточный материал
Многогранники. Площадь поверхности.	-электронные презентации: «Пирамиды», «Многогранники». -модели пирамид, призм - -дидактический раздаточный материал для проведения самостоятельных работ и организации внеаудиторной работы.
Тела и поверхности вращения	-электронные презентации: «Круглые тела», «Симметрия в архитектуре». -модели цилиндра, конуса, шара --дидактический раздаточный материал для проведения самостоятельных работ и организации внеаудиторной работы
Степени и корни	- дидактический раздаточный материал
Показательная и логарифмическая функции	-таблицы «Свойства показательной функции», «Свойства логарифмов». - кодопозитивы: логарифмы, Решение неравенств -дидактический раздаточный материал для проведения самостоятельных работ и организации внеаудиторной работы
Начала математического анализа	-таблицы производных и первообразных элементарных функций - кодопозитивы: графики функций, площадей плоских фигур -дидактический раздаточный материал для проведения самостоятельных работ и организации внеаудиторной работы
Измерения в геометрии	-электронные презентации: «Круглые тела», «Многогранники», «Правильные многогранники», «Симметрия», «Объемы тел». -модели геометрических тел -дидактический раздаточный материал для проведения самостоятельных работ и организации внеаудиторной работы
Элементы математической статистики, комбинаторики и ТВ.	- дидактический раздаточный материал

Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств.	- <i>кодопозитивы: графики функций, примеры решений обыкновенных уравнений, неравенств.</i> - <i>дидактический раздаточный материал для проведения самостоятельных работ и организации внеаудиторной работы</i>

Технические средства обучения:

- кодоскоп;
- компьютер;
- интерактивная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) основные источники:

- 1) Башмаков, М. И., Математика. Практикум : учебно-практическое пособие / М. И. Башмаков, С. Б. Энтина. — Москва :КноРус, 2023. — 294 с. — ISBN 978-5-406-10588-7. — URL: <https://book.ru/book/945228> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.
- 2) Башмаков, М. И., Математика : учебник / М. И. Башмаков. — Москва :КноРус, 2022. — 394 с. — ISBN 978-5-406-09589-8. — URL: <https://book.ru/book/943210> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.
- 3) Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы: базовый и углубленный уровни: учебник / Ш.А. Алимов, Ю.М. Колягин, М.В. Ткачева.-10-е изд.,стер.-Москва: Просвещение, 2022.-463 с. ISBN 978-5-09-087759-6

б) дополнительные источники:

- 1) Никольский С. М, Потапов М. К., Решетников Н.Н и др. Алгебра и начало математического анализа. 11 класс – М: Просвещение, 2019.
- 2) Колягин Ю. М, Ткачев М.В, Шабунин М.И. и др. Алгебра и начала математического анализа, геометрия. 10 класс – М: Просвещение, 2019

в) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

- 1) Программированные тесты в формате «MyTest» по всему курсу
- 2) Тестыon-line: www.fero.ru
- 3) www.fcior.edu.ru(Информационные, тренировочные и контрольные материалы)
- 4) Электронные презентации по темам:
 - Взаимное расположение прямых в пространстве;
 - Параллельность плоскостей;
 - Аксиомы стереометрии ;
 - Перпендикулярность прямой и плоскости;
 - Пирамиды;
 - Многогранники;
 - Правильные многогранники;
 - Симметрия;
 - Симметрия в архитектуре;
 - Круглые тела;
 - Объемы тел.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Тема 1. Л.в.3, М.1.а3	-устный опрос	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 2. М.1.б7	- выполнение заданий с комментарием	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 3. ПБ 4, Л.в.3	-графический диктант -анализ графиков функций -контрольная работа	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 4. ПБ 3, ПБ 5, М.1.а.3, М.1.б.2, ОК 02	- математический диктант -анализ графиков функций - взаимоконтроль	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 5. ПБ 1, ПБ 9, Л.в.3, М.1.б.6, ОК 01, ОК 02	- рефераты - Решение проблемных задач	Тестирование
Тема 6. ПБ 13, Л.в.3, М.3.б.3, М.1.б.2, ОК 03	- математический диктант -презентации - задания на построения сечений - изготовление моделей - измерение и вычисление площадей по моделям	Зачетная работа Тестирование
Тема 7. ПБ 10, ПБ 12, Л.е.4, Л.г.1, М.1.б.7, ЛР 11, М.1.б.2, ОК 01	- сообщения -презентации - тесты с выбором ответов	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 8. ПБ 10, ПБ 12, Л.е.4, Л.г.1, М.1.б.7, ЛР 11, М.1.б.2, ОК 01	- рефераты - математический диктант - взаимоконтроль - Решение заданий по образцу	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 9. ПБ 2, ПБ 3, Л.в.3, М.1.а.3, М.1.б.2, ОК 03	- сообщения -презентации - математические диктанты -анализ графиков функций - выполнение заданий с комментарием	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 10. ПБ 2, ПБ 3, ПБ 5, М.3.а.1, Л.в.3, Л.е.4, М.3.б.3, М.1.б.2, ОК 02	- сообщения -презентации - математические диктанты - тесты с выбором ответов -Решение задач из практической деятельности	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 11. ПБ 7, ПБ 8, Л.в.3, М.3.б.3, ОК 02	-презентации - измерение объемов по моделям - геометрические диктанты - Решение профессиональных задач	Решение задач Задания в тестовой форме

Тема 12. ПБ 4, ПБ 14, Л.в.3, М.3.б.3, М.1.б.2, ОК 01	-презентации - измерение объемов по моделям - Решение профессиональных задач - геометрические диктанты	Решение задач Задания в тестовой форме
Тема 13. ПБ 10, ПБ 11, ПБ 14, Л.е.4, Л.г.1, М.1.б.7, ЛР 11, ОК 03, ПК 3.5	- рефераты -презентации - Решение задач из повседневной жизни	Задачи из практической деятельности
Тема 14. ПБ 3, ПБ 6, Л.в.3, Л.е.4, М.1.а.3, Л.и.3, М.1.б.1, М.3.а.1, М.3.в.3, М.1.б.2, ОК 02, ОК 04	- решения задач по алгоритму - взаимоконтроль - выполнение заданий с комментарием	Решение задач Задания в тестовой форме

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП. 04 Иностранный язык

(индекс и наименование учебный предмет)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

«___» _____ 20___ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин

Протокол № _____

От «___» _____ 20___ г.

Председатель ЦМК

_____ / Ф.А. Давлетбаева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и туризм»

Разработчики:

Выгодчикова Н.Н., преподаватель английского языка;

Давлетбаева Ф.А., преподаватель английского языка;

Загородникова Я.В., преподаватель английского языка

Миронова Р.А., преподаватель английского языка

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	12
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	20
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	22

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Иностранный язык

название предмета

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Иностранный язык» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Личностных результатов

б) патриотического воспитания:	
Л.б.1	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.
Л.б.2	Ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде.
г) эстетического воспитания:	
Л.г.4	Готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности.
е) трудового воспитания:	
Л.е.4	Готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.
ж) экологического воспитания:	
Л.ж.1	Сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем.
и) ценности научного познания:	
Л.и.1	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире.

Метапредметных результатов

1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	
б) базовые исследовательские действия:	
М.1.б.1	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
в) работа с информацией:	
М.1.в.2	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:	
а) общение:	

M.2.a.1	осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
M.2.a.4	развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;
3. Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
M.3.a.1	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
M.3.a.4	расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
M.3.a.7	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

Предметных результатов

П 1.	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 продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 - 15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;

	писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов.
П 2.	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.
П 3.	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.
П 4.	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.
П 5.	Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей.
П 6.	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.
П 7.	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.
П 8.	Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические).
П 9.	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.

Общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Предметных компетенций:

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.

Личностных результатов:

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.е.4. Готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни	М.3.а.1. Самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях.	
Л.г.4. Готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности.	М.1.в.2. Создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации. М.3.а.4. Расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений.	
Л.ж.1. Сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем	М.2.а.4. Умение развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	
Л.б.1. 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. Л.б.2. Ценностное отношение к государственному символу, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям	М.1.б.1. Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. М.2.а.4. Развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. М.3.а.4. Расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений. М.3.а.7. Способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.	ЛР5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде		
Л.и.3. Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	М.1.в.1. Владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления.	
Л.и.1. Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире.	М.2.а.4. Умение развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	П 1. Овладение основными видами речевой деятельности. П 2. Овладение фонетическими навыками. П 5. Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	П 1. Овладение основными видами речевой деятельности. П 4. 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. П 7. Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	П 1. Овладение основными видами речевой деятельности. П 3. 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. П 4. 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. П 6. Овладение социокультурными знаниями и умениями.	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)		<i>104</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		<i>100</i>
в том числе:		
	практические занятия	<i>100</i>
Консультации		<i>4</i>
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированного зачета	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Иностранный язык

2.1. Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем		Объем часов (в разделе)
Раздел 1. Вводно-коррективный курс		8
Роль иностранного языка в современном мире. Произношение и правила чтения. Порядок слов в предложении. Дни недели. Месяца. Предлоги времени. Единственное и множественное число существительных. Притяжательный падеж существительных. Числительные: количественные и порядковые. Дроби. Часы. Личные и притяжательные местоимения. Спряжение глаголов to be и to have; утвердительная, отрицательная и вопросительная форма.		
Раздел 2. Описание человека.		4
Части тела. Внешность. Степени сравнения прилагательных. Личностные качества, характер. Сравнительные обороты as...as, so ...as, the more...the better.		
Раздел 3. Иностранный язык – язык межличностного общения.		12
Моя семья. Мой лучший друг. Времена группы Simple Tense (Present, Past, Future). Мой рабочий день. <i>Моя будущая специальность: специалист по поварскому и кондитерскому делу</i> . Наземный городской транспорт. Предлоги места. Город и его инфраструктура. Обстоятельная конструкция there is / are. Наречия и выражения места и направления.		
Раздел 4. Досуг молодежи.		16
Мое свободное время и хобби. Конструкция to be going to. Спорт. Виды спортивной деятельности. Модальный глагол can. Роль спорта в жизни человека. Указательные и вопросительные местоимения. Популярные виды спорта в России и англоязычных странах. Музыка. Музыкальные жанры. Времена группы Continuous Tense (Present, Past, Future). Литература. Книги. Поход в магазин. Особенности совершения покупок. Отделы магазина.		
Раздел 5. Человек и природа. Экологические проблемы.		8
Человек и природа. Природные катастрофы. Времена группы Perfect Tense (Present, Past, Future). Проблемы окружающей среды. Природные ресурсы Российской Федерации. Экотуризм.		
Раздел 6. Здоровый образ жизни.		6
Заболелания. Посещение врача. Здоровый образ жизни. Полезные и вредные привычки. Типы вопросов в английском языке.		
Раздел 7. Научно-технический прогресс.		8
Технический прогресс. Цифровые технологии. Времена группы Perfect Continuous Tense (Present, Past, Future). Современные средства информации и коммуникации. Роль Интернета в жизни человека. Интернет-безопасность.		
Раздел 8. Моя Родина.		16

Наименование разделов и тем	Объем часов (в разделе)
Моя Родина - Россия. Географическое положение России. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные. Политическое устройство Российской Федерации. Столица России – Москва. Употребление наречий: a lot of, many, much, (a) few, (a) little. Крупные города России. Выдающиеся люди России. Татарстан. Казань. Модальные глаголы в английском языке. Мой город – Набережные Челны. Регионы России (защита проекта): географическое положение, достопримечательности, <i>национальные блюда и их рецептура</i> .	
Раздел 9. Путешествие в страну изучаемого языка.	
Тема 9.1. Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии. Географическое положение Соединенного Королевства. Лондон и его достопримечательности. Страдательный залог. Крупные города Великобритании.	6
Тема 9.2. Соединенные Штаты Америки. Географическое положение США. Столица и крупные города США. Обобщение времен глагола Active Voice.	4
Тема 9.3. Австралия. Географическое положение. Столица. Крупные города. Обобщение времен глагола Active Voice.	2
Тема 9.4. Новая Зеландия. Новая Зеландия. Столица. Крупные города.	4
Тема 9.5. Канада. Канада. Географическое положение. Столица. Крупные города Канады.	2
Выдающиеся личности англоязычных стран.	2
Консультации	4
Дифференцированный зачет	2
Всего:	104

2.2 План изучения предмета иностранного языка с учетом профессиональной направленности

Иностранный язык (тема)	Профессиональный цикл (тема)		Кол-во часов
Иностранный язык	ОП.07 Учет и калькуляция в общественном питании		
Тема 8. Моя Родина	Тема 2.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий		4
			4 часа
Иностранный язык	ОП.08 Техническое оснащение и организация рабочих мест		
Тема 6. Здоровый образ жизни	Тема 1.2 Тепловое оборудование предприятий питания		4
Тема 6. Здоровый образ жизни	Тема 2.3. Организация рабочего места повара /кондитера в специализированных цехах		2
Тема 7. Технический прогресс	Тема 1.1 Механическое оборудование предприятий питания		6
			12 часов
Иностранный язык	МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовление простой горячей и простой холодной кулинарной продукции		
Тема 3. Иностранный язык – язык межличностного общения	Тема 2.1 Изучение организации и технологии приготовления, оформления и подачи холодных блюд и салатов и закусок (бутербродов), заправок, холодных соусов		6
Тема 4. Досуг молодежи	Тема 3.1 Изучение организации и технологии приготовления и оформления основных и простых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, из традиционных овощей и грибов, из яиц, творога, мучных блюд из теста с фаршем		4
			10 часов
Иностранный язык	МДК 07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
Тема 8. Моя Родина	Тема 3.1 Технология приготовления изделий из дрожжевого теста		4
Тема 8. Моя Родина	Тема 4.2 Технология приготовления мучных кондитерских изделий		6
Тема 9.1. Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии	Тема 4.2 Технология приготовления мучных кондитерских изделий		4
Тема 9.2. Соединенные Штаты Америки	Тема 3.1 Технология приготовления изделий из дрожжевого теста		2
Тема 9.2. Соединенные Штаты Америки	Тема 4.2 Технология приготовления мучных кондитерских изделий		2
Тема 9.3. Австралия	Тема 2.1 Технология приготовления и применение простых и основных отделочных полуфабрикатов		2
Тема 9.5. Канада	Тема 4.2 Технология приготовления мучных кондитерских изделий		4

		24 часа
		50 часов

2.3 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Раздел 1.	Вводно-коррективный курс		Л.е.4, М.3.а.1, П1-3, П8	
Тема 1. Вводно-коррективный курс	Практические занятия			
	1 Роль иностранного языка в современном мире. Произношение и правила чтения. Порядок слов в предложении.	2		2
	2 Дни недели. Месяца. Предлоги времени. Единственное и множественное число существительных. Притяжательный падеж существительных.	2		2
	3 Числительные: количественные и порядковые. Дробь. Часы.	2		2
	4 Личные и притяжательные местоимения. Спряжение глаголов to be и to have: утвердительная, отрицательная и вопросительная форма.	2		2
Раздел 2.	Описание человека		Л.е.4, М.3.а.1, П1-3, П8	
Тема 2. Описание человека	Практические занятия			
	1 Части тела. Внешность. Степени сравнения прилагательных.	2		3
	2 Личностные качества, характер. Сравнительные обороты as...as, so ...as, the more...the better.	2		3
Раздел 3.	Иностранный язык – язык межличностного общения		Л.е.4, М.2.а.1, М.3.а.1, П1-3, П5, П8, ОК4	
Тема 3. Иностранный язык – язык межличностного общения	Практические занятия			
	1 Моя семья. Мой лучший друг. Времена группы Simple Tense.	2		3
	2 Мой рабочий день. Времена группы Simple Tense.	2		3
	3 <i>Моя будущая специальность: специалист по поварскому и кондитерскому делу.</i> Времена группы Simple Tense.	2		3
	4 Наземный городской транспорт. Предлоги места.	2		3
	5 Город и его инфраструктура. Обстоятельная конструкция there is / are. Наречия и выражения места и направления.	2		3
	Точка рубежного контроля №1.	2		
Раздел 4.	Досуг молодежи		Л.е.4, Л.г.4, М.1.в.2,	
Тема 4. Досуг	Практические занятия	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
молодежи.	1 Мое свободное время и хобби. Конструкция to be going to.		М.3.а.4, М.3.а.1, П1, П3, П4, П6-8, ОК3	3
	2 Спорт. Виды спортивной деятельности. Модальный глагол can.	2		2
	3 Роль спорта в жизни человека. Указательные и вопросительные местоимения.	2		2
	4 Популярные виды спорта в России и англоязычных странах.	2		2
	5 Музыка. Музыкальные жанры. Времена группы Continuous Tense.	2		2
	6 Литература. Книги. Времена группы Continuous Tense.	2		2
	7 Поход в магазин. Отделы магазина. Особенности совершения покупок.	2		3
	Точка рубежного контроля № 2	2		
Раздел 5.	Человек и природа. Экологические проблемы		Л.ж.1, М.2.а.1, М.2.а.4, М.3.а.1, П1-5, П8, ОК4	
Тема 5. Человек и природа. Экологические проблемы.	Практические занятия			
	1 Человек и природа. Природные катастрофы. Времена группы Perfect Tense.	2		3
	2 Проблемы окружающей среды. Времена группы Perfect Tense.	2		3
	3 Природные ресурсы Российской Федерации. Времена группы Perfect Tense.	2		3
	4 Экотуризм. Итоговое занятие за семестр.	2		3
Раздел 6.	Здоровый образ жизни		Л.е.1, М.2.а.1, М.2.а.4, М.3.а.1, П1-5, П8, ОК4	
Тема 6. Здоровый образ жизни.	Практические занятия			
	1 Заболевания. Типы вопросов в английском языке.	2		2
	2 Посещение врача. Типы вопросов в английском языке.	2		2
Раздел 7.	Здоровый образ жизни. Полезные и вредные привычки.	2		2
	Технический прогресс		Л.ж.1, Л.е.1, М.2.а.1, М.2.а.4, М.3.а.1, П1-5, П8, ОК4	
	Практические занятия			
Тема 7. Технический прогресс	1 Технический прогресс. Цифровые технологии. Времена группы Perfect Continuous Tense.	2		2
	2 Современные средства информации и коммуникации. Времена группы Perfect Continuous Tense.	2		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Раздел 8. Тема 8. Моя Родина	3 Роль Интернета в жизни человека. Интернет-безопасность. Времена группы Perfect Continuous Tense.	2		2
	Точка рубежного контроля №3.			
	Моя Родина			
	Практические занятия			
	1 Моя Родина – Россия. Географическое положение России. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные.	2	Л.б.1, Л.б.2, Л.с.4	3
	2 Политическое устройство России. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные.	2	М.1.б.1, М.1.в.2,	3
	3 Столица России – Москва. Употребление наречий: a lot of, many, much, (a) few, (a) little.	2	М.2.а.4, М.3.а.1,	3
	4 Крупные города России. Употребление наречий: a lot of, many, much, (a) few, (a) little.	2	М.3.а.7, П1-4, П6,	3
	5 Выдающиеся люди России.	2	П9,	3
	6 Татарстан. Казань. Модальные глаголы в английском языке.	2	ЛР5,	3
Раздел 9. Тема 9.1. Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии.	7 Мой город – Набережные Челны.	2	ОК1-3, ОК10	3
	Точка рубежного контроля №4. Регионы России (защита проекта): географическое положение, достопримечательности, национальные блюда и их рецептура.	2	ПК2.8	
	Путешествие в страну изучаемого языка.		Л.с.4	
	Практические занятия		М.2.а.1,	
	1 Географическое положение Соединенного Королевства.	2	М.3.а.1,	2
	2 Лондон и его достопримечательности. Страдательный залог.	2	П1-8,	2
	3 Крупные города Великобритании. Страдательный залог.	2	ОК1-4	2
	Практические занятия			
	1 Соединенные Штаты Америки. Географическое положение.	2		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Штаты Америки.	2	Столица США. Крупные города США. Обобщение времен глагола Active Voice.	2		2
	Практические занятия				
Тема 9.3. Австралия	1	Географическое положение. Столица. Крупные города. Обобщение времен глагола Active Voice.	2		2
	Практические занятия				
Тема 9.4. Новая Зеландия.	1	Географическое положение. Столица. Крупные города.	2		2
	Практические занятия				
Тема 9.5. Канада	1	Канада. Географическое положение. Столица. Крупные города Канады.	2		2
	2	Выдающиеся личности англоязычных стран. Итогово-обобщающее занятие.	2		
	Точка рубежного контроля № 5.		2		
			4		
Консультации					
Дифференцированный зачет			2		
Всего:			104		

2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по предмету	Методическое сопровождение
1. Вводно-коррективный курс	- аудио записи по фонетике - видео материалы «Спряжение глагола to be»; - презентации Power Point «Спряжение глагола to be», «Спряжение глагола to have», «Числительные», «Порядок слов в предложении», «Единственное и множественное число существительных»; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
2. Описание человека	- аудио запись с материалами для аудирования; - презентация Power Point «Внешность человека», «Степени сравнения прилагательных»; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
3. Иностранный язык – язык межличностного общения	- аудио запись с материалами для аудирования; - презентации Power Point «Simple Tenses», «Обстоятельная конструкция there is / are», «Наречия и выражения места и направления»; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
4. Досуг молодежи	- аудио запись с материалами для аудирования; - презентации Power Point «Конструкция to be going to», «Past Continuous Tenses»; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
5. Человек и природа. Экологические проблемы	- аудио запись с материалами для аудирования; - презентации Power Point «Времена группы Perfect Active»; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
6. Здоровый образ жизни	- аудио запись с материалами для аудирования; - видео материалы «У врача»; - презентация Power Point «Типы вопросов в английском языке»; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
7. Научно-технический прогресс	- аудио запись с материалами для аудирования; - презентация Power Point «Времена группы Perfect Continuous Active»; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
8. Моя Родина	- аудио запись с материалами для аудирования; - видео материалы: «Welcome to Russia», «Moscow», «Russian Cities»; - презентации Power Point «Неопределенные местоимения some, any, no и их производные», «Употребление наречий: a lot of, many, much, (a) few, (a) little»; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
9. Путешествие в страну изучаемого языка	- аудио запись с материалами для аудирования; - видео материалы «Совершенствуем совершенное время», «Top 10 London Landmarks», «Great Britain»;

	- презентации Power Point «Great Britain», «The USA», «Australia», «Canada», «New Zealand», «Canada», «Страдательный залог», «Modal Verbs»; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме

в) Технические средства обучения:

1) магнитофон;

2) компьютер;

3) проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Основные источники:

1. Брель, Н.М. Английский язык. Базовый курс: учебник / Брель Н.М., Пославская Н.А. — Москва: КноРус, 2021. — 272 с. — ISBN 978-5-406-07953-9. — URL: <https://book.ru/book/938467> (дата обращения: 09.12.2021). — Текст: электронный.

2. Карпова, Т.А. English for Colleges=Английский язык для колледжей: учебное пособие / Карпова Т.А. — Москва : КноРус, 2021. — 281 с. — ISBN 978-5-406-08159-4. — URL: <https://book.ru/book/939389> (дата обращения: 09.12.2021). — Текст: электронный.

б) Дополнительные источники:

1. English for Colleges=Английский язык для колледжей (СПО). Учебное пособие: учебное пособие / Т.А. Карпова. — Москва: КноРус, 2021. — 280 с. — ISBN 978-5-406-06619-5. <https://www.book.ru>

2. Английский язык для всех специальностей: учебник / А.П. Голубев, И.Б. Смирнова, А.Д. Жук. — Москва: КноРус, 2021. — 280 с. — Для СПО. — ISBN 978-5-406-06567-9. <https://www.book.ru>

3. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение: тесты: практикум / Т.А. Карпова, А.С. Восковская, М.В. Мельничук. — Москва: КноРус, 2021. — 264 с. — ISBN 978-5-406-06280-7. <https://www.book.ru>

в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. Интернет-ресурсы:

www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).

www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English)

2. Тесты on-line: www.BasicEnglish.com

3. Презентации Power Point по темам: «Спряжение глагола to be», «Спряжение глагола to have», «Числительные», «Порядок слов в предложении», «Единственное и множественное число существительных», «Степени сравнения прилагательных», «Внешность человека», «Времена группы Simple Active», «Времена группы Continuous Active», «Great Britain», «The USA», «Australia», «Canada», «New Zealand», «Canada», «Времена группы Perfect Active», «Modal Verbs», «Времена группы Perfect Continuous Active», «Страдательный залог», «Типы вопросов в английском языке», «Обстоятельная конструкция there is / are», «Наречия и выражения места и направления».

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. Вводно-коррективный курс		
Л.е.4, М.3.а.1, П1-3, П8	- устный опрос - фронтальный опрос - выполнение грамматических заданий и упражнений - составление диалога - аудирование	
Раздел 2. Описание человека		
Л.е.4, М.3.а.1, П1-3, П8	- словарный диктант - выполнение заданий и упражнений по грамматике - составление монолога - аудирование	
Раздел 3. Иностранный язык – язык профессионального общения		
Л.е.4, М.2.а.1, М.3.а.1, П1-3, П5, П8, ОК4	- выполнение грамматических заданий и упражнений - изучающее чтение и перевод печатных изданий - аудирование - пересказ текстов - личное письмо	точка рубежного контроля №1 (выполнение грамматических заданий)
Раздел 4. Досуг молодежи		
Л.е.4, Л.г.4, М.1.в.2, М.3.а.4, М.3.а.1, П1, П3, П4, П6-8, ОК3	- устный опрос - фронтальный опрос - выполнение грамматических заданий и упражнений - составление диалога - аудирование	точка рубежного контроля №2 (выполнение грамматических заданий)
Раздел 5. Человек и природа. Экологические проблемы		
Л.е.1, М.2.а.1, М.2.а.4, М.3.а.1, П1-5, П8, ОК4	- фронтальный опрос - словарный диктант - выполнение заданий и упражнений по грамматике - составление монолога - аудирование	
Раздел 6. Здоровый образ жизни		
Л.ж.1, Л.е.1, М.2.а.1, М.2.а.4, М.3.а.1, П1-5, П8, ОК4	- фронтальный опрос - составление диалога - чтение и перевод печатных изданий - ролевая игра - беседа - выполнение грамматических упражнений - аудирование	
Раздел 7. Научно-технический прогресс		
Л.ж.1, Л.е.1, М.2.а.1, М.2.а.4,	- фронтальный опрос - составление диалога - аудирование	точка рубежного контроля №3 (выполнение

М.3.а.1, П1-5, П8, ОК4	• пересказ текстов • разработка проекта (презентации) • выполнение грамматических упражнений	грамматических заданий)
Раздел 7. Моя Родина		
Л.б.1, Л.б.2, Л.е.4 М.1.б.1, М.1.в.2, М.2.а.4, М.3.а.1, М.3.а.7, П1-4, П6, П9, ЛР5, ОК1-3, ОК10 ПК2.8	• чтение и перевод печатных изданий • пересказ текстов • просмотр видео материалов • аудирование • сочинение • составление проекта • выполнение грамматических упражнений • фронтальный опрос • беседа	• составление проекта (точка рубежного контроля №4)
Раздел 9. Путешествие в страну изучаемого языка		
Л.е.4 М.2.а.1, М.3.а.1, П1-8, ОК1-4 Л.е.4, Л.и.1, М.2.а.1, М.2.а.4, М.3.а.1, П1-5, П7, П8 ОК4	• фронтальный опрос • составление диалога • составление монолога • чтение и перевод печатных изданий • ролевая игра • составление проекта • беседа • рассказ • аудирование • пересказ текстов • разработка проекта (презентации) • выполнение грамматических упражнений	• точка рубежного контроля №5 (пересказ текста, выполнение грамматических заданий) • дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.05 Информатика

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

От «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и туризм»

Разработчики:

- Валиева Г.Р. преподаватель информатики
- Панкова Н.В., преподаватель информатики
- Кашапова З.Т., преподаватель информатики

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	15
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	24

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Информатика

название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Информатика» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Личностных результатов

б) патриотического воспитания:	
Л.б.1	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;
г) эстетического воспитания:	
Л.г.1	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
е) трудового воспитания:	
Л.е.2	готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
и) ценности научного познания:	
Л.и.3	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Метапредметных результатов

1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	
а) базовые логические действия:	
М.1.а.1	самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
М.1.а.2	устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
б) базовые исследовательские действия:	
М.1.б.9	разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
в) работа с информацией:	
М.1.в.1	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
М.1.в.2	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
М.1.в.5	владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной

	безопасности личности.
2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:	
б) совместная деятельность:	
М.2.а.2	выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
М.2.а.3	принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;
М.2.а.5	предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
3. Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
М.3.а.1	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
М.3.а.4	расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
М.3.а.6	оценивать приобретенный опыт;
б) самоконтроль:	
М.3.б.3	использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	
М.3.в.3	внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

Предметных результатов

П.1	владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;
П.2	понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;
П.3	наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;
П.4	понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств 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;
П.5	понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;
П.6	умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное

	декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;
П.7	владение 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;
П.8	умение 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);
П.9	умение 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;
П.10	умение 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);
П.11	умение 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;
П.12	умение 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.

Общих компетенций:

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

Профессиональных компетенций:

ВД 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.

Личностных результатов:

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.б.1 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;	М.1.а.1 самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; М.1.в.1 владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; М.1.в.2 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; М.1.в.5 владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
Л.г.1 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	М.1.б.9 разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; М.1.в.2 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; М.1.а.3 параметры и критерии их достижения;	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
Л.е.2 готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;	М.1.а.2 устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; М.1.в.1 владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде

	осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; М.1.в.5 владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	М.2.а.2 выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; М.2.а.3 принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; М.2.а.5 предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	М.3.а.1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; М.3.а.4 расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; М.3.а.6 оценивать приобретенный опыт;	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	М.1.в.1 владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; М.1.в.2 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;	ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»

	М.1.в.5 владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	П1 владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	П2 понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	П3 наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
коллективе и команде.		
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	П4 понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств 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; П5 понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	П6 умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	П7 владение 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;	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.		

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.		
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	П8 умение 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);	
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	П9 умение реализовывать 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;	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	П 10 умение 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	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с
ОК 4. Эффективно		

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО и инструкциями регламентами.
взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	П 11 умение 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;	
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.		
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	П 12 умение 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.	
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.		

1.4.Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)		<i>114</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		<i>108</i>
в том числе:		
практические занятия		<i>70</i>
Консультации		<i>6</i>
Промежуточная аттестация в форме	Контрольных работ	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Информатика

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем		Объем часов
Введение		4
Тема 1. Принципы устройств и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров		8
Тема 2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения		6
Тема 3. Подходы к понятию информации и измерению информации		12
Тема 4. Основные информационные процессы. Теоретический аппарат, позволяющий осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления		10
Тема 5. Программы для реализации несложных алгоритмов		8
Тема 6. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста		14
Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц		16
Контрольная работа		2
Тема 8. Представление об организации баз данных и системах управления ими		6
Тема 9 Мультимедийные презентации		6
Тема 10. Компьютерно-математическая модель		2
Тема 11. Цифровые сервисы		4
Тема 12. Применение программ в реализации задач		8
Консультации		6
Контрольная работа		2
Всего		114

2.2 План изучения предмета математика с учетом профессиональной направленности

Информатика (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
Информатика	ОП.07 Учет и калькуляция в общественном питании	
Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц	Тема 2.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	8
Тема 8. Представление об организации баз данных и системах управления ими	Тема 4.2 Учет отпуска готовых изделий из производства в буфеты, филиалы, на раздачу	2
	Тема 4.1 Документальный учет поступления сырья, продуктов, товаров и тары в ОП	4
		14
Информатика	МДК 01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц	Тема 2.1 Обработка, подготовка традиционных, экзотических и редких видов овощей, грибов	2
	Тема 2.3 Обработка, подготовка мяса домашних и диких животных и приготовление полуфабрикатов	2
		4
Информатика	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов	
Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц	Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных десертов сложного ассортимента	2
		2
Информатика	МДК 07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
Тема 9 Мультимедийные презентации	Тема 2.2 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	6
		6
Информатика	МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовление простой горячей и простой холодной кулинарной продукции	
Тема 3. Подходы к понятию информации и измерению	Тема 3.1 Изучение организации и технологии приготовления и оформления основных и простых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных	2

информации	изделий, из традиционных овощей и грибов, из яиц, творога, мучных блюд из теста с фаршем	
	Тема 2.1 Изучение организации и технологии приготовления, оформления и подачи холодных блюд и салатов и закусок (бутербродов), заправок, холодных соусов	2
	Тема 2.1 Изучение организации и технологии приготовления, оформления и подачи холодных блюд и салатов и закусок (бутербродов), заправок, холодных соусов	2
	Тема 3.1 Изучение организации и технологии приготовления и оформления основных и простых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, из традиционных овощей и грибов, из яиц, творога, мучных блюд из теста с фаршем	2
	Тема 6.1 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы	2
		10
		36 часов

2.3 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результаты освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Введение	Содержание учебного материала		П1 ОК2 М.1.в.1	
	владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;	4		1
Тема 1. Принципы устройств и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров	Содержание учебного материала		П2 П3 ОК2 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	1
1	понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;	4		
2	наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;	4		1
Тема 2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения	Содержание учебного материала		П4 ОК2 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	1
	понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств 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;	4		
	Точка рубежного контроля:	2		
Тема 3. Подходы к	Содержание учебного материала		П5 П6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
понятию информации и измерению информации	умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;	4	OK2 M.1в.1	1
	Практические занятия:			
	1 понимание основных принципов дискретизации различных видов информации;	2		2
	2 умение определять информационный объем текстовых, графических данных при заданных параметрах дискретизации;	2		2
	3 умение определять информационный объем звуковых, видео данных при заданных параметрах дискретизации;.	4		2
Тема 4. Основные информационные процессы. Теоретический аппарат, позволяющий осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления	Содержание учебного материала		П7	
	Преобразование логических выражений, используя законы алгебры логики;	2	OK2 OK4 M.1в.1	2
	Практическое занятие:			
	1 Преобразование логических выражений, используя законы алгебры логики;	2		
	2 Определение кратчайшего пути во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;	2		2
	3 Определение кратчайшего пути во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;	2		2
Тема 5. Программы для реализации несложных алгоритмов	Точка рубежного контроля:	2		
	Содержание учебного материала		П8	
	1 Чтение программ, 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#);	4	OK2 OK4 M.1в.1	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
	Практическое занятие:			
	1 Анализ алгоритма с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных;	2		2
	2 модификация готовых программ для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);	2		2
	Практическое занятие:			2
Тема 6. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста	1 Программы обработки текстовой информации. Системы проверки орфографии и грамматики.	4	П10, ОК2 ОК4 Лр 1 Л.б.1 М.1а.1 М.1в.1 М.1в.2 М.1в.5	2
	2 Компьютерные публикации на основе использования готовых шаблонов.	2		2
	3 Редактирование и форматирование готовых документов	2		2
	4 Дополнительные возможности программ обработки текстовой информации. Гипертекстовое представление информации	4		2
	Точка рубежного контроля	2		
Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц	Практическое занятие:		П10, ПК 1.1 ОК2 ОК4 Лр 1 Л.б.1 М.1а.3 М.1в.2 М.1в.9	
	1 Математическая обработка числовых данных. Программы обработки табличных данных	4		2
	2 Возможности динамических таблиц для выполнения учебных заданий.	2		2
	3 Использование возможностей динамических таблиц.	4		2
	4 Представление результатов расчетных задач.	4		2
	Точка рубежного контроля	2		
	Контрольная работа	2		
Тема 8. Представление об организации баз данных и системах управления ими	Практическое занятие:		П10 ОК2 ОК4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	
	1 Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.	2		2
	2 Организация баз данных. Заполнение полей баз данных. Формирование запросов для работы с электронными каталогами различных предметных областей.	2		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
	3 Электронные коллекции информационных и образовательных ресурсов, образовательные специализированные порталы.	2		2
Тема 9 Мультимедийные презентации	Практическое занятие:		П10	
	1 Создание мультимедийной презентации	2	ОК2 ОК4 Лр4	2
	2 Задание эффектов в MS PowerPoint	4	Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	2
Тема 10. Компьютерно-математическая модель	Содержание учебного материала		П11 ОК2	
	1 умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;	2	Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	1
Тема 11. Цифровые сервисы	Содержание учебного материала			
	2 Умение 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.	2	П12 ОК2 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	2
	Точка рубежного контроля	2		
Тема 12. Применение программ в реализации задач	Практические занятия:		П9	
	1 этапы решения задач на компьютере; реализация на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#)	2	ОК2 ОК4 Лр4 Л.и.3	2
	2 типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа,	2	М.2.а.2 М.2.а.3 М.2.а.5	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
			M.3.a.1	
	3 записанного в системе счисления с основанием 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию);	2	M.3.a.4 M.3.a.6 M.1.v.1 M.1.v.2	2
	4 вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировка элементов массива;	2	M.1.v.5 M.3.b.3 M.3.v.3	2
Консультации		6		
Контрольная работа		2		
Всего		114		

2.4. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Введение	- презентации: "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ)
Тема 1. Принципы устройств и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров	- кроссворд: «Интернет», «Компьютерные сети» - презентации: Виды компьютерных сетей, Телекоммуникации, Сервис Интернет, Адресация в Интернет, Локальная сеть, Глобальная компьютерная сеть Интернет, Поиск информации в Интернете, Интернет. История. Способы подключения, Создание и разработка Web-сайта. - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ)
Тема 2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения	- кроссворд: «Виды угроз информационной безопасности» - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ) - программированные тесты в формате «MyTest»
Тема 3. Подходы к понятию информации и измерению информации	- презентации: Информационные ресурсы, От индустриального общества к информационному, Проблемы формирования информационного общества, Информационные системы - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ) - программированные тесты в формате «MyTest»
Тема 4. Основные информационные процессы. Теоретический аппарат, позволяющий осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления	- кроссворды по темам: «Таблица совместимости систем счисления», «Элементы комбинаторики». - карточки заданий по проверке знаний учащихся по теме «Перевод чисел из одной системы счисления в другую» - интерактивные задания на тему «Системы счисления», «Кодирование информации»
Тема 5. Программы для реализации несложных алгоритмов	- кроссворды по темам: «Алгоритмические структуры». - презентации: Алгоритмические конструкции, интегрированные системы - программированные тесты в формате «MyTest»
Тема 6. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные	- кроссворды по темам «Текстовый редактор MS Word», «Компьютерные презентации MS PowerPoint»; - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ)

способы преобразования (верстки) текста	- программированные тесты в формате «MyTest»
Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц	- кроссворды по теме: «Электронные таблицы»; - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ) - программированные тесты в формате «MyTest»
Тема 8. Представление об организации баз данных и системах управления ими	- кроссворд по теме: «Базы данных»; - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ) - программированные тесты в формате «MyTest»
Тема 9 Мультимедийные презентации	- кроссворды по темам «Компьютерные презентации MS PowerPoint»; - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ)
Тема 10. Компьютерно-математическая модель	- задания для практической работы: «Моделирование в среде графического редактора» - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ) - программированные тесты в формате «MyTest»
Тема 11. Цифровые сервисы	- кроссворд по теме «Цифровые сервисы»; - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ)
Тема 12. Применение программ в реализации задач	- презентация: «Языки программирования Паскаль, Python, Java, C++, C#» - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ)

Технические средства обучения:

- комплект сетевого оборудования, обеспечивающий соединение всех компьютеров, установленных в кабинете в единую сеть, с выходом через прокси-сервер в Интернет;
- интерактивная доска;
- мультимедиа проектор с экраном;
- персональный компьютер – рабочее место учителя;
- персональный компьютер – рабочее место обучающегося;
- лазерный принтер;
- цифровой фотоаппарат;
- устройства вывода звуковой информации: звуковые колонки и наушники.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) основные источники:

- 1) Прохорский, Г.В.. Информатика. Практикум : Учебное пособие / Г.В. Прохорский — Москва : КноРус, 2023. — 262 с. — ISBN 978-5-406-11567-1. — URL: <https://book.ru/book/949268> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.
- 2) Прохорский, Г.В.. Информатика : Учебное пособие / Г.В. Прохорский — Москва : КноРус, 2023. — 240 с. — ISBN 978-5-406-11566-4. — URL: <https://book.ru/book/949267> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.
- 3) Угринович, Н. Д., Информатика : учебник / Н. Д. Угринович. — Москва : КноРус, 2022. — 377 с. — ISBN 978-5-406-09590-4. — URL: <https://book.ru/book/943211> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.
- 4) Угринович, Н. Д., Информатика. Практикум. : учебное пособие / Н. Д. Угринович. — Москва : КноРус, 2023. — 264 с. — ISBN 978-5-406-11352-3. — URL: <https://book.ru/book/948714> (дата обращения: 11.04.2023). — Текст : электронный.

б) дополнительная литература

- 1) Сергеева, И.И. Информатика : учебник / И.И. Сергеева, А.А. Музалевская, Н.В. Тарасова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0775-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1083063>
- 2) Немцова, Т.И. Практикум по информатике. Компьютерная графика и web-дизайн: учебное пособие / Т.И. Немцова, Ю.В. Назарова ; под ред. Л.Г. Гагариной. — Москва: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 288 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0800-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1073058>

в) программное обеспечение предмета

- 1) Операционная система WindowsXP, приложения
- 2) Инструментальные средства разработки программных средств учебного назначения, в том числе реализующие возможности Интернет и мультимедиа технологий
- 3) Офисные программы Microsoft Word, Excel, PowerPoint, Publisher, Access
- 4) Электронные средства образовательного назначения, реализованные на CD- , по курсу «Информатика»
- 5) Программные средства создания сайтов (конструкторы сайтов)
- 6) Программные средства автоматизации создания учебно-методических пособий, тестовые оболочки, пособий для самостоятельной работы, сборников упражнений

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
Введение		
П1 ОК2 М.1.в.1	- решение задач - подготовка сообщений	
Тема 1. Принципы устройств и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров		
П2 П3 ОК2 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	- решение задач - подготовка сообщений - демонстрация готового проекта.	
Тема 2. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения		
П4 ОК2 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	- защита выполненной работы - демонстрация и защита выполненной работы - информативный диктант - решение ситуационных задач - демонстрация готового проекта.	выполнение заданий точки рубежного контроля
Тема 3. Подходы к понятию информации и измерению информации		
П5 П6 ОК2 М.1в.1	- демонстрация, представление, защита выполненной работы - подготовка сообщений	представление решения задач различными способами
Тема 4. Основные информационные процессы. Теоретический аппарат, позволяющий осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления		
П7 ОК2 ОК4 М.1в.1	- отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях - тестирование - подготовка сообщений	представление решения задач различными способами
Тема 5. Программы для реализации несложных алгоритмов		
П8 ОК2 ОК4 М.1в.1	- тестирование - защита выполненной работы	выполнение заданий точки рубежного контроля
Тема 6. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста		
П10, ОК2 ОК4 Лр 1 Л.6.1 М.1а.1 М.1в.1 М.1в.2 М.1в.5	- тестирование - защита выполненной работы	выполнение заданий точки рубежного контроля
Тема 7. Возможности динамических (электронных) таблиц		
П10, ПК 1.1 ОК2 ОК4	отчет по решению проблемно-ситуационных задач на	представление решения задач различными

Лр 1 Л.б.1 М.1а.3 М.1в.2 М.1б.9	<i>практических занятиях</i> <i>тестирование</i> <i>подготовка сообщений</i>	<i>способами</i>
Тема 8. Представление об организации баз данных и системах управления ими		
П10 ОК2 ОК4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	<i>тестирование</i> <i>защита выполненной работы</i>	<i>представление решения задач различными способами</i>
Тема 9 Мультимедийные презентации		
П10 ОК2 ОК4 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	<i>решение задач</i> <i>защита выполненной работы</i>	<i>представление решения задач различными способами</i>
Тема 10. Компьютерно-математическая модель		
П11 ОК2 Лр4 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	<i>тестирование</i> <i>защита выполненной работы</i>	<i>представление решения задач различными способами</i>
Тема 11. Цифровые сервисы		
П12 ОК2 Л.е.2 М.1в.1 М.1в.5	<i>тестирование</i> <i>защита выполненной работы</i>	<i>представление решения задач различными способами</i>
Тема 12. Применение программ в реализации задач		
П9 ОК2 ОК4 Лр4 Л.и.3 М.2.а.2 М.2.а.3 М.2.а.5 М.3.а.1 М.3.а.4 М.3.а.6 М.1.в.1 М.1в.2 М.1в.5 М.3.б.3 М.3.в.3	<i>отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях</i> <i>тестирование</i> <i>подготовка сообщений</i>	<i>представление решения задач различными способами</i>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.06 Физика

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

« ____ » _____ 20 ____ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

От « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ЦМК

_____ / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и туризм»

Разработчики:

- Коробицына Л.В. преподаватель математики, физики

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	14
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	21
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	23

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Физика

название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Физика» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Личностных результатов

в) духовно-нравственного воспитания:	
Л.в.3	способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности
г) эстетического воспитания:	
Л.г.1	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
е) трудового воспитания:	
Л.е.4	готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
и) ценности научного познания:	
Л.и.3	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Метапредметных результатов

1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	
а) базовые логические действия:	
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
б) базовые исследовательские действия:	
М.1.б.1	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
М.1.б.2	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
М.1.б.6	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
М.1.б.7	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
3. Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
М.3.а.1	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
б) самоконтроль:	
М.3.б.3	использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного

	решения;
в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	
М.3.в.3	внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

Предметных результатов

ПБ 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;
ПБ 2	сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие 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;
ПБ 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;
ПБ 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;
ПБ 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;
ПБ 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;
ПБ 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;
ПБ 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 экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;
ПБ 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
ПБ 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;

Общих компетенций:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Личностных результатов:

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	М.1.а.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	
Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	М.1.б.1 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	М.1.б.6 выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	
Л.е.4 готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. Л.г.1 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	М.1.б.7 анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;	ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; Л.е.4 готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни	М.3.а.1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и	М.3.б.3 использовать приемы рефлексии для	

принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	оценки ситуации, выбора верного решения;	
Л.е.4 готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни	М.3.в.3 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;	

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ПБ 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 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	ПБ 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	

выполнения задач профессиональной деятельности;	твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие 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;	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ПБ 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	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

	среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ПБ 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; ПБ 5 умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; ПБ 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	
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;	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;	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ПБ 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 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ПБ 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 экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	ПБ 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 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	ПБ 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;	

	ПБ 11 овладение (сформированность представлений) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).	

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)		118
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		108
в том числе:		
практические занятия		70
Консультации		4
Промежуточная аттестация в форме	экзамена (6 часов)	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Физика _____

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем		Объем часов
Раздел 1. Механика		20
Тема 1.1. Кинематика		
Тема 1.2. Динамика		
Тема 1.3. Законы сохранения энергии		
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		20
Тема 2.1. Молекулярная физика		
Тема 2.2. Термодинамика		
Раздел 3. Основы термодинамики		26
Тема 3.1. Электростатика		
Консультации		
Тема 3.2. Постоянный ток		
Тема 3.3. Магнитные явления		
Раздел 4. Электромагнитные колебания и волны		20
Тема 4.1. Электромагнитные колебания		
Тема 4.2. Электромагнитные волны		
Тема 4.3. Оптика		
Тема 4.4. Специальная теория относительности		
Раздел 5. Квантовая физика		12
Тема 5.1. Физика атома		
Тема 5.2. Физика атомного ядра		
Раздел 6. Астрофизика		12
Тема 6.1. Астрофизика		
Тема 6.2. Строение и эволюция Вселенной		
Консультации		2
Экзамен		6
Всего		118

2.2 План изучения предмета математика с учетом профессиональной направленности

Физика (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
Физика	МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления простой горячей и простой холодной кулинарной продукции	
Тема 2.1. Молекулярная физика	Тема 1.2 Изучение способов тепловой обработки овощей, грибов	2
Тема 2.2. Термодинамика	Тема 2.1 Изучение организации и технологии приготовления, оформления и подачи холодных блюд и салатов и закусок (бутербродов), заправок, холодных соусов	2
	Тема 4.1 Технологический процесс приготовления бульонов и отваров, простых супов	2
	Тема 6.1 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы	2
	Тема 7.1 Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд, напитков	2
		10 часов
Физика	МДК.07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
Тема 4.1. Электромагнитные колебания	Тема 2.1 Технология приготовления и применение простых и основных отделочных полуфабрикатов	2
Тема 2.1. Молекулярная физика	Тема 3.1 Технология приготовления изделий из дрожжевого теста	2
	Тема 4.2 Технология приготовления мученых кондитерских изделий	2
		6 часов
Физика	ОП. 08 Техническое оснащение и организация рабочих мест	
Тема 5.1. Физика атома	Тема 1.1 Механическое оборудование предприятий питания	3
Тема 5.2. Физика атомного ядра	Тема 1.2. Тепловое оборудование предприятий питания	4
Тема 3.2. Постоянный ток	Тема 1.3. Холодильное оборудование предприятий питания	4
Тема 3.3. Магнитные явления	Тема 2.1. Организация рабочего места повара /кондитера в заготовочных цехах	4
Тема 3.1. Электростатика	Тема 2.3. Организация рабочего места повара /кондитера в специализированных цехах	4
		19 часов
	Итого	35 часов

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Раздел 1	Механика		Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ЛР 11.	
Тема 1.1. Кинематика	Содержание учебного материала			
	Системы отсчёта. Скалярные и векторные физические величины. Мгновенная скорость. Ускорение. Равноускоренное движение.	2		1
	Практические занятия: Механическое движение. Равноускоренное движение.	2 2		2
	Содержание учебного материала			
Тема 1.2. Динамика	Масса и сила. Законы динамики. Способ измерения сил. Инерциальные системы отсчета.	2		1
	Закон всемирного тяготения.			1
	Практические занятия: Измерение массы. Измерение сил взаимодействия тел. Вычисление значений сил и ускорений.	2 2		2
	Содержание учебного материала			
Тема 1.3. Законы сохранения энергии	Закон сохранения импульса. Импульс тела. Механическая работа. Потенциальная и кинетическая энергия тела в гравитационном поле.	2		2
	Потенциальная энергия упруго деформированного тела. Закон сохранения механической энергии. Механические колебания и волны.			2
	Практические занятия: Законы Ньютона.	4		2
	Точка рубежного контроля Механика. Закон сохранения механической энергии.	2		
Раздел 2.	Молекулярная физика и термодинамика		Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4,	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2		1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Молекулярная физика	Атомистическая теория строения вещества. Экспериментальные основания молекулярно-кинетической теории. Абсолютная температура. Уравнение состояния идеального газа.		Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ЛР-11	
	Связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой.			
	Строение жидкостей и твердых тел. Кристаллические и аморфные тела.			2
	Практические занятия: Основное уравнение молекулярно – кинетической теории. Температура - мера средней кинетической энергии молекул. Изопроцессы в газах. Деформация и напряжение.	2 2 2		3
	Содержание учебного материала			
Тема 2.2. Термодинамика	Первый закон термодинамики. Внутренняя энергия. Работа и теплопередача как способы изменения внутренней энергии. «Вечные двигатели».	2		2
	Теплообмен. Работа при изменении объема газа. Тепловые машины и охрана окружающей среды.			1
	Практические занятия: Измерение количества теплоты в процессах теплопередачи. Работа и теплопередача как способы изменения внутренней энергии. Измерение внутренней энергии. Первый закон термодинамики. Принципы действия тепловых машин.	2 2 2 2		2
	Точка рубежного контроля: Уравнение состояния идеального газа. Газовые законы. Первый закон термодинамики. КПД теплового двигателя.	2		
	Основы электродинамики			
Раздел 3.	Содержание учебного материала		Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3,	
Тема 3.1. Электростатика	Элементарный электрический заряд. Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона. Разность потенциалов	2		1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Тема 3.2. Постоянный ток	Потенциал. Емкость.		М.1.6.2,	2
	Практические занятия: Закон Кулона	2	М.1.6.6,	2
	Работа электрического поля. Напряжение и напряженность.	4	М.1.6.7,	
	Консультации	2	М.3.6.1, М.3.6.3,	
Тема 3.3. Магнитные явления	Содержание учебного материала		М.3.в.3,	3
	Источники постоянного тока. Электродвижущая сила. Закон Ома для полной электрической цепи. Электрический ток в металлах, электролитах, газах и вакууме. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы.	2	ПБ 1-10,	
	Практические занятия: Законы Ома для участка цепи и для полной цепи. Измерение мощности электрического тока.	2	ПК 1.1	
	ЭДС и внутреннее сопротивление проводников тока. Закон Джоуля-Ленца.	2	ЛР-11	2
Тема 4.1. Электромагнитные колебания	Содержание учебного материала			1
	Индукция магнитного поля. Сила Ампера. Сила Лоренца. Самоиндукция. Индуктивность. Энергия магнитного поля. Магнитные свойства вещества. Электродвигатель. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Индукционный генератор электрического тока.	2		
	Практические занятия: Магнитная индукция. Закон Ампера. Сила Лоренца.	2		
	Точка рубежного контроля: Закон Кулона. Законы Ома.	2		2
Раздел 4.	Электромагнитные колебания и волны			
Тема 4.1. Электромагнитные колебания	Содержание учебного материала		Л.в.3, Л.и.3,	
	Колебательный контур. Свободные и вынужденные электромагнитные колебания.	2	Л.е.4, Л.г.1,	3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
колебания	Гармонические электромагнитные колебания. Электрический резонанс. Производство, передача и потребление электрической энергии		М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ЛР-11	
	Практические занятия: Математический маятник. Свободные электромагнитные колебания.	2		3
	Содержание учебного материала Электромагнитное поле. Электромагнитные волны. Скорость электромагнитных волн. Свойства электромагнитных волн.	2		3
Тема 4.2. Электромагнитные волны	Практические занятия: Наблюдение явления интерференции электромагнитных волн. Исследование свойств электромагнитных волн с помощью мобильного телефона.	2		3
	Содержание учебного материала			
Тема 4.3. Оптика	Скорость света. Законы отражения и преломления света. Интерференция света. Дифракция света. Поляризация света. Дисперсия света. Линзы. Формула тонкой линзы. Оптические приборы.	2		2
	Практические занятия: Наблюдения явления дифракции света. Определение длины световой волны. Определение фокусного расстояния линзы.	2 2		3
	Содержание учебного материала			
Тема 4.4. Специальная теория относительности	Специальная теория относительности Постулаты специальной теории относительности. Полная энергия. Энергия покоя. Релятивистский импульс. Дефект масс и энергия связи.	2		3
	Практические занятия: Расчет энергии связи системы тел по дефекту масс.	2		
	Точка рубежного контроля «Электромагнитные колебания. Формула тонкой линзы. Законы преломления»	2		
Раздел 5.	Квантовая физика		Л.в.3, Л.и.3,	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Тема 5.1. Физика атома	Содержание учебного материала	2	Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ЛР-11	3
	Гипотеза Планка о квантах. Фотоэлектрический эффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Фотон. Дуализм света. Давление света.			
	Практические занятия: Уравнение Эйнштейна. Расчет максимальной кинетической энергии электронов	2 2		3
Тема 5.2. Физика атомного ядра	Содержание учебного материала	2		2
	Состав и строение атомного ядра. Свойства ядерных сил. Энергия связи атомных ядер. Виды радиоактивных превращений атомных ядер. Закон радиоактивного распада. Свойства ионизирующих ядерных излучений. Доза излучения. Ядерные реакции. Цепная реакция деления ядер. Ядерная энергетика. Термоядерный синтез. Элементарные частицы. Фундаментальные взаимодействия.			
	Практические занятия: Расчет энергии связи атомных ядер. Определение продуктов ядерной реакции. Точка рубежного контроля: «Уравнение Эйнштейна. Энергия связи»	2 2 2		3
Раздел 6.	Астрофизика			
Тема 6.1. Астрофизика	Содержание учебного материала	2	Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7,	1
	История развития астрономии. Устройство Солнечной системы. Движение искусственных спутников Земли.			
	Практические занятия: Звезды и созвездия. Небесные координаты. Содержание учебного материала Практические занятия:	2		1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
эволюция Вселенной.	1 Наша Галактика. Два типа населения Галактики. Межзвездная среда: газ и пыль	2	М.3.б.1,	
	2 Другие звездные системы – галактики. Разнообразие мира галактик. Квазары.	2	М.3.б.3,	
	3 Космология. Основы современной космологии. «Красное смещение» и закон Хаббла.	2	М.3.в.3, ПБ1-10,	
	4 Большой взрыв. Реликтовое излучение. Ускорение расширения Вселенной. «Темная энергия» и антитяготение	2	ЛР-11.	
Консультации		2		
Экзамен		6		
	Всего:	118		

2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по предмету	Методическое сопровождение:
1. Механика	- презентации: по теме «Механика». - дидактический материал для решения задач к занятиям по темам раздела. - физические диктанты. - работа по справочным таблицам и учебнику.
2. Молекулярная физика	- кроссворды по темам: «Молекулярная физика», «Внутренняя энергия. Тепловые машины». - карточки заданий по проверке знаний учащихся по теме «Уравнение состояния идеального газа». - презентации: Из жизни великих ученых-физиков. - работа по справочным таблицам и учебнику.
3. Электродинамика	- кроссворды по темам: «Законы электродинамики», «Электрический ток в различных средах». - презентации: «Проводники и диэлектрики», «Что такое емкость», «Передача электрической энергии на расстоянии». - практические работы: Решение дидактических тематических задач . - видеофильмов по электродинамике. - работа по справочным таблицам и учебнику.
4. Электромагнитные колебания и волны	- кроссворды по темам: «Магнитное поле», «Механические волны и колебания», «Электромагнитные колебания». - дидактический материал к занятиям по темам раздела. - физические тематические диктанты. - работа по справочным таблицам и учебнику
5. Квантовая физика	- кроссворд: «Ядерная физика», «Атомная энергетика». --презентации: - дидактический материал к занятиям по темам раздела. - программированные тесты - работа по справочным таблицам и учебнику.
6. Астрофизика	- кроссворд: «Астрономия» --презентации: «Законы астрономии», «Математика в астрономии», «Планета Земля». - дидактический материал к занятиям по разделу. - программированные тесты - работа по справочным таблицам и учебнику.

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор с экраном;
- персональный компьютер – рабочее место учителя;
- устройства вывода звуковой информации: звуковые колонки и наушники.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) основные источники:

1) Логвиненко, О.В., Физика + eПриложение : учебник / О.В. Логвиненко. — Москва : КноРус, 2022. — 437 с. — ISBN 978-5-406-08888-3. — URL:<https://book.ru/book/941758>. — Текст: электронный.

2) Трофимова, Т.И., Курс физики с примерами решения задач в 2-х томах. Том 1 : учебник / Т.И. Трофимова, А.В. Фирсов. — Москва : КноРус, 2022. — 577 с. — ISBN 978-5-406-09078-7. — URL:<https://book.ru/book/942134>— Текст электронный

3) Физика, базовый уровень 11 класс : учебник/ В.АКасьянов. -10-е изд., стер. М,: Просвещение, 2022.-288с.

4) Физика, базовый уровень 10 класс : учебник/ В.АКасьянов. -11-е изд., стер. М, :Просвещение, 2022.-301,с.

б) дополнительная литература

1)Аполлонский, С.М., Электромагнитные поля технического оборудования Т 1. Методы математической физики и их использование при расчетах электромагнитных полей : монография / С.М. Аполлонский. — Москва : Русайнс, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-4365-0733-0. — URL:<https://book.ru/book/934698>. — Текст : электронный.

2)Макаров, Е.Ф., Общая физика : учебное пособие / Е.Ф. Макаров, Р.П. Озеров, В.И. Хромов, ; под ред. А.Г. Чертова, А.А. Воробьева. — Москва : КноРус, 2022. — 800 с. — ISBN 978-5-406-09264-4. — URL:<https://book.ru/book/942818>— Текст : электронный.

3)Трофимова, Т.И., Физика от А до Я : справочное издание / Т.И. Трофимова. — Москва : КноРус, 2022. — 301 с. — ISBN 978-5-406-09292-7. — URL:<https://book.ru/book/942835>. — Текст : электронный.

в) программное обеспечение предмета

1)http://barsic.spbu.ru/www/lab_dhtml/ - виртуальные лабораторные работы по физике 10-11 классы

2)http://class-fizika.narod.ru/10-11_class.htm - краткие конспекты по физике 10 - 11 класс

3)www.fizportal.ru/ Физический портал

4)www.elkin52.narod.ru/ "Занимательная физика в вопросах и ответах" Сайт заслуженного учителя РФ, методиста Виктора Елькина. (г. Слободской Кировская обл.)

5)www.dubinushka.ru/ Студенческий сайт Физического факультета Московского Государственного Университета

6)www.mozg.by/ MOZG.by - сообщество школьников и студентов. Задачи, тесты, статьи, новости, олимпиады.

7)alleng.ru/edu/phys.htm Образовательные ресурсы сети Интернет. Физика. Большая коллекция методической и учебной литературы по физике, сборники задач и решебники к ним. Информация к экзамену по физике.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. Механика		
Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ЛР-11	- решение ситуационных задач - подготовка сообщений - демонстрация готового проекта.	Тестирование физический диктант
Раздел 2. Молекулярная физика		
Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ЛР-11	- физический диктант - решение ситуационных задач - демонстрация готового проекта.	- Тестирование - Физический диктант
Раздел 3. Электродинамика		
Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ЛР-11	- демонстрация, представление, защита выполненной работы - подготовка сообщений	тестирование
Раздел 4. Электромагнитные колебания и волны		
Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ПК 1.1 ЛР-11	- отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях - тестирование - подготовка сообщений	тестирование
Раздел 5. Квантовая физика		

Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ЛР-11	• <i>тестирование</i> • <i>защита выполненной работы</i>	• <i>физический диктант</i>
Раздел 6. Астрофизика		
Л.в.3, Л.и.3, Л.е.4, Л.г.1, М.1.а.3, М.1.б.2, М.1.б.6, М.1.б.7, М.3.б.1, М.3.б.3, М.3.в.3, ПБ1-10, ЛР-11	• <i>тестирование</i> • <i>подготовка сообщений</i>	• <i>физический диктант</i>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.07 Химия

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и туризм»

Разработчик:

Каримова Э.М., преподаватель химии

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	19
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	24
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

химия

название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования ФГОС СПО по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2 Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки.

1.3 Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Химия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностных

Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

Л.е.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

Л.г.1 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;

Метапредметных

М.1.а.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

М.1.б.1 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

М.1.б.6 выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

М.1.б.7 анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

М.3.а.1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях

М.3.в.3 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

М.3.б.3 использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

Предметных (базовый уровень) - ПБ

ПБ 1 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;

ПБ 2 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;

ПБ 3 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;

ПБ 4 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;

ПБ 5 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;

ПБ 6 владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);

ПБ 7 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;

ПБ 8 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;

ПБ 9 сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);

ПБ 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; 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;

Предметных (углубленный уровень) - ПУ

ПУ 1 сформированность представлений: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

ПУ 2 владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь ("σ" и "π", кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти);

ПУ 3 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 предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу;

ПУ 4 сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;

ПУ 5 сформированность умений классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для

экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления;

ПУ 6 сформированность умений подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи ("□" и "□"), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций;

ПУ 7 сформированность умений характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам;

ПУ 8 владение системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;

ПУ 9 сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов;

ПУ 10 сформированность умений прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией;

ПУ 11 сформированность умений самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;

ПУ 12 сформированность умений осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей;

ПУ 13 сформированность умений осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.

Общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

Профессиональных компетенций:

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.

Личностных результатов:

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

Таблица 1

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	М.1.а.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	
Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	М.1.б.1 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	М.1.б.6 выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	
Л.е.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Л.г.1 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	М.1.б.7 анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;	ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; Л.е.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой	М.3.а.1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	

личности;		
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	М.3.б.3 использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;	
Л.е.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;	М.3.в.3 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;	

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ПБ 11) 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; ПБ 2 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;
	ПБ 3 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; ПУ 1 сформированность представлений: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; ПУ 2 владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь ("σ" и "π", кратные связи),

	молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти); ПУ 3 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 предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу; ПУ 4 сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам

	органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; ПУ 5 сформированность умений классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления; ПУ 6 сформированность умений подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи ("$\square$" и "$\square$"), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций;

	ПУ 7 сформированность умений характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам; ПУ 8 владение системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни; ПУ 9 сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов; ПУ 10 сформированность умений прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией; ПУ 11 сформированность умений самостоятельно

	планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность; ПУ12 сформированность умений осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей; ПУ 13 сформированность умений осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,	ПБ 4 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;	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ПБ 5 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; 6) владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ПБ 5 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; ПБ 6 владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ПБ 7 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;	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.
ОК 04. Работать в коллективе и	ПБ 8 сформированность умений планировать и выполнять	

команде, эффективно взаимодействовать и коллегам, руководством, клиентами	химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ПБ 9 сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать и коллегам, руководством, клиентами	ПБ 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; 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;	

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	156
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	144
в том числе:	
Лабораторные, практические занятия	94
Консультации	6
Промежуточная аттестация в форме	экзамена (6 часов)

• 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Химия

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
Раздел 1. Общая химия	
Тема 1.1. Основные понятия химии	12
Тема 1.2. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Строение атома	10
Тема 1.3. Классификация неорганических соединений и их свойства	16
Тема 1.4. Строение вещества. Типы кристаллических решеток	10
Консультация	2
Тема 1.5. Электролитическая диссоциация	14
Тема 1.6. Химические реакции	14
Тема 1.7. Металлы и неметаллы	10
Консультация	2
Контрольная работа	2
Раздел 2. Органическая химия.	
Тема 2.1. . Основные положения теории химического строения А.М.Бутлерова	8
Тема 2.2. Предельные углеводороды	4
Тема 2.3. Непредельные углеводороды	6
Тема 2.4. Природные источники углеводородов	4
Тема 2.5. Кислородсодержащие соединения. Гидроксильное соединения	8
Тема 2.6. Карбонильные и карбоксильные соединения	16
Тема 2.7. Углеводы	10
Консультация	2
Экзамен	6
Всего	156

2.2 План изучения предмета математика с учетом профессиональной направленности

Химия (тема)	а. Профессиональный цикл (тема)	б. Кол-во часов
Химия	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	
Тема 2.7. Углеводы.	Тема 1.7 Микробиология важнейших пищевых продуктов	2
Тема 2.7. Углеводы.	Тема 1.2. Физиология микроорганизмов	2
Тема 2.7. Углеводы.	Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов	2
		6
Химия	МДК 07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
Тема 1.6. Химические реакции	Тема 3.1 Технология приготовления изделий из дрожжевого теста	8
Тема 1.5. Электролитическая диссоциация	Тема 2.2 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	6
		14
Химия	МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	с.
Тема 2.1. Основные положения теории химического строения А.М.Бутлерова	Тема 2.1 Обработка, подготовка традиционных, экзотических и редких видов овощей, грибов	2
Тема 2.6. Карбонильные и карбоксильные соединения	Тема 2.4 Обработка и подготовка домашней птицы и пернатой дичи и приготовление полуфабрикатов	2
Тема 2.2. Предельные углеводороды	Тема 1.3 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	1
Тема 2.3. Непредельные углеводороды	Тема 1.3 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	6
Тема 2.4. Природные источники углеводородов	Тема 1.2 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	2
Тема 2.5. Кислородсодержащие соединения. Гидроксильное соединения	Тема 1.1 Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
Тема 2.5. Кислородсодержащие соединения. Гидроксильное соединения	Тема 2.3 Обработка, подготовка мяса домашних и диких животных и приготовление полуфабрикатов	2
Тема 2.5. Кислородсодержащие соединения. Гидроксильное соединения	Тема 2.2 Обработка, подготовка рыбы с костным скелетом, экзотических и редких видов рыбы, нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов	4
Тема 2.6. Карбонильные и карбоксильные	Тема 2.3 Обработка, подготовка мяса домашних и диких животных и	2

соединения	приготовление полуфабрикатов	
		23
Химия	МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
Тема 2.6. Карбонильные и карбоксильные соединения	Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных десертов сложного ассортимента	3
		3
Химия	МДК 07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Тема 1.3. Классификация неорганических соединений и их свойства	Тема 2.1 Технология приготовления и применение простых и основных отделочных полуфабрикатов	2
		2
		48

2.3 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
1	2	3	4	5
	I семестр			
Раздел 1. Общая и неорганическая химия.				
Тема 1.1	Содержание учебного материала.			
Основные понятия химии	1 Основные понятия химии. Стехиометрические законы химии. Название и формулы химических соединений.	4		1
	3 <i>Вводная контрольная работа</i>	2		
	Практические занятия			
	1 Стехиометрические законы химии. Название и формулы химических соединений	6		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала		Л.в.3	1
Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Строение атома	1 Открытие периодического закона. Периодическая система. Структура периодической системы. Значение П.С. Моделирование построения Периодической таблицы химических элементов Строение атома.	6	Л.е.4 Л.г.1 М.1.а.3 М.1.б.1 М.1.б.6 М.1.б.7 М.3.а.1 М.3.в.3 М.3.б.3	1
	Практические занятия			
	1 Строение атома.	4	ПБ 1-10 ПУ 1 -13 ЛР 11.	2
Тема 1.3.	Содержание учебного материала			1
Классификация неорганических соединений и их свойства	1 Кислоты, соли. Оксиды, основания	4		
	Практические занятия			
	1 Практическая работа по теме: « Кислоты, соли, оксиды, основания»	4		2
	2 Практическая работа по теме: « Оксиды, основания»	6		
	Точка рубежного контроля № 1 «Строение атома, периодический закон. Классификация неорганических соединений и их свойства»	2		
Тема 1.4. Строение веществ. Типы кристаллических решеток	Содержание учебного материала			
	1 Агрегатное состояние веществ. Ионная, ковалентная, металлические связи. Ионная, ковалентная, металлические связи. Водородная, донорно-акцепторная связь. Ионная, металлическая тип кристаллических решеток Атомная, молекулярная тип кристаллических решеток	2		1
	Практические занятия			

	1	Строение вещества.		4		
	2	Типы кристаллических решеток		4		
Консультация					2	
II семестр						
Тема 1.5. Электролитическая диссоциация	Содержание учебного материала					
	1	Растворы. Способы выражения концентрации.		2	Л.в.3 Л.е.4 Л.г.1	
	2	Теория электролитической диссоциации. Диссоциация воды.		2		
	3	Гидролиз солей.		2		
	Практические занятия					
	1	Гидролиз солей.		6	М.1.а.3 М.1.б.1	
Тема 1.6. Химические реакции	Точка рубежного контроля № 2 Электролитическая диссоциация			2	М.1.б.6 М.1.б.7	
	Содержание учебного материала.				М.3.а.1	
	1	Классификация химических реакций. Окислительно - восстановительные реакции Термодинамика химических процессов.		2	М.3.в.3 М.3.б.3	
	2	Скорость химической реакции		2	ПБ 1-10 ПУ 1 -13	
	Практические занятия				ЛР 11.	
	1	Химические реакции .		4		
	2	Окислительно - восстановительные реакции (ОВР)		4		
Тема 1.7. Металлы и неметаллы	Точка рубежного контроля № 3: Химические реакции			2		
	Содержание учебного материала.					
	1	Общая характеристика металлов Металлы главных подгрупп Металлы побочных подгрупп		2	1	
	2	Общая характеристика неметаллов. Соединения неметаллов		4		
	Практическое занятие					
	1	«Металлы и неметаллы»		4		
Консультация					2	
Контрольная работа					2	
III семестр						
Раздел 2. Органическая химия.						
Тема 2.1. Основные положения теории химического строения А.М.Бутлерова	Содержание учебного материала.				Л.в.3 Л.е.4 Л.г.1	
	1	Теория химического строения органических соединений А.М.Бутлерова. Электронная природа химических связей и способы их разрыва.		2		
	Практическое занятие					
		1	Классификация органических соединений		4	М.1.а.3 М.1.б.1
	Точка рубежного контроля № 3: « Основные положения теории химического			2	М.1.б.6	

	строения А.М.Бутлерова			М.1.б.7 М.3.а.1 М.3.в.3 М.3.б.3 ПБ 1-10 ПУ 1 -13 ЛР 11. ОК 01 -4 ПК 3.6.		
Тема 2.2. Предельные углеводороды	Содержание учебного материала				1	
	1	Алканы.		2		
	Практические занятия					
Тема 2.3. Непредельные углеводороды	1	Свойства алканов		2		
	Содержание учебного материала					
	Практические занятия					
	1	Алкены.		2		
	2	Алкадиены		2		
	3	Алкины		2		
Тема 2.4. Природные источники углеводородов	Содержание учебного материала					
	Практические занятия					
	1	Нефть.		2		
Тема 2.5. Кислородсодержащие соединения. Гидроксильное соединения	Точка рубежного контроля № 4 «Углеводороды»			2		
	Содержание учебного материала					
	Практические занятия					
	1	Алканола. Многоатомные спирты.		4		
	2	Проведение качественной реакции на одноатомные спирты .		2		
	3	Проведение качественной реакции на многоатомные спирты		2		
Тема 2.6. Карбонильные и карбоксильные соединения	Содержание учебного материала					
	1	Алканали Алканоны		4		
	2	Карбоновые кислоты		4		
	Практические занятия					
	1	Алканали Алканоны Карбоновые кислоты		6		
	Точка рубежного контроля №5 «Кислородсодержащие органические соединения»			2		
Тема 2.7. Углеводы	Содержание учебного материала					
	1	Понятие об углеводах. Моносахариды		4		

	Практические занятия				
	1	Дисахариды.	2		
	2	Полисахариды.	4		
Консультация					
Экзамен					
Всего			156		

2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

а) Оборудование учебного кабинета:

Технические средства обучения

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Раздел 1. Общая и неорганическая химия	Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева Таблица растворимости Классы неорганических соединений Интерактивная доска Оборудование для проведения химических опытов Тесты Набор реактивов
Раздел 2. Органическая химия	Интерактивная доска Оборудование для проведения химических опытов Тесты Модели атомов

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий:

Основные источники:

1. Глинка, Н.Л. Задачи и упражнения по общей химии : учебное пособие / Глинка Н.Л. — Москва : КноРус, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-406-05891-6. — URL: <https://book.ru/book/938048> (дата обращения: 01.11.2021). — Текст : электронный.

2. Органическая химия: учебник / Яковлев И.П., под ред., Семакова Т.Л., Куваева Е.В., Ксенофонтова Г.В., Чернов Н.М. — Москва : КноРус, 2021. — 289 с. — ISBN 978-5-406-02038-8. — URL: <https://book.ru/book/938772> (дата обращения: 01.11.2021). — Текст : электронный.

3 Глинка, Н.Л. Общая химия : учебное пособие / Глинка Н.Л. — Москва : КноРус, 2021. — 749 с. — ISBN 978-5-406-07956-0. — URL: <https://book.ru/book/938838> (дата обращения: 01.11.2021). — Текст : электронный.

Дополнительные литература:

▲ Габриелян О.С. Химия в тестах, задачах, упражнениях: учеб. пособие для студ. сред. проф. учебных заведений / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова – М., 2019.

▲ 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., 2019

Интернет-ресурсы:

1. mon.gov.ru – Министерство образования и науки Российской Федерации. (2.09.2021)

2. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. (27.08.2021)

3. <http://www.nigma.ru/> - универсальная поисковая система по естественным наукам. (2.09.2021)

4. <http://www.xumuk.ru/> - образовательный сайт по химии. (28.09.2020)

5. <http://www.alhimik.ru/> - сайт МИТХТ им. М.В. Ломоносова. (25.09.2021)

6. <http://www.chemistry.narod.ru/> - информационный сайт о химии - «мир химии». (2.09.2021)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. Общая и неорганическая химия		
Л.в.3 Л.е.4 Л.г.1 М.1.а.3 М.1.б.1 М.1.б.6 М.1.б.7 М.3.а.1 М.3.в.3 М.3.б.3 ПБ 1-10 ПУ 1 -13 ЛР 11.	фронтальный опрос конспектирование письменный ответ на вопрос решение задач использование дополнительной информации решение расчетных задач освоение практическими навыками производить расчеты по формулам проводить аналогию с другими соединениями	Тестирование Самостоятельная работа Контрольная работа Практическая работа
Раздел 2. Органическая химия		
Л.в.3 Л.е.4 Л.г.1 М.1.а.3 М.1.б.1 М.1.б.6 М.1.б.7 М.3.а.1 М.3.в.3 М.3.б.3 ПБ 1-10 ПУ 1 -13 ЛР 11. ОК 01 -4 ПК 3.6	фронтальный опрос конспектирование письменный ответ на вопрос решение задач использование дополнительной информации решение расчетных задач освоение практическими навыками производить расчеты по формулам проводить аналогию с другими соединениями	Тестирование Самостоятельная работа Контрольная работа Практическая работа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.08 Биология

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ Е.В.Табарова.

« ____ » _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ /Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и туризм»

Разработчик

Н.П. Глумова, преподаватель биологии

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	17
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	23

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Биология

Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки.

3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения учебного предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

Личностные результаты освоения основной образовательной программы

а) гражданского воспитания

Л.а.1 сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

д) физического воспитания:

Л.д.3 активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

ж) экологического воспитания:

Л.ж.1 сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

Л.ж.2 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

Л.ж.4 умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

Л.ж.3 активное неприятие действий, приносящих вред

Л.ж.5 расширение опыта деятельности экологической направленности; окружающей среде;

и) ценности научного познания:

Л.и.1 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

8. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

М.а.1 самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

М.а.2 устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

М.а.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

М.а.4 выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

М.а.5 вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям,

оценивать риски последствий деятельности;

М.а.6 развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия

М.б.1 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

М.б.2 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М.б.6 выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

М.б.12 уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

Предметных

ПБ 1) сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;

ПБ 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;

ПБ 3) сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;

ПБ 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;

ПБ 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;

ПБ 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;

ПБ 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;

ПБ 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);

ПБ 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;

ПБ 10) сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.

ПУ1) сформированность знаний о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых - биологов в развитие биологии;

ПУ2) умение владеть системой биологических знаний, которая включает:

основополагающие биологические термины и понятия (жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм, гомеостаз, клеточный иммунитет, биосинтез белка, биополимеры, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение, наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие);

биологические теории: клеточная теория Т. Шванна, М. Шлейдена, Р. Вирхова; клонально-селективного иммунитета П. Эрлих, И.И. Мечникова, хромосомная теория наследственности Т. Моргана, закон зародышевого сходства К. Бэра, эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции, теория антропогенеза Ч. Дарвина; теория биогеоценоза В.Н. Сукачева; учения Н.И. Вавилова - о Центрах многообразия и происхождения культурных растений, А.Н. Северцова - о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского - о биосфере;

законы (единообразия потомков первого поколения, расщепления признаков, независимого наследования признаков Г. Менделя, сцепленного наследования признаков и нарушения сцепления генов Т. Моргана; гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова, генетического равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга; зародышевого сходства К. Бэра, биогенетического закона Э. Геккеля, Ф. Мюллера);

принципы (чистоты гамет, комплементарности);

правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды чисел, биомассы и энергии);

гипотезы (коацерватной А.И. Опарина, первичного бульона Дж. Холдейна, микросфер С. Фокса, рибозима Т. Чек);

ПУ3) владение системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе;

ПУ4) умение выделять существенные признаки:

строения вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы;

строения органов и систем органов растений, животных, человека; процессов жизнедеятельности, протекающих в организмах растений, животных и человека;

биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции;

круговорота веществ и потока энергии в экосистемах;

ПУ5) умение устанавливать взаимосвязи между строением и функциями: органоидов, клеток разных тканей, органами и системами органов у растений, животных и человека; между этапами обмена веществ; этапами клеточного цикла и жизненных циклов организмов; этапами эмбрионального развития; генотипом и фенотипом, фенотипом и факторами среды обитания; процессами эволюции; движущими силами антропогенеза; компонентами различных экосистем и приспособлениями к ним организмов;

ПУ6) умение выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе грибов, растений, животных и человека; приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности;

ПУ7) умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп; взаимосвязи организмов и среды обитания; единства человеческих рас; необходимости здорового образа жизни, сохранения разнообразия видов и экосистем, как условия сосуществования природы и человечества;

ПУ8) умение решать поисковые биологические задачи; выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов;

ПУ9) умение выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;

ПУ10) принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня;

ПУ 11) умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов);

ПУ 12) умение мотивировать свой выбор будущей профессиональной деятельности в области биологии, медицины, биотехнологии, психологии, экологии, ветеринарии, сельского хозяйства, пищевой промышленности; углублять познавательный интерес, направленный на осознанный выбор соответствующей профессии и продолжение биологического образования в учреждениях среднего профессионального и высшего образования.

Общих компетенций

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

Профессиональных компетенций:

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.

Личностных результатов:

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях

добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с результатами личностного развития в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.ж.2 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; Л.ж.3 активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;	М.а.1 самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;	ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
Л.ж.2 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; Л.ж.5 расширение опыта деятельности экологической направленности;	М.а.2 устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;	
Л.ж.2 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;	М.а.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	
Л.а.1 сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; Л.ж.3 активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;	М.а.4 выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности

		общественных организаций
Л.ж.1 сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; Л.д.3 активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Л.ж.4 умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; Л.ж.4 умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; Л.и.1 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Л.ж.2 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; Л.ж.2 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;	М.а.5 вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; М.а.6 развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; М.б.1 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем М.б.2 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания М.б.6 выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; М.б.12 уметь интегрировать знания из разных предметных областей	

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ПБ 1 сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;	ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
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 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные — технологии для — выполнения — задач профессиональной деятельности	ПБ 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, энергетическая зависимость, рост и развитие, уронева организация;	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
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;	ПБ 3 сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;	
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	ПБ 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;	

работать в коллективе и команде; 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 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;	ПБ 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;
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;	ПБ 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;
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;	ПБ 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;	
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;	ПБ 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);	
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;	ПБ 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;	
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;	ПБ 10 сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ПУ1) сформированность знаний о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе	

	российских и зарубежных ученых - биологов в развитие биологии;
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ПУ2) умение владеть системой биологических знаний, которая включает: основополагающие биологические термины и понятия (жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм, гомеостаз, клеточный иммунитет, биосинтез белка, биополимеры, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение, наследственность, изменчивость, энергетическая роль и развитие); биологические теории: клеточная теория Т. Шванна, М. Шлейдена, Р. Вирхова; клонально-селективного иммунитета П. Эрлих, И.И. Мечникова, хромосомная теория наследственности Т. Моргана, закон зародышевого сходства К. Бэра, эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции, теория антропогенеза Ч. Дарвина; теория биогеоценоза В.Н. Сукачева; учения Н.И. Вавилова - о Центрах многообразия и происхождения культурных растений, А.Н. Северцова - о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского - о биосфере; законы (единообразие потомков первого поколения, расщепления признаков, независимого наследования признаков Г. Менделя, сцепленного наследования признаков и нарушения сцепления генов Т. Моргана; гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова, генетического равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга; зародышевого сходства К. Бэра, биогенетического закона Э. Геккеля, Ф. Мюллера); принципы (чистоты гамет, комплементарности); правила (минимума Ю. Либиха, экологической

	пирамиды чисел, биомассы и энергии); гипотезы (коацерватной А.И. Опарина, первичного бульона Дж. Холдейна, микросфер С. Фокса, рибозима Т. Чек);	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;	ПУЗ владение системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений);	

	способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;	ПУ4) умение выделять существенные признаки: строения вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы; строения органов и систем органов растений, животных, человека; процессов жизнедеятельности, протекающих в организмах растений, животных и человека;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ПУ5) умение устанавливать взаимосвязи между строением и функциями: органоидов, клеток разных тканей, органами и системами органов у растений, животных и человека; между этапами обмена веществ; этапами клеточного цикла и жизненных циклов организмов; этапами эмбрионального развития; генотипом и фенотипом, фенотипом и факторами среды обитания; процессами эволюции; движущими силами антропогенеза; компонентами различных экосистем и приспособлениями к ним организмов;	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ПУ6) умение выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе грибов, растений, животных и человека; приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности;	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;	ПУ7) умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп; взаимосвязи организмов и среды обитания; единства человеческих рас; необходимости здорового образа жизни,	

	сохранения разнообразия видов и экосистем, как условия сосуществования природы и человека;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;	ПУ8) умение решать поисковые биологические задачи; выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ПУ9) умение выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ПУ10) принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня;	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;	ПУ 11) умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов);	

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;	ПУ 12) умение мотивировать свой выбор будущей профессиональной деятельности в области биологии, медицины, биотехнологии, психологии, экологии, ветеринарии, сельского хозяйства, пищевой промышленности; углублять познавательный интерес, направленный на осознанный выбор соответствующей профессии и продолжение биологического образования в учреждениях среднего профессионального и высшего образования.	

4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
В том числе:	
Лабораторно-практические занятия	46
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Биология

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
Раздел Клетка-единица живого.	20
Химический состав клетки.	
Структура и функции клетки	
Обмен веществ и превращение энергии.	
Деление клетки	6
Раздел 2. Размножение и индивидуальное развитие	
Раздел 3. Основы генетики и селекции.	20
Основные понятия генетики. Основные закономерности наследственности	
Закономерности изменчивости.	
Селекция растений, животных и микроорганизмов.	
Раздел 4. Эволюционное учение.	6
Развитие эволюционных идей	
Механизмы эволюционного процесса	4
Раздел 5. Возникновение жизни на Земле.	
Раздел 6. Развитие жизни на Земле	6
Раздел 7. Происхождение человека	2
Раздел 8. Биосфера и окружающая среда.	6
Консультации	2
Дифференцированный зачет	2
Всего	74

d. 2.2 План изучения предмета биология с учетом профессиональной направленности

е. Биология (тема)	ф. Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
Биология	МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовление простой горячей и простой холодной кулинарной продукции	
Тема 1.3 Обмен веществ и превращение энергии.	Тема 1.2 Изучение способов тепловой обработки овощей, грибов	2
Тема 1.4. Деление клетки.	Тема 3.1 Изучение организации и технологии приготовления и оформления основных и простых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, из традиционных овощей и грибов, из яиц, творога, мучных блюд из теста с фаршем	4
Тема 3.1 Основные понятия генетики. Основные закономерности наследственности.	Тема 2.1 Изучение организации и технологии приготовления, оформления и подачи холодных блюд и салатов и закусок (бутербродов), заправок, холодных соусов	4
Тема 3.2. Закономерности изменчивости	Тема 4.1 Технологический процесс приготовления бульонов и отваров, простых супов	2
Тема 3.3 Селекция растений, животных и микроорганизмов.	Тема 6.1 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы	2
Тема 4.2. Механизмы эволюционного процесса.	Тема 6.1 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы	2
Тема 5.1 Возникновение жизни на Земле.	Тема 3.1 Изучение организации и технологии приготовления и оформления основных и простых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, из традиционных овощей и грибов, из яиц, творога, мучных блюд из теста с фаршем	2
Тема 7.1 Происхождение человека	Тема 2.1 Изучение организации и технологии приготовления, оформления и подачи холодных блюд и салатов и закусок (бутербродов), заправок, холодных соусов	2
Тема 8.1 Биосфера и окружающая среда	Тема 6.1 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы	3
		23 часа

2.3 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов, тем	Содержание учебного предмета (проект) (если предусматривается)	Объем часов	Результат обучения по разделам/темам	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Клетка – единица живого				
Тема 1.1 Химический состав клетки.	Содержание учебного материала			
	1 Химический состав клетки. Роль органических и неорганических соединений..	2	Ли1, Ли3, М1а2, М1а3, ПБ1, ПБ2, ПБ10, ПУ3, ПУ8, ОК2, ОК4, ЛР10	1
Тема 1.2 Структура и функции клетки.	Содержание учебного материала			3
	1 Цитоплазма и ее органоллы. Клеточная теория. строения организмов. Практические занятия	2		
	2 Ядро. Прокариоты и эукариоты. Бактерии.	2		
	Практические занятия			
Тема 1.3 Обмен веществ и превращение энергии.	1 Сравнительная характеристика клеток растений и животных	2		
	Содержание учебного материала			
	1 Биосинтез белка. Метаболизм. Фотосинтез растений.	2		2
	2 Особенности обмена веществ и превращение энергии и микроорганизмов.	2		
	Практические занятия			
	1 Вирусы-неклеточные формы жизни.	2		
Тема 1.4. Деление клетки.	2 ТРК № 1	2		
	Практические занятия			2
	1 Клеточный цикл. Виды деления клеток. Митоз. ...	2		
	2 Мейоз. Половое размножение .Партеногенез. ...	2		
	3 Строение и развитие половых клеток. Сперматогенез и овогенез. Оплодотворение. Двойное оплодотворение .	2		
Раздел 2 Размножение и индивидуальное развитие организмов				
Тема 2.1 Размножение и индивидуальное развитие организмов	Содержание учебного материала			
	1 Онтотгенез:Эмбриогенез и постэмбриогенез.Организм – единое целое.	2	Ли1, Ли3, М1а2, М1а3, ПБ1, ПБ2, ПБ10, ПУ3, ПУ8, ОК2, ОК4, ЛР2	2

Раздел 3 Основы генетики и селекции				
Тема 3.1 Основные понятия генетики. Основные закономерности наследственности.	Содержание учебного материала			
	1	Генетика – наука о наследственности и изменчивости. Хромосомная теория наследственности.	2	Ли1, М1а2, М1б2, М1б12, ПБ4, ПБ7, ПБ9, ПУ12, ОК04, ПК 1.1, ПК 1.2
	2	Моногибридное и дигибридное скрещивание .Первый и второй закон Менделя. .	2	
	Практические занятия			
	3	Закон чистоты гамет. Закон независимого комбинирования – третий закон Менделя.	2	
	4	Сцепленное наследование генов. Генетика пола. Составление родословных.	2	
	5	Решение генетических задач.	2	
		Точка рубежного контроля №2	2	
	Содержание учебного материала			
	1	Модификационная изменчивость. Норма реакции.	2	
	2	Наследственная изменчивость. Мутации.	2	
Тема 3.2 Закономерности изменчивости.	Практические занятия			2
	1	Изучение модификационной изменчивости организмов.	2	
	Содержание учебного материала			
	1	Селекция-как наука. Окультуривание растений и одомашнивание животных .Методы селекции.	2	
	2	Селекция микроорганизмов.	2	
Тема 3.3 Селекция растений, животных и микроорганизмов.	Практические занятия			
	1	Методы и успехи современной селекции	2	
	Раздел 4. Эволюционное учение			
	Содержание учебного материала			
Тема 4.1 Развитие эволюционных идей.	1	Предпосылки эволюционного развития жизни. Ч. Дарвин и его теория происхождения видов. Доказательства эволюции.	2	Ли1, М1а1, М1а2, М1б2, М1б12, ПБ4, ПБ7, ПБ9, ПУ12, ОК04
	Практические занятия			
	1	Вид. Критерии вида. Популяция.	2	
Тема 4.2 Механизмы эволюционного процесса.	Практические занятия			2
	1	Естественный отбор и борьба за существование. Приспособленность-результат эволюции.	2	

Раздел 5. Возникновение жизни на Земле							
Практические занятия							
Тема 5.1 Возникновение жизни на Земле.	1	Развитие представлений о возникновении жизни. Современные взгляды на возникновение жизни.		2	Л.и.1, Л.и.3, М1а4, М1б1, ПБ2, ПБ3, ПБ7, ПУ3, ПУ9, ПУ10, ОК2		2
	2	Точка рубежного контроля №3		2			
Раздел 6. Развитие жизни на Земле							
Практические занятия							
Тема 6.1 Развитие жизни на Земле	1	Характеристика геологических эр. Составление геохронологической таблицы.		2	Л.и.1, Л.и.3, М1а4, М1б1, ПБ2, ПБ3, ПБ7, ПУ3, ПУ9, ПУ10, ОК2, ЛР2		2
	2	Классификация организмов Составление геохронологической таблицы.		2			
Раздел 7. Происхождение человека							
Практические занятия							
Тема 7.1 Происхождения человека	1	Происхождение человека. Этапы эволюции человека		2	Л.и.1, Л.и.3, М.а.4, М.а.5, М1б1, М1б6, ПБ2, ПБ3, ПБ7, ПУ3, ПУ9, ПУ10, ОК2		
	2	Человеческие расы, их характеристика.		2			
Раздел 8 . Биосфера и окружающая среда							
Практические занятия.							
Тема 8.1 Биосфера и окружающая среда	1	Предмет экологии Экологические факторы.		2	Л.ж.1, Л.ж.2, Л.ж.4, М.1б.2, ПБ6, ПУ2, ПУ7, ПУ9, ОК02, ЛР10		
	2	Биосфера. Учение В.И Вернадского. Структура и границы Круговорот веществ в биосфере.		2			
Консультация							
Дифференцированный зачет							
ИТОГО						74	

2.3 Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы учебного предмета	Методическое сопровождение
1. Клетка – единица живого	- электронное пособие по общей биологии -таблицы: «Строение клетки», «Эукариоты и прокариоты», «Вирусы», «Строение растительной и животной клетки», «Обмен веществ и энергии», «Деление клетки» - тест «Химический состав клетки» - тест «Органоиды клетки» - тест «Способы размножения» -задания для проведения практических занятий по темам: «Изучение устройства микроскопа», «Изучение строения клетки», «Сравнительная характеристика митоза и мейоза», «Макро и микро элементы клетки. Их значение в клетке», «Сравнение строения клеток растений и животных», «Особенности обмена веществ и превращение энергии и микроорганизмов», «Сравнительная характеристика митоза и мейоза», «Клетка – структурная и функциональная единица организма». - Контроль знаний- «Клетка»
2. Размножение и индивидуальное развитие	- видеоматериалы к разделу - таблицы: «Строение половых клеток», «Сперматогенез», «Оогенез», «Оплодотворение», «Эмбриональное развитие человека» -задания для проведения практических занятий по темам: «Индивидуальное развитие человека» - тест «Размножение» - тест «Индивидуальное развитие человека» - раздаточный дидактический материал для отработки темы - биологический диктант «Размножение»
3. Основы генетики и селекции	- видеоматериалы к разделу - таблицы: «Законы Г. Менделя», «Решетка Пеннета», «Центры происхождения культурных растений», «Виды изменчивости» - тест «Основы генетики» - тест «Генетические законы Г. Менделя» - электронные презентации -задания для проведения практических занятий по темам: «Изучение модификационной изменчивости», «Основные закономерности наследственности», «Генетика пола», «Изучение сортов растений», «Построение кривой» «Решение задач по генетике», «Составление родословной». - Контроль знаний- «Генетика»
4. Эволюционное учение	- таблицы: «Естественный и искусственный отбор», «Формы борьбы за существование», «Приспособленность» -задания для проведения практических занятий по темам: «Критерии вида», «Изучение приспособленности к среде обитания», «Популяция» - тест «Движущие силы эволюции» - Контроль знаний- «Эволюция»

5. Возникновение жизни на Земле.	- таблицы «Возникновение жизни на Земле», «Геохронологическая таблица», «Происхождение человека»
6. Развитие жизни на Земле	- тест «Развитие жизни на Земле» - задания для проведения практических занятий по темам: «Происхождение и развитие жизни на Земле»,
7. Происхождения человека	«Этапы эволюции человека. Человеческие расы» - электронная презентация «Происхождение человека» - электронная презентация «Развитие жизни на Земле»
8. Биосфера и окружающая среда.	- тест по теме «Экосистемы» - таблицы: «Цепи питания», «Экосистемы» - таблицы: «Биосфера», «Экологические факторы», «Экологические системы» - задания для проведения практических занятий по темам: «Формы живого в природе и их промышленные аналоги», «Клонирование» - тест по теме «Биосфера» - семинар «Загрязнение биосферы» - электронная презентация по теме «Охрана окружающей среды» - экскурсия «Организмы и окружающая среда»

Технические средства обучения:

- комплект сетевого оборудования, обеспечивающий соединение всех компьютеров, установленных в кабинете в единую сеть, с выходом через прокси-сервер в Интернет;
- мультимедиа проектор с экраном;
- персональный компьютер – рабочее место учителя;

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Основные источники:

а) основные источники:

1. Мамонтов, С. Г., Общая биология : учебник / С. Г. Мамонтов, В. Б. Захаров. — Москва : КноРус, 2023. — 323 с. — ISBN 978-5-406-11258-8. — URL: <https://book.ru/book/948581> (дата обращения: 104.2023). — Текст : электронный.
2. Колесников, С.И.. Общая биология : Учебное пособие / С.И. Колесников — Москва : КноРус, 2023. — 287 с. — ISBN 978-5-406-11707- — URL: <https://book.ru/book/949522> (дата обращения: 104.2023). — Текст : электронный.

б) дополнительная литература

- Колесников, С.И. Общая биология : учебное пособие /— Москва : КноРус, 2020. — 287 с. — ISBN 978-5-406-07383-4.
2. Мустафин, А.Г. Биология : учебник / Мустафин А.Г., Захаров В.Б. — Москва : КноРус, 202 — 423 с. — ISBN 978-5-406-08296-6. — URL: <https://book.ru/book/942253>. — Текст : электронный.
3. Колесников, С.И. Биология : учебник . — Москва : КноРус, 2020. — 257 с. — ISBN 978-5-406-00603-0. —
4. Мамонтов С.Г., Захаров В.Б.. Общая биология : учебник /— Москва : КноРус, 2020. — 323 с. — ISBN 978-5-406-07702-3.

интернет-ресурсы предмета:

1. <http://www.prosv.ru/umk/biology/6.html#n7>
2. uchportal.ru>dir\10>
3. almanahpedaqqa.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	Текущий	Рубежный
Раздел 1. Клетка – единица живого		
Ли1, Ли3, М1а2, М1а3, ПБ1, ПБ2, ПБ10, ПУ3, ПУ8, ОК2, ОК4, ЛР10	- тестирование - фронтальный опрос - создание презентаций - сообщения - терминологический диктант - составление опорных схем и таблиц	Решение задач, задания в тестовой форме
Раздел 2. Размножение и индивидуальное развитие		
Ли1, Ли3, М1а2, М1а3, ПБ1, ПБ2, ПБ10, ПУ3, ПУ8, ОК2, ОК4, ЛР2	- заполнение таблиц - фронтальный опрос - создание презентаций - сообщения - составление словаря терминов	Решение задач, задания в тестовой форме
Раздел 3. Основы генетики и селекции		
Ли1, М1а2, М1б2, М1б12, ПБ4, ПБ7, ПБ9, ПУ12, ОК04, ПК 1.1, ПК 1.2	- решение генетических задач - тестирование - фронтальный опрос - создание презентаций - сообщения	Решение задач, задания в тестовой форме
Раздел 4. Эволюционное обучение		
Ли1, М1а1, М1а2, М1б2, М1б12, ПБ4, ПБ7, ПБ9, ПУ12, ОК04	- фронтальный опрос - сообщения - работа со справочной литературой - устный ответ на вопрос	Решение задач, задания в тестовой форме
Раздел 5. Происхождение жизни на Земле		
Ли1, Ли3, М1а4, М1б1, ПБ2, ПБ3, ПБ7, ПУ3, ПУ9. ПУ10, ОК2	- тестирование - сообщения - составление списка справочной литературы	Решение задач, задания в тестовой форме
Раздел 6. Происхождение человека		
Л.и.1, Л.и.3, М1а4, М1б1, ПБ2, ПБ3, ПБ7, ПУ3, ПУ9, ПУ10, ОК2, ЛР2	- тестирование - сообщения - фронтальный опрос	Решение задач, задания в тестовой форме
Раздел 7. Происхождения человека		
Л.и.1, Л.и.3, М.а.4, М.а.5, М1б1, М1б6, ПБ2, ПБ3, ПБ7, ПУ3, ПУ9. ПУ10, ОК2	- тестирование - сообщения - фронтальный опрос	Решение задач, задания в тестовой форме
Раздел 8. Биосфера и окружающая среда.		
Л.ж.1, Л.ж.2, Л.ж.4, М.1б2, ПБ6, ПУ2, ПУ7, ПУ9, ОК02, ЛР10	- тестирование - фронтальный опрос - создание презентаций - сообщения - конспектирование	Решение задач, задания в тестовой форме

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.09 История

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Уровень подготовки

Базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / Ф.А. Давлетбаева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и туризм»

Разработчик:

Ахметзянова А.Р., преподаватель истории

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	15
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	23
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	25

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История

название дисциплины

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2 Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки.

1.3 Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностных результатов

а) гражданского воспитания:	
Л.а.1	сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
Л.а.3	принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
Л.а.5	готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
б) патриотического воспитания:	
Л.б.1	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;
в) духовно-нравственного воспитания:	
Л.в.1	осознание духовных ценностей российского народа;
Л.в.2	сформированность нравственного сознания, этического поведения;
Л.в.3	способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
г) эстетического воспитания:	
Л.г.1	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
Л.г.4	готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
е) трудового воспитания:	
Л.е.2	готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
Л.е.3	интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
и) ценности научного познания:	
Л.и.3	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Метапредметных результатов

1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	
а) базовые логические действия:	
М.1.а.1	самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
М.1.а.6	развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;
б) базовые исследовательские действия:	
М.1.б.1	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
М.1.б.2	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
М.1.б.3	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;
М.1.б.8	давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
в) работа с информацией:	
М.1.в.1	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
М.1.в.4	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;
2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:	
а) общение:	
М.2.а.2	владеть различными способами общения и взаимодействия;
М.2.а.4	развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;
б) совместная деятельность:	
М.2.б.1	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
М.2.б.2	выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
М.2.б.3	принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;
3. Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
М.3.а.1	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
М.3.а.2	самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
М.3.а.5	делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	
М.3.в.2	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать

	ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
М.3.в.3	внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
М.3.в.5	социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

• предметных:

П.1	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);
П.2	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;
П.3	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;
П.4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;
П.5	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;
П.6	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;
П.7	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;

П.8	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;
П.9	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;
П.10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;

общих компетенций:

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 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 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

профессиональных компетенций:

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

личностных результатов:

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.б.1 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; Л.а.1 сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;	М.2.а.2 владеть различными способами общения и взаимодействия; М.3.в.3 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; М.2.а.4. развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; М.1.а.1 самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;	ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
Л.е.2 готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять	М.1.б.1. владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества,

такую деятельность;	М.2.б.1 понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; М.1.б.2 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
Л.а.3 принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; Л.в.1 осознание духовных ценностей российского народа; Л.в.2 сформированность нравственного сознания, этического поведения; Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	М.1.а.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; М.1.б.2 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; М.1.в.1 владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; М.3.а.5 делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; М.3.в.3 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; М.3.а.1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; М.3.а.2 самостоятельно составлять	ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

	план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; М.3.в.2 саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;	
Л.в.3 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	М.1.а.6 развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; М.1.б.8 давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; М.3.в.5 социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
Л.г.4 готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Л.е.2 готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; Л.е.3 интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; Л.г.1 эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта,	М.1.б.3 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; М.2.б.3 принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; М.2.б.2 выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;	ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

общественных отношений; Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Л.а.5готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;	М.3.а.3. самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; М.1.в.4 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; М.2.а.2владеть различными способами общения и взаимодействия; М.2.а.4развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	П.3 умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа, и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	П.5 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; П.6 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; П.8 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;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных ситуациях. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	П.4 умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	П.7 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; П.9 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	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	историческому наследию народов России; П.1 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) П.2 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;	
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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	П.10 умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;	

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)		112
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		108
в том числе:		
практические занятия		72
Консультации		4
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированного зачета	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

История

2.1 Структура учебного предмета		Количество часов
Наименование разделов и тем		
Введение. Пути и методы познания истории		2
Раздел 1. От Древней Руси к Российскому государству		14
1.1 Древняя Русь.		
1.2.Феодальная раздробленность Руси. Ордынское владычество на Руси.		
1.3. Образование единого Русского государства.		
1.4. Русское государство и общество во второй половине XV- начале XVI вв. Правление Ивана Грозного		
1.5 Смута в России.		
Раздел 2. Становление Российской империи		20
2.1. Россия: становление великой державы.		
2.2. Екатерина II и формирование российского абсолютизма.		
2.3. Кризис социально- политической системы России в первой половине XIXв		
2.4. Эпоха «великих преобразований» Александра II.		
2.5. Становление индустриального общества в России во второй половине XIXв		
Раздел 3. Россия и мир в 1900- 1945 гг.		50
3.1.Россия: противоречия незавершённой модернизации.		
3.2. Первая российская революция.		
3.3. Мир в начале XXв- предпосылки глобальных конфликтов		
3.4 Россия в преддверии Первой мировой войны		
3.5. Первая мировая война		
3.6. Последствия войны: революции и распад империй.		
3.7. Февральская революция. Кризис власти.		
3.8. Октябрьская революция в России и ее последствия.		
3.9.Формирование основ социалистического общества.		
3.10. Гражданская война и интервенция.		
3.11. Советский Союз в 1920–1930		
3.12. Вторая мировая война.		
Раздел 4. Россия в период новейшего времени		20
4.1. СССР в 1950-х — начале 1960-х годов.		
4.2. СССР в глобальных и региональных конфликтах середины 1950-х –1980-х гг		

4.3. Российская Федерация в 1991-2020гг	
Консультация	4
Дифференцированный зачёт.	2
Всего	112

2.2 План изучения предмета история с учетом профессиональной направленности

История (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
История	Технология обработки сырья и приготовление простой горячей и простой холодной кулинарной продукции	
Тема 2.1. Россия: становление великой державы.	Тема 2.1 Изучение организации и технологии приготовления, оформления и подачи холодных блюд и салатов и закусоч (бутербродов), заправоч, холодных соусов	2
3.1. Россия: противоречия незавершённой модернизации.	Тема 2.1 Изучение организации и технологии приготовления, оформления и подачи холодных блюд и салатов и закусоч (бутербродов), заправоч, холодных соусов	2
3.3. Мир в начале XXв- предпосылки глобальных конфликтов	Тема 3.1 Изучение организации и технологии приготовления и оформления основных и простых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, из традиционных овощей и грибов, из яиц, творога, мучных блюд из теста с фаршем	2
2.1. Россия: становление великой державы.	Тема 3.1 Изучение организации и технологии приготовления и оформления основных и простых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, из традиционных овощей и грибов, из яиц, творога, мучных блюд из теста с фаршем	2
3.4 Мир накануне и в годы Первой мировой войны	Тема 4.1 Технологический процесс приготовления бульонов и отваров, простых супов	2
	Тема 4.1 Технологический процесс приготовления бульонов и отваров, простых супов	2
3.8. Октябрьская революция в России и ее последствия.	Тема 6.1 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы	2
4.2. СССР в глобальных и региональных конфликтах середины 1950-х – 1980-х гг.	Тема 6.1 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы	4
3.9.Формирование основ социалистического общества.	Тема 7.1 Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд, напитков	2
		20 часов
История	Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
3.10. Гражданская война и интервенция	Тема 2.1 Технология приготовления и применение простых и основных отделочных полуфабрикатов	2

3.6. Последствия войны: революции и распад империй	Тема 2.1 Технология приготовления и применение простых и основных отделочных полуфабрикатов	2
3.7. Февральская революция. Кризис власти.	Тема 3.1. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста	2
4.1. СССР в 1950-х —1980-х годов.	Тема 3.1. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста	2
4.2. СССР в глобальных и региональных конфликтах середины 1950-х – 1980-х гг.	Тема 4.1 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	2
4.3. Российская Федерация в 1991-2020гг	Тема 4.1 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	2
2.5. Становление индустриального общества в России во второй половине XIXв	Тема 4.1 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	2
2.1. Россия: становление великой державы.	Тема 4.1 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	2
Всего		16 часов
		36 часов

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат освоения	Уровень освоения
1	2	3	4	5
1.1. Введение. Пути и методы познания истории.	Содержание учебного материала	2	Л.а. 1, 3 Л.и.3	2
	Этапы развития исторического знания.		М.1.в.1, 4	
	Закономерности и случайности в жизни народов. Проблемы периодизации всемирной истории. Движущие силы исторического развития.		М.2.а.2, 4 П 1 ОК 02, ОК 06 ЛР3,7	
Раздел 1.	От Древней Руси к Российскому государству		Л.б.1	2
1.1 Древняя Русь	Содержание материала		Л.г.1	
	Происхождение славян	1	Л.е.2	
1.2.Феодалная раздробленность Руси. Ордынское владычество на Руси.	Теории возникновения Древнерусского государства.		М.1.а.1, 3	2
	Расцвет Древнерусского государства.	1	М.1.б.2, 3	
	Практические занятия:		П 1-5	
	Распад Руси на удельные княжества	2	ОК 01,02,05 ОК 06,09	
	Особенности хозяйствования и социальной структуры русских княжеств в эпоху политической раздробленности в XII-XIII вв.		ЛР-1,2,3,7,11	
1.3. Образование единого Русского государства.	Крестовые походы на Русь	2		3
	Последствия монгольских походов на Русь.			
	Практические занятия:	2		
	Возвышение Москвы. Взаимоотношения Москвы, Литвы и Золотой Орды. Куликовская битва и ее значение.			
1.4. Русское государство и общество во второй половине XV- начале XVI вв. Правление Ивана Грозного	Содержание материала	2		2
	Особенности становления и развития Русского государства. Изменение государственного строя Судебник 1497 года. Внутренняя политика: реформы 50-х г. XVI в.			
	Присоединение Казанского ханства. Освоение Сибири. Походы Ермака. Ливонская война			
1.5 Смута в России.	Практические занятия			2
	Основные этапы Смутного времени в России. Возрождение российской государственности.	2		

		Воцарение династии Романовых. Россия во второй половине XVII в.	2		
Раздел 2		Российская империя			
2.1. Россия: становление великой державы.	Содержание учебного материала				Л.г.4 Л.с.3 М.1.а.6, б.1 М.3.а.1,2 П 1-4, ОК 01,02,04,05 ОК 06,09 ЛР 1,2,3,7 ЛР 11,19
	Экономика и политический строй России накануне правления Петра I.		2		
	Практические занятия:				
	Реформы Петра I. Внешняя политика Петра I. Северная война Итоги и цена преобразований Петра Великого.		2		
	Эпоха дворцовых переворотов		2		
2.2. Екатерина II и формирование российского абсолютизма.	Содержание учебного материала				
	Внутренняя политика Екатерины II.		2		
	Практические занятия				
	Восстание Пугачева 1773-1775 гг. Внешняя политика Екатерины II Точка рубежного контроля 1		2		
	Содержание учебного материала				
2.3. Кризис социально-политической системы России в первой половине XIX в.	Французская революция. Влияние Французской революции на Англию, Германию, Италию, Россию		2		
	Практические занятия:				
	Внутренняя политика Александра I Наполеоновские войны и Отечественная война 1812 года.		2		
	Общественное движение в первой половине XIX века. Восстание декабристов Внутренняя политика Николая I Революции в Европе 1848-1849 гг. Крымская война.		2		
	Содержание учебного материала				
2.4. Эпоха «великих преобразований» Александра II.	Отмена крепостного права в России. Либеральные реформы Александра II. Внешняя политика. Общественные движения России во второй половине XIX в.		2		
	Практические занятия:				
	Контрреформы Александра III. Общественные движения. Социально- экономическое развитие Российской империи в последней четверти XIX в. Россия в системе международных отношений во второй половине XIX в.		2		

		отношения в 1920-е гг.		
		Страны Запада в 1920-е гг. США. Великобритания. Франция. Германия	2	
3.7. Февральская революция. Кризис власти.	Практические занятия:			
	Российская империя накануне революции.		1	3
	Причины революции. Отречение Николая II от престола.			
	Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов: начало двоевластия.		1	
3.8. Октябрьская революция в России и ее последствия.	Практические занятия:			
	События 24 — 25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В. И. Лениным.		2	2
	Установление власти Советов в основных регионах России. II Всероссийский съезд Советов. Брестский мир.		2	
3.9. Формирование основ социалистического общества.	Практические занятия:			
	Создание РСФСР и его оформление в Конституции 1918 года.		2	3
	Установление однопартийного режима.			
	Создание нового госаппарата			
	Точка рубежного контроля 3		2	
3.10. Гражданская война и интервенция.	Содержание учебного материала		2	
	Причины, этапы и основные события Гражданской войны.			2
	Практические занятия:			
	Основные политико-государственные силы: теория и практика Гражданской войны.		2	3
	Военная интервенция.			
	«Военный коммунизм»			
	Идеология и культура периода Гражданской войны и «военного коммунизма».		2	
	Причины победы Красной Армии.			
3.11. Мир и Советский Союз в 1920–1930-е гг.	Содержание учебного материала			
	Новая экономическая политика.		1	2
	Куль личности И.В. Сталина.			
	Образование СССР. Основные направления общественно-политического и государственного развития СССР в 20-30е годы.		1	
	Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. «Культурная революция».			
	Внешняя политика СССР в 20- 30е годы.			

	Практические занятия:				
		Индустриализация и коллективизация в СССР США: «Новый курс» Ф. Д. Рузвельта. Нарастание агрессии в мире. Установление нацистской диктатуры в Германии.	2		3
3.12. Вторая мировая война.	Содержание учебного материала				
		Начало Второй мировой войны (1939—1941 гг.)	2		3
		Начало Великой Отечественной войны. Провал «блицкрига».			
		СССР и антифашистская коалиция. Открытие Второго фронта в Европе.			
	Практические занятия:				
		Идеология и культура в годы войны.	2		3
Раздел 4		Коренной перелом в Великой Отечественной войне.			
		СССР и союзники по антигитлеровской коалиции.	2		
		Освобождение Европы. Итоги войны.			
	Точка рубежного контроля 4		2		
	Россия в период новейшего времени				
	Содержание учебного материала				
4.1. СССР в 1950-х — 1980-х годов.		СССР в послевоенные годы. Социально- экономическая политика 1950-1980-х годов.	1		2
		«Оттепель» в политике и культуре. Застой. Теневая экономика.	1		
		СССР в глобальных и региональных конфликтах середины 1960-х — начала 1980-х гг.	2		
		Берлинская стена как символ биполярного мира в 1960–1980-е гг.			
		«Разрядка».			
4.2. СССР в глобальных и региональных конфликтах середины 1950-х – 1980-х гг.	Практические занятия:		2		
		Обострение «Холодной войны». Участие СССР в военных действиях в Афганистане.			
		Новое политическое мышление и перемены во внешней политике			
		Национальная политика и подъем национальных движений. Распад СССР			
	Практические занятия:				
4.3. Российская		Создание ООН и ее деятельность.	1		3
		Создание НАТО и ОВД	1		
		Формирование двухполюсного (биполярного) мира.	2		
		Международные конфликты и кризисы в 1950 — 1960-е годы.	2		
	Содержание учебного материала				

Л.а.2

Л.б.1

Л.в.1,2,3

М.2.б.2

М.3.а.5

М.3.в.2

П 9,10,

ОК 01,02,04,05

ОК 06,09

ЛР 1,2,3,7

ЛР 11

ПК 6.4

Федерация в 1991-2020гг	Российская экономика на пути к рынку		2	2
	Конституция России 1993 г			
	Политическое развитие Российской Федерации в 1990-е гг			
	Межнациональные отношения и национальная политика в 1990-е гг			
	Геополитическое положение и внешняя политика в 1990-е гг			
	Практическое занятие		2	2
	Политическая жизнь России в начале XXI века			
	Экономика России в начале XXI века			
	Внешняя политика России в начале XXI века			
	Точка рубежного контроля 5			
Консультации			2	
			4	
Дифференцированный зачёт			2	
			112	
Всего:				

2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
1. От Древней Руси к Российскому государству	- электронные презентации: -«Киевская Русь» -«Культура Киевской Руси» -«Основные черты западноевропейского феодализма. -«Политическая раздробленность на Руси» -«Борьба с иноземными захватчиками» -«Образование единого централизованного государства Россия» -«Россия в эпоху правления Ивана Грозного» -«Рождение нового капиталистического общества в Европе». -«Россия в XVII веке» - портреты исторических деятелей - раздаточный дидактический материал для работы над документами.
2. Становление Российской империи.	1. Электронные презентации: -«Эпоха преобразований Петра Великого» -«Эпоха дворцовых переворотов» -«Золотой век ЕкатериныII» -«Социально-экономическое развитие России в первой половине XIX века» -«Россия в эпоху Александра I» -«Россия в эпоху правления Николая I» -«Эпоха великих преобразований Александра II» -«Россия в правление Александра III» 2. Документальные фильмы: -«Эпоха дворцовых переворотов»
3. Россия и мир в 1900- 1945 гг.	- Электронные презентации: -«Международные отношения на рубеже XIX – XX вв.» -«Россия на рубеже XIX- XXвв» -«Первая русская революция» -«1917 год» -«Гражданская война» -«Советская Россия в 1920ые годы». -«Индустриализация и коллективизация в СССР» -«Великая Отечественная война» 2. Документальные фильмы: -«Оборона Брестской крепости» 3. Портреты исторических деятелей
4. Россия в период новейшего времени	1. Электронные презентации: -«Международные отношения и кризисы в 1955-1985 гг» -«Страны Западной Европы в 1955-1985 гг.» -«Страны социалистического лагеря в 1955-1985 гг.» -«Китай в 1955-1985 гг.» -«Страны Азии в 1955-1985 гг.»

	-«Страны Африки в 1955-1985 гг.» -«Крушение социалистического лагеря.» -«СССР в 1953-1964гг» -«СССР в 1964-1985гг» -«Перестройка в СССР» «Культура СССР» 2. Документальные фильмы: -«Карибский кризис»

б) Технические средства обучения: проектор;
интерактивная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) основные источники:

1. Загладин Н.В. История. Всеобщая история. Конец 19-начала 21 века: учебник для 11 класса общеобразовательных организаций. Углублённый уровень. -5-е изд. --М.: Русское слово-учебник, 2020. - 416с. - (Инновационная школа)

2. Загладин Н.В., Симония Н.А. История. Всеобщая история: с древнейших времен до конца 19 века. учебник для 10 класса общеобразовательных организаций. Углублённый уровень. -5-е изд. --М.: Русское слово-учебник, 2021. - 416с. - (Инновационная школа)

б) дополнительная литература

1. Сахаров А.Н., Загладин Н.В., Петров Ю.А. История (базовый и углублённый уровни) в 2 частях: учебник 10-11 класс / А.Н., Сахаров Н.В., Загладин Ю.А. Петров – Русское слово, 2020

2. История (СПО). Учебное пособие: учебное пособие / В.П. Семин, Ю.Н. Арзамаскин. — М. : КноРус, 2019. — 304 с

в) программное обеспечение дисциплины

1. Российское образование. Федеральный портал- <http://www.edu.ru>

2. Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»- <http://festival.1september.ru>

3. Галерея- 200 русских живописцев. В галерее собраны цифровые репродукции картин известных художников.- <http://gallerix.ru>

4. Учительский портал. Содержит обширную библиотеку, а также разделы: Справочники, учебники; Сетевые энциклопедии, справочники; Программы курсов; Госстандарты;- <http://www.uchportal.ru/>

5. www.intellect-video.com/russian-history (История России и СССР: онлайн-видео).

6. www.historicus.ru (Историк: общественно-политический журнал).

7. www.history.tom.ru (История России от князей до Президента).

8. www.statehistory.ru (История государства).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
Введение. Пути и методы познания истории.		
Л.а. 1, 3 Л.и.3 М.1.в.1, 4 М.2.а.2, 4 П1, ОК 02, ОК 06 ЛР3,7	- Составление плана ответа по теме. - Фронтальная аналитическая беседа	Задания в тестовой форме
1. От Древней Руси к Российскому государству		
Л.б.1 Л.г.1 Л.е.2 М.1.а.1, 3 М.1.б.2, 3 П 1-5, ОК 01,02,05 ОК 06,09, ЛР-1,2,3,7,11	- Работа с легендой карты. - Соотнесение дат, событий, исторических личностей. - Составление плана ответа по теме. - Диалог. - Сравнительно- обобщающая таблица. - Индивидуальный ответ у доски. - Кроссворды. - Составление хронологических таблиц. - Терминологический диктант. - Определение значений. - Ранжирование по значимости - Систематизация исторической информации - Анализ текстовых исторических источников	Тестовые контрольные работы, коллоквиум
Раздел 2. Становление Российской империи.		
Л.г.4 Л.е.3 М.1.а.6, б.1 М.3.а.1,2 П 1-4, ОК 01,02,04,05, ОК 06,09, ЛР 1,2,3,7, ЛР 11,19	- Задания на проверку понимания прочитанного: - тестирование - толковый словарь темы. - календарь событий. - синхронистическая таблица. - историческая карта. - простой, или информативный, план параграфа. - кроссворды, чайнворды, ребусы. - задания на образную реконструкцию исторических фактов - задания на формулирование и аргументацию личных оценочных суждений.	Тестовые контрольные работы с свободным ответом
Раздел 3. Россия и мир в 1900 – 1945 годах		
Л.а.5 Л.в.5 М.2.б.1,3 М.3.в.3,5 П 6-8,	- Защита рефератов. - Диалог. - Фронтальная аналитическая беседа. - Задания на проверку понимания прочитанного:	Тестовые контрольные работы с свободным ответом

ОК 01,02,04,05, ОК 06,09, ЛР 1,2,3,7 ЛР 11 ПК 6.4	- тестирование - толковый словарь темы. - календарь событий. - синхронистическая таблица. - историческая карта. - простой, или информативный, план параграфа. - задания на образную реконструкцию исторических фактов - задания на формулирование и аргументацию личных оценочных суждений.	
Раздел 4. Россия в период новейшего времени		
Л.а.2 Л.б.1 Л.в.1,2,3 М.2.6.2 М.3.а.5 М.3.в.2 П 9,10, ОК 01,02,04,05 ОК 06,09, ЛР 1,2,3,7 ЛР 11 ПК 6.4	- Работа с текстом с пропущенными датами. - Хронологический диктант. - Устный фронтальный опрос. - Терминологических диктант. - Дискуссия. - Защита рефератов. - Составление плана ответа по теме. - Анализ документов. - Соотнесение дат, событий, исторических личностей. - Фронтальная аналитическая беседа. - Работа с картой и наглядными пособиями. - Устный ответ на вопрос. - Диалог. - Распределение терминов по значению, по темам. - Составление рассказа с использованием терминов	Тестовые контрольные работы с свободным ответом

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.10 Обществознание

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Уровень подготовки

Базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

«___» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных
дисциплин

Протокол № _____

от «___» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / Ф.А. Давлетбаева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки
России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732
от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело Приказ Министерства
образования и науки РФ от 9 декабря 2016
г. N 1565

– Примерной программы
воспитания по укрупненной группе 43.00.00
«Сервис и туризм»

Разработчики:

- Ганиева Л.М, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	18
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	28
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	30

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Обществознание

название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Обществознание» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Личностных результатов

а) гражданского воспитания:	
Л.а.1	сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
Л.а.2	осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
Л.а.3	принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
Л.а.4	готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
Л.а.5	готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
б) патриотического воспитания:	
Л.б.1	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;
Л.б.2	ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
в) трудового воспитания:	
Л.в.2	готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
г) ценности научного познания:	
Л.г.1	сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
Л.г.3	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Метапредметных результатов

1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	
а) базовые логические действия:	
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
б) базовые исследовательские действия:	
М.1.б.1	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
М.1.б.4	формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
М.1.б.11	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
М.1.б.12	уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
в) работа с информацией:	
М.1.в.3	оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
М.1.в.4	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;
2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:	
а) общение:	
М.2.а.2	владеть различными способами общения и взаимодействия;
М.2.а.3	аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
б) совместная деятельность:	
М.2.б.1	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
М.2.б.2	выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
М.2.б.3	принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;
3. Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
М.3.а.1	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
М.3.а.3	давать оценку новым ситуациям;
М.3.а.6	оценивать приобретенный опыт;
М.3.а.7	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;
в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	
М.3.в.2	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
г) принятие себя и других людей:	
М.3.г.1	принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
М.3.г.2	принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
М.3.г.3	признавать свое право и право других людей на ошибки;

М.З.г.4	развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметных результатов

П.1	сформированность знаний 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; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации;
П.2	умение 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;
П.3	владение 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;
П.4	владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных

	институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;
П.5	связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;
П.6	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;
П.7	владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;
П.8	использование 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; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;
П.9	владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;
П.10	готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;
П.11	сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением

	определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;
П.12	владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.

Общих компетенций:

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;

Профессиональных компетенций:

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Личностных результатов:

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР. 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР.8 . Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР.12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.а.1 сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества	М.3.а.1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях	ЛР.2 проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций; ЛР.12 принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Л.а.2 осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка	М.1.в.3 оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам	ЛР.3. соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к законам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий

		социально опасное поведение окружающих
Л.а.3 принятие национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей	М.3.г.4 развивать способность понимать мир с позиции другого человека	ЛР.8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Соприсутствующий к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
Л.а.4 готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам	М.2.а.3 аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации М.3.а.3 давать оценку новым ситуациям	ЛР. 7 осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
Л.а.5 готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях	М.1.б.1 владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; М.2.а.2 владеть различными способами общения и взаимодействия; М.2.б.1 понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; М.2.б.2 выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; М.2.б.3 принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	ЛР. 1 осознающий себя гражданином и защитником великой страны
Л.б.1 сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма,	М.3.в.2 саморегулирование, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность	ЛР.1 осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России	за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому М.3.г.1 принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства М.3.г.2 принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности М.3.г.3 признавать свое право и право других людей на ошибки	ЛР.6 проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
Л.б.2 ценностное отношение к государственному символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде	М.1.б.4 формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами М.1.б.11 уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	ЛР.4 проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личности и профессионального конструктивного «цифрового следа».
Л.е.2 готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность	М.1.в.4 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	ЛР.3 соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
Л.и.1 сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире	М.1.а.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения М.3.а.6 оценивать приобретенный опыт	ЛР.2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и

Л.и.3 осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе		территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
	М.1.б.12 уметь интегрировать знания из разных предметных областей М.3.а.7 способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	ЛР.2 проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК 02. использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения профессиональной деятельности	П.5 связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; П.6 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	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	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; П.11 сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях	
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	П.10 готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства	
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	П.3 владение 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; П.4 владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
контекста	функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; П.7 владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; П.9 владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев	
ОК 06. проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты	П.1 сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влияния 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; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль деятельности подчиненного персонала.

Наименование ОК согласно ФГОС СПО антикоррупционного поведения	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; П.2 умение 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; П.8 использование обществуведческих 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; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач	
ОК 07. содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	П.1 сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; П.10 готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; П.12 владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан	

1.4.Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)		74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		72
в том числе:		
практические занятия		50
Консультации		2
Промежуточная аттестация в форме	Дифференцированного зачета	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Обществознание

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем		Объем часов
Введение		2
Раздел 1. Человек в обществе		6
Тема 1.1 Общество и общественные отношения. Развитие общества		
Тема 1.2 Биосоциальная природа человека и его деятельность		
Тема 1.3 Познавательная деятельность человека. Научное познание		8
Раздел 2. Духовная культура		
Тема 2.1 Духовная культура личности и общества		
Тема 2.2 Наука и образование в современном мире		16
Тема 2.3 Религия		
Тема 2.4 Искусство		
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		8
Тема 3.1 Экономика - основа жизнедеятельности общества		
Тема 3.2 Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты		
Тема 3.3 Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя		
Тема 3.4 Предприятие в экономике		
Тема 3.5 Экономика и государство		
Тема 3.6 Основные тенденции развития экономики России и международная экономика		8
Раздел 4. Социальная сфера		
Тема 4.1 Социальная структура общества. Положение личности в обществе		
Тема 4.2 Семья в современном мире		
Тема 4.3 Этнические общности и нации		8
Тема 4.4 Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения		
Раздел 5. Политическая сфера		22
Тема 5.1 Политика и власть. Политическая система		
Тема 5.2 Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники		22
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.		
Тема 6.1 Право в системе социальных норм		22
Тема 6.2 Основы конституционного права Российской Федерации		

Наименование разделов и тем	Объем часов
Тема 6.3 Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	
Тема 6.4 Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	
Тема 6.5. Политическая система в Республике Татарстан	
Консультации	2
Дифференцированный зачет	2
Всего	74

2.2 План изучения предмета математика с учетом профессиональной направленности

Обществознание (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
Обществознание	ОП.02 Физиология питания	
Тема 2.3 Религия	Тема 4.2 Дифференцированное питание различных групп населения	2
Тема 4.4 Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Тема 2.1 Энергетические затраты организма и энергетическая ценность пищи.	2
		4
Обществознание	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья	
Тема 1.3 Познавательная деятельность человека. Научное познание	Тема 1.1. Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров	2
		2
Обществознание	ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности	
Тема 6.3 Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Тема 3.5 Заработная плата	2
Тема 6.5 Политическая система в Республике Татарстан	Тема 3.6 Трудовая дисциплина и	4
		6
Обществознание	ОП.05 Охрана труда	
Тема 3.3 Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Тема 1.2. Ответственность за нарушение правил по охране труда	2
Тема 3.6 Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Тема 4.3. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	2
		4
Обществознание	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации напитков сложного ассортимента	
Тема 4.3 Этнические общности и нации	Тема 2.1. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	2
Тема 2.4. Искусство	Тема 2.1. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	2
		4
Обществознание	МДК 02.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (темы 2 семестра)	
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Тема 2.5. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	2
Тема 6.5 Политическая система в Республике Татарстан	Тема 2.5. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	4
		6
		26 часов

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Введение		2	Л.а.2, М.1.в.3., ЛР3	
Раздел 1.	Человек в обществе		Л.а.1., М.3.а.1., ЛР.2, ЛР.12	
Тема 1.1. Общественные и общественные отношения. Развитие общества	Практические занятия: 1 Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функций социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе. Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия. Перспективы развития специалиста аппаратачика-оператора производства продуктов питания из растительного сырья в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности аппаратачика-оператора производства продуктов питания из растительного сырья. Роль науки в решении глобальных проблем.	2		1
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Содержание учебного материала 1 Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Практические занятия: 1 Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности	1		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
	человека				
Тема 1.3 Познавательная деятельность человека. Научное познание	Практические занятия: 1 Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках		2		2
Раздел 2.	Духовная культура				
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Содержание учебного материала 1 Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности аппаратачика-оператора производства продуктов питания из растительного сырья.		2	Л.а.3., М.3.г.4., ЛР.8, Л.а.4., М.2.а.3., М.3.а.3., ЛР.7, Л.и.1., М.1.а.3., М.3.а.6., ЛР.2., Л.и.3., М.1.б.12., М.3.а.7., ЛР.2., ОК.2., П.6., П.11	1
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Содержание учебного материала 1 Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Система российского образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы.		2		2
Тема 2.3. Религия	Практические занятия: 1 Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации.		2		1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
		Свобода совести			
Тема 2.4. Искусство	Практические занятия:				
	1	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	2		2
Раздел 3.	Экономическая жизнь общества				
Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	Содержание учебного материала				
	1	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов.	1	Л.е.2., М.1.в.4., ЛР.3., ОК.03., П.10, ОК.7., П.1.	1
	Практические занятия:				
	1	Особенности разделения труда и специализации в сфере промышленной экологии и биотехнологии	3		2
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Практические занятия:				
	1	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты.	2		2
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Практические занятия:				
	1	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества. Спрос на труд и его факторы в сфере промышленной экологии и биотехнологии.	2		3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)		Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Тема 3.4. Предприятие в экономике		Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки аппаратчика-оператора производства продуктов питания из растительного сырья.			
	Точка рубежного контроля		2		
	Практические занятия:				
Тема 3.5 Экономика и государство	1	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации.	2		2
	Содержание учебного материала				
Тема 3.6 Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	1	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации	2		1
	Практические занятия:				
Раздел 4. Тема 4.1. Социальная структура общества.	1	Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере промышленной экологии и биотехнологии. Собственное производство как средство устойчивого развития государства.	2		1
	Социальная сфера				
Тема 4.1. Социальная структура общества.	Содержание учебного материала				
	1	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества.	2	Л.а.5., М.1.6.1., М.2.а.2., М.2.6.2., М.2.6.3.,	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Положение личности в обществе	Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе. Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста.		ЛР.1., Л.б.1., М.3.в.2., М.3.г.1., М.3.г.2., М.3.г.3., ЛР.1., ЛР.6., Л.б.2., М.1.б.4., М.1.б.11., ЛР.4., ОК.6., П.1., П.8	
Тема 4.2. Семья в современном мире	Содержание учебного материала 1 Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям	2		3
Тема 4.3. Этнические общности и нации	Практические занятия: 1 Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносociальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации	2		2
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Практические занятия: 1 Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога. Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации	2		2
Раздел 5.	Политическая сфера			
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Содержание учебного материала 1 Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система	1	Л.а.2., М.1.в.3., ЛР.3., ОК.5., П.3., П.4., П.9.	3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Российской Федерации на современном этапе Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства			
	Практические занятия:			
	1 Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму	3		3
	Практические занятия:			
Тема 6.1 Право в системе социальных норм	1 Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации	2		2
	2 Точка рubeжного контроля	2		3
	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации			
Раздел. 6	Содержание учебного материала		Л.а.2., М.1.в.3., ЛР.3., ОК.04.,	2
Тема 6.1 Право в системе социальных норм	1 Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации.	1		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Тема 6.2 Основы конституционного права Российской Федерации	Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации.		ОК.5., П.3., П.4., П.9., ОК.6., П.1., П.2., П.8 ПК 3.3	
	Практические занятия:	3		
	1 Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности			
	Содержание учебного материала			
Тема 6.3 Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	1 Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени. Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени	2		2
	Содержание учебного материала			
	1 Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг.	2		2
	Практические занятия:			
	1 Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенности регулирования трудовых отношений в сфере промышленной экологии и	2		3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
	биотехнологии			
Тема 6.4 Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство Основы процессуального права	Практические занятия:			
	1 Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения. Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса. Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство.	2		3
	Точка рубежного контроля	2		3
	Практические занятия:		Л.и.3.,	
	1 Политическая система Республики Татарстан на современном этапе.	2	М.1.б.12.,	2
Тема 6.5 Политическая система в Республике Татарстан	2 Государственное управление в Республике Татарстан.	2	М.3.а.7.,	2
	3 Роль средств массовой информации в политической жизни Республики Татарстан.	2	ЛР.2., ОК.6.,	3
	4 Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника в Республике Татарстан.	2	П.1., П.2., П.8	3
Консультации		2		
Дифференцированный зачет		2		
Всего:		74		

2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по предмету	Методическое сопровождение:
1. Человек в обществе	- презентации; - дидактический материал к занятиям по темам раздела
2. Духовная культура	- презентации; - дидактический материал к занятиям по темам раздела
3. Экономическая жизнь общества	- презентации; - дидактический материал к занятиям по темам раздела
4. Социальная сфера	- презентации; - дидактический материал к занятиям по темам раздела
5. Политическая сфера	- презентации; - дидактический материал к занятиям по темам раздела
6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.	- презентации; - дидактический материал к занятиям по темам раздела
7. Политическая система в Республике Татарстан	- презентации; - дидактический материал к занятиям по темам раздела

Технические средства обучения:

- телевизор;
- компьютер;
- проектор
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) основные источники:

1. Алешина, А. В., Обществознание. 10 класс. Базовый уровень. : учебник / А. В. Алешина, А. Л. Булгаков, М. А. Кузнецова. — Москва : КноРус, 2021. — 272 с. — ISBN 978-5-406-08543-1. — URL: <https://book.ru/book/940447>. — Текст : электронный.

2. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник для студ. уч. СПО / А.Г.Важенин.- 11-е изд.,стер. - М.: Образовательно-издательский центр "Академия", 2023.- 528 с. ISBN 978-5-0054-1317-8

3. Шиповская, Л. П., Обществознание. : учебное пособие / Л. П. Шиповская. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-10264-0. — URL: <https://book.ru/book/944930>. — Текст: электронный.

б) дополнительная литература

1. Бердников, И. П. Обществознание : учебное пособие для СПО / И. П. Бердников. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-4486-0368-6, 978-5-4488-0182-2. — Текст : электронный // Электронный 21 ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/74502>

2. Васильев, М. В. Обществознание : учебник для СПО / М. В. Васильев. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 375 с. — ISBN 978- 5-4488-0901-9, 978-5-4497-0739-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/98514>

3. Дробышева, Л. А. Экономика, маркетинг, менеджмент : учебное пособие / Л. А. Дробышева. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 152 с. — ISBN 978-5-394- 02732-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/85241>

4. Основы экономики: учебное пособие для СПО / Р. А. Галиахметов, Н. Г. Соколова, Э. Н. Тихонова [и др.] ; под редакцией Н. Г. Соколовой. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 373 с. — ISBN 978-5-4488- 0911-8, 978-5-4497-0757-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL:

в) программное обеспечение предмета

1. www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).
2. www.Ucheba.com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uroki.ru))
3. www.metodiki.ru (Методики).
4. www.posobie.ru (Пособия).
5. www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267 (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).
6. www.gramota.ru (Справочная служба).
7. www.gramma.ru/EXM (Экзамены. Нормативные документы).
8. www.school-collection.edu.ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
Введение		
Л.а.2, М.1.в.3., ЛР3	фронтальный опрос	- тестирование - информативный диктант
Раздел 1. Человек в обществе		
Л.а.1., М.3.а.1., ЛР.2, ЛР.12	- решение ситуационных задач - подготовка сообщений	- тестирование - информативный диктант - задания с документами
Раздел 2. Духовная культура		
Л.а.3., М.3.г.4., ЛР.8, Л.а.4., М.2.а.3., М.3.а.3., ЛР.7, Л.и.1., М.1.а.3., М.3.а.6., ЛР.2., Л.и.3., М.1.б.12., М.3.а.7., ЛР.2., ОК.2., П.6., П.11	- защита выполненной работы - демонстрация и защита выполненной работы - информативный диктант - решение ситуационных задач	- тестирование - информативный диктант - задания с документами
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		
Л.е.2., М.1.в.4., ЛР.3., ОК.03., П.10, ОК.7., П.1.	- демонстрация, представление, защита выполненной работы - подготовка сообщений - решение задач	- тестирование - информативный диктант - задания с документами
Раздел 4. Социальная сфера		
Л.а.5., М.1.б.1., М.2.а.2., М.2.б.2., М.2.б.3., ЛР.1., Л.б.1., М.3.в.2., М.3.г.1., М.3.г.2., М.3.г.3., ЛР.1., ЛР.6., Л.б.2., М.1.б.4., М.1.б.11., ЛР.4., ОК.6., П.1., П.8	- отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях - тестирование - подготовка сообщений	- тестирование - информативный диктант - задания с документами
Раздел 5. Политическая сфера		
Л.а.2., М.1.в.3., ЛР.3., ОК.5., П.3., П.4., П.9.	- тестирование - защита выполненной работы	- информативный диктант - задания с документами
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.		
Л.а.2., М.1.в.3., ЛР.3., ОК.4., ОК.5., П.3., П.4., П.9., ОК.6., П.1., П.2., П.8, ПК 3.3.	- отчет по решению проблемно-ситуационных задач на практических занятиях - тестирование - подготовка сообщений	- информативный диктант - задания с документами
Раздел 7. Политическая система в Республике Татарстан		
Л.и.3., М.1.б.12., М.3.а.7., ЛР.2., ОК.6., П.1., П.2., П.8	- подготовка сообщений - демонстрация готового проекта.	- информативный диктант - задания с документами

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.11 География

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование профессии

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

**Специалист по поварскому и
кондитерскому делу**

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

От «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732 от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565

– Примерной программы воспитания по укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и туризм»

Разработчики:

- Куликова М.А. преподаватель географии, высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	18
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	25
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	27

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

География

название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «География» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Личностных результатов

а) гражданского воспитания:	
Л.а.4	готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
б) патриотического воспитания:	
Л.б.1	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;
г) эстетического воспитания:	
Л.г.2	способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
ж) экологического воспитания:	
Л.ж.1	сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
Л.ж.2	планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
Л.ж.3	активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
Л.ж.4	умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

Метапредметных результатов

1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	
а) базовые логические действия:	
М.1.а.2	устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
М.1.а.4	выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
б) базовые исследовательские действия:	
М.1.б.4	формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
М.1.б.12	уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
в) работа с информацией:	

М.1.в.1	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:	
а) общение:	
М.2.а.2	владеть различными способами общения и взаимодействия;
3. Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
М.3.а.4	расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

Предметных результатов

П.1	понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия 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;
П.2	освоение и применение знаний 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;
П.3	сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; 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;
П.4	владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
П.5	сформированность умений 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;
П.6	сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для

	выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и 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;
П.7	владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
П.8	сформированность умений 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;
П.9	сформированность умений 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;
П.10	сформированность знаний 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.

Общих компетенций:

ОК.01	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
ОК.04	работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.07	содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Профессиональных компетенций:

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.

Личностных результатов:

ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.а.4 готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;		
Л.б.1 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;	М.3.а.4 расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;	
Л.г.2 способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;	М.1.в.1 владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	

Л.ж.1 сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; Л.ж.2 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; Л.ж.3 активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;	М.1.6.12 уметь интегрировать знания из разных предметных областей;	ЛР.10 Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
Л.ж.4 умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;	М.1.а.4 выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	ЛР.10 Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	П.1 понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия 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;	
ОК.02 осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	П.2 освоение и применение знаний 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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;	П.3 сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и	ПК.2.8 осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	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;	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК.01 выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	П.4 владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;	
	П.5 сформированность умений 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 наблюдений; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдений;	
ОК.04 работать в коллективе и команде,	П.6 сформированность умений находить и	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и 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;	
	П.7 владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	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;	
	П.8 сформированность умений 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;	

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
	П.9 сформированность умений 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.07 содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	П.10 сформированность знаний 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.	

1.4.Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка		<i>74</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка		<i>72</i>
в том числе:		
практические занятия		<i>50</i>
Консультации		<i>2</i>
Промежуточная аттестация в форме	контрольная работа	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

_____ География

2.1. Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем		Количество часов
Раздел 1. Общая характеристика мира		38
1.1. Многообразие стран современного мира		
1.2. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Государственный строй стран мира		
1.3. Взаимодействие общества и природы		
1.4. Мировые природные ресурсы		
1.5. Загрязнение и охрана окружающей среды		
1.6. Географическое ресурсоведение и геоэкология		
1.7. Численность и воспроизводство населения		
1.8. Структура населения мира.		
1.9. Размещение и миграции населения		
1.10. Городское и сельское население		
1.11. Научно-техническая революция		
1.12. Мировое хозяйство. Отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства		
1.13. Факторы размещения мирового хозяйства		
1.14. География промышленности		
1.15. География сельского хозяйства и рыболовства		
1.16. География транспорта. Всемирные экономические отношения		
Раздел 2. Региональная характеристика стран мира		30
2.1. Характеристика Зарубежной Европы		
2.2. Географический рисунок расселения и хозяйства Зарубежной Европы		
2.3. Субрегионы и страны Зарубежной Европы		
2.4. Общая характеристика Зарубежной Азии		
2.5. Китай. Япония. Индия		
2.6. Австралия		
2.7. Общая характеристика Африки		
2.8. Субрегионы Северной и Тропической Африки. ЮАР		

2.10. Общая характеристика США. Макрорегионы США	
2.11. Общая характеристика Канады	
2.12. Общая характеристика Латинской Америки.	
2.13. Бразилия	
2.14. Место России в мировой политике, в мировом природно-ресурсном и людском потенциале	
2.15. Место России в мировом хозяйстве	
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества	2
3.1. Глобальные проблемы человечества и пути их решения.	
Консультация	2
Дифференцированный зачет	2
ВСЕГО	74

2.2 План изучения предмета география с учетом профессиональной направленности

География (тема)		Профессиональный цикл (тема)		Кол-во часов
География		ОП.02 Физиология питания		
Тема 1.7. Численность и воспроизводство населения		Тема 2.1 Энергетические затраты организма и энергетическая ценность пищи.		2 часа
Тема 1.8. Структура населения мира		Тема 3.3. Витамины и минеральные вещества		2 часа
Тема 1.10. Городское и сельское население		Тема 4.1.Рациональное питание и физиологические требования к его организации		2 часа
Тема 1.11. Научно-техническая революция		Тема 5.3 Питание современного человека		2 часа
География		ОП.05 Охрана труда		
Тема 1.3. Взаимодействие общества и природы		Тема 1.4. Законодательные положения производственной экологии.		2 часа
Тема 1.5. Загрязнение и охрана окружающей среды		Тема 1.4. Законодательные положения производственной экологии.		2 часа
1.6. Географическое ресурсосведение и геоэкология		Тема 2.1.Производственный травматизм и профессиональные заболевания, их причины.		2 часа
География		МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации напитков сложного ассортимента		
Тема 2.4. Общая характеристика Зарубежной Азии		Тема 1.1.Классификация, ассортимент холодных напитков сложного ассортимента		2 часа
Тема 2.5. Китай. Япония. Индия		Тема 1.1.Классификация, ассортимент холодных напитков сложного ассортимента		2 часа
Тема 2.7. Общая характеристика Африки		Тема 2.1.Классификация, ассортимент горячих напитков сложного ассортимента		2 часа
Тема 2.8. Субрегионы Северной и Тропической Африки.ЮАР		Тема 2.1.Классификация, ассортимент горячих напитков сложного ассортимента		2 часа
Тема 2.11. Общая характеристика Латинской Америки.		Тема 2.1.Классификация, ассортимент горячих напитков сложного ассортимента		2 часа
Тема 2.12. Бразилия		Тема 2.1.Классификация, ассортимент горячих напитков сложного ассортимента		2 часа
				26 часов

2.3 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Результаты освоения	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1.	Общая характеристика мира		Л.а.4 Л.ж.1-Л.ж.4 М.1.б.4 П1-П3	
1.1. Многообразие стран современного мира	Практические занятия: Страны на современной политической карте мира. Их группировка по площади территории, по численности населения. Примеры стран. Экономическая типология стран мира по ВВП. Примеры стран. Социальные показатели состояния развития стран мира. Доходы на душу населения в странах разных типов. Примеры стран.	2		1
1.2. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Государственный строй стран мира	Содержание учебного материала Период «холодной войны», период разрядки. Локальные и региональные конфликты. Международные отношения сегодня. Составление схемы «Влияние региональных конфликтов на политическую карту в XX веке»	2		3
1.3. Взаимодействие общества и природы	Содержание учебного материала Практические занятия: Взаимодействие человечества и природы в прошлом и настоящем. Географическая и окружающая среда. Основные проблемы взаимодействия общества и природы. Проанализировать диаграмму «Природные и антропогенные ландшафты»	2		3
1.4. Мировые природные ресурсы	Содержание учебного материала Природные ресурсы Земли, их виды. Ресурсообеспеченность. Природно-ресурсный потенциал разных территорий. Территориальные сочетания природных ресурсов. Геоэкологические проблемы регионов различных типов природопользования.	2		1
1.5. Загрязнение и охрана окружающей	Содержание учебного материала Практические занятия:	2		3

среды	Антропогенное загрязнение окружающей среды. Пути сохранения качества окружающей среды. Экологические проблемы больших городов			
1.6. Географическое ресурсоведение и геоэкология	Содержание учебного материала			1
	Практические занятия Оценка обеспеченности разных регионов и стран основными видами природных ресурсов	2		2
	Точка рубежного контроля «Общая характеристика мира: политическая карта мира, мировые ресурсы»	2		
1.7. Численность и воспроизводство населения	Содержание учебного материала			3
	Практические занятия Численность и динамика населения мира, крупных регионов и стран. Воспроизводство и миграции населения, их типы и виды. Демографическая политика.	2		
1.8. Структура населения мира	Содержание учебного материала			2
	Практические занятия: Заполнить таблицу «Структура населения». Проблемный вопрос: изменения этнолингвистического состава населения в XIX-XX вв.»	2		3
1.9. Размещение и миграции населения	Содержание учебного материала			2
	Расселение населения. Плотность населения. Виды миграций.	2		
	Содержание учебного материала			
1.10. Городское и сельское население	Содержание учебного материала			
	Практические занятия: Специфика городских и сельских поселений. Масштабы и темпы урбанизации различных стран и регионов мира.	2		3
1.11. Научно- техническая революция	Содержание учебного материала			3
	Практические занятия: Характерные черты НТР. Рост наукоемкости. Информационная культура.	2		
	Содержание учебного материала			
1.12. Мировое хозяйство. Отраслевая и территориальная структура мирового	Содержание учебного материала			3
	Практические занятия: Мировое хозяйство, его отраслевая и территориальная структура. География важнейших отраслей, их технологические особенности и факторы	2		

хозяйства	размещения. Международное географическое разделение труда				
1.13. Факторы размещения мирового хозяйства	Содержание учебного материала Международная специализация и кооперирование – интеграционные зоны, крупнейшие фирмы и транснациональные корпорации. Отрасли международной специализации стран и регионов мира; определяющие их факторы. Внешние экономические связи – научно-технические, производственное сотрудничество, создание свободных экономических зон. Крупнейшие международные отраслевые и региональные союзы.	2			1
1.14. География промышленности	Содержание учебного материала Практические занятия: На контурной карте указать регионы с преобладанием нефтяной, газовой и угольной промышленности.	2			2 1
1.15. География сельского хозяйства и рыболовства	Содержание учебного материала Понятие о «зеленой революции» Растениеводство. Животноводство. Сельское хозяйство и окружающая среда. Рыболовство.				2
	Практические занятия: Заполнить таблицу «География мирового сельского хозяйства»	2			2
1.16. География транспорта. Всемирные экономические отношения	Содержание учебного материала Географические различия в мировой транспортной системе. Виды транспорта: сухопутный, водный, воздушный. Транспорт и окружающая среда. Мировая торговля. Международный туризм.	2			2
	Точка рубежного контроля «Население мира. География мирового хозяйства». 2	2			2
Раздел 2	Региональная характеристика мира.				
2.1. Характеристика Зарубежной Европы	Содержание учебного материала Типы стран. Экономически развитые и развивающиеся страны (главные; высокоразвитые страны Западной Европы) Территория, границы. Природные условия и ресурсы.	2		Л.6.1; Л.г.2 М.1.а.2; М.3.а.4; М.1.б.12; М.1.в.1; П4,П6, П7,	2

	Население: воспроизводство, миграции, национальный состав, урбанизация. Сельское хозяйство. Промышленность. Транспорт. Наука и финансы. Отдых и туризм.		П9, ОК01-ОК-03, ПК 2.8	
2.2. Географический рисунок расселения и хозяйства Зарубежной Европы	Содержание учебного материала Практические занятия: Высокоразвитые районы Европы. Старопромышленные районы: Рур. Отсталые аграрные районы: юг Италии. Района нового освоения: Северное море.	2		3
2.3. Субрегионы и страны Зарубежной Европы	Содержание учебного материала Практические занятия: Заполнить таблицу «Экономическое неравенство субрегионов Зарубежной Европы»	2		3
2.4. Общая характеристика Зарубежной Азии	Содержание учебного материала Практические занятия: Территория, границы. Природные условия и ресурсы. Население: воспроизводство, миграции, национальный состав, урбанизация. Сельское хозяйство. Промышленность. Транспорт. Наука и финансы. Отдых и туризм. Пять центров экономической мощи.	2		2
2.5. Китай. Япония. Индия	Содержание учебного материала Практические занятия: Территория, границы, население Китая. Китайское «экономическое чудо». Территория, границы, население Японии. Территориальная структура хозяйства: страна с двумя «лицами» Территория, границы, население Индии. Промышленность и сельское хозяйство: страна контрастов.	2		3
2.6. Австралия	Содержание учебного материала Практические занятия: Территория, государственный строй, население. Хозяйство Австралии.	2		3
2.7. Общая	Содержание учебного материала			

характеристика Африки	Практические занятия Нанести на контурную карту границы и столицы стран Африки. Заполнить таблицу «Ресурсообеспеченность Африки».	2		1
2.8. Субрегионы Северной и Тропической Африки. ЮАР	Содержание учебного материала Практические занятия: Северная и Тропическая Африка. Южно-Африканская Республика. В тетради дать сравнительную характеристику стран Северной, Тропической Африки и ЮАР.	2		3
	Точка рубежного контроля «Региональная характеристика мира: Европа, Африка, Азия».	2		3
2.9. Общая характеристика США. Макрорегионы США	Содержание учебного материала Практические занятия Нанести на контурную карту макрорегионы США, основные промышленные центры.	2		2
2.10 Общая характеристика Канады	Содержание учебного материала Общие сведения. Хозяйство. Типологические черты населения и хозяйства Канады и США»	2		3
2.11. Общая характеристика Латинской Америки	Содержание учебного материала Практические занятия: Территория, границы. Природные условия и ресурсы. Население: воспроизводство, миграции, национальный состав, урбанизация. Сельское хозяйство. Промышленность. Транспорт.	2		3
2.12. Бразилия	Содержание учебного материала Практические занятия Общая характеристика Бразилии. Хозяйство. На контурной карте указать основные сельскохозяйственные районы Бразилии, основную полосу размещения населения.	2		3
2.13. Место России в мировой политике, в мировом природно-	Содержание учебного материала Россия на политической карте мира. География отраслей международной специализации России.	2		2

ресурсном и людском потенциале					
2.14. Место России в мировом хозяйстве	Содержание учебного материала Россия в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда.	2			2
Раздел 3	Глобальные проблемы человечества			M.1.a.4; M.2.a.2; M.3.a.4; П5, П8, П10 ОК04, ОК07 ЛР10	2
3.1. Глобальные проблемы человечества и пути их решения.	Содержание учебного материала Понятие о глобальных проблемах. Проблемы разоружения и сохранения мира на Земле. Терроризм. Экологические проблемы. Энергетическая проблема. Демографическая проблема.	4			
Консультации		2			
Дифференцированный зачет		2			
Всего:		74			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

а) Оборудование учебного кабинета:

Темы (Разделы) программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
1. Общая характеристика мира	- Электронное мультимедиа издание к учебнику В.П.Максаковского «Экономическая и социальная география» - таблица «ВВП стран мира» - карта «Горячие точки планеты» - схема «Поло-возрастная пирамида» - таблица «Мировые природные ресурсы» - Схема «Главные центры мирового хозяйства»
2. Региональная характеристика мира	- Электронное мультимедиа издание к учебнику В.П.Максаковского «Экономическая и социальная география» - видеофильмы по странам и регионам - карты, схемы хозяйства регионов - карты, схемы «Население регионов»
3. Глобальные проблемы человечества	- Электронное мультимедиа издание к учебнику В.П.Максаковского «Экономическая и социальная география» - видеофильмы «Проблемы человечества и пути их решения»

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- интерактивная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) основные источники:

1. Максаковский В.П. География. 10-11 классы: базовый уровень: учебник / В.П.Максаковский.-32-е изд.,стер.- Москва: Просвещение. 2022.- 415 с. ISBN 978-5-09-087490-8

б) дополнительные источники:

1. Баранчиков Е.В., Петрусьок О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебно-методический комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

2. Баранчиков Е.В., Петрусьок О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.

в) программное обеспечение дисциплины:

- Мультимедиа электронное издание «Экономическая и социальная география мира».
- Компьютерная программа «Google Планета Земля»
- www.wikipedia.org (сайт Общедоступной мультязычной универсальной интернет-энциклопедии).
- www.faostat3.fao.org (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО)).

- www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county (сайт Геологической службы США).
- www.school-collection.edu.ru («Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»).
- www.simvolika.rsl.ru (сайт «Гербы городов Российской Федерации»).
- <http://www.geoport.ru/>
- <http://geo-tur.narod.ru/>
- <http://www.mirkart.ru/>
- <http://geo.historic.ru/>
- <http://www.flags.ru/>
- <http://www.wgeo.ru/>
- <http://europa.km.ru/>
- <http://www.myplanet-earth.com/>
- <http://www.national-geographic.ru/>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	Текущий	Рубежный
1. Общая характеристика мира		
Л.а.4 Л.ж.1-Л.ж.4 М.1.б.4 П1-П3	- устные сообщения в рамках самостоятельной работы - тестирование - устный опрос - домашняя самостоятельная работа - практические работы	Контрольная работа, задания в тестовой форме
2. Региональная характеристика мира		
Л.б.1; Л.г.2 М.1.а.2; М.3.а.4; М.1.б.12; М.1.в.1; П4,П6, П7, П9, ОК01-ОК-03, ПК 2.8	- практические работы - дидактические карточки - устный опрос -домашняя самостоятельная работа - работа с контурной картой	Контрольная работа, задания в тестовой форме
3. Глобальные проблемы человечества		
М.1.а.4; М.2.а.2; М.3.а.4; П5, П8, П10 ОК04, ОК07 ЛР10	- аудиторная самостоятельная работа по анализу размещения и запасов полезных ископаемых - заполнение таблицы сравнительной характеристики; - конспектирование; - устные сообщения	презентация

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.12 Физическая культура

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Табарова Е.В.

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

От «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022)

ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565

Примерной программы воспитания по укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и туризм»

Разработчики:

- - Федоров Д.М., преподаватель физической культуры, высшая квалификационная категория
- - Коба В.Д., преподаватель физической культуры,
- - Кузнецов О.Н., преподаватель физической культуры.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	10
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	16
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	18

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Физическая культура

название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Физическая культура» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Личностных результатов

б) патриотического воспитания:	
Л.б.3	идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;
д) физического воспитания:	
Л.д.1	сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
Л.д.2	потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
Л.д.3	активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
е) трудового воспитания:	
Л.е.1	готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

Метапредметных результатов

8.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	
а) базовые логические действия:	
М.1.а.3	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
б) базовые исследовательские действия:	
М.1.б.2	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
М.1.б.7	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
8.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:	
а) общение:	
М.2.а.2	владеть различными способами общения и взаимодействия;
б) совместная деятельность:	
М.2.а.1	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
8.3. Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
М.3.а.2	самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
М.3.а.6	оценивать приобретенный опыт;
М.3.а.1	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять

	проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
б) самоконтроль:	
М.3.б.3	использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	
М.3.в.3	внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

Предметных результатов

П1 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);

П2 владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

П3 владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;

П4 владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

П5 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;

П6 положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).

Общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

Личностных результатов воспитания:

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.д.2 потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;	М.3.а.6 оценивать приобретенный опыт;	
	М.3.а.1 самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	
	М.3.б.3 использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;	
	М.3.в.3 внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;	
Л.б.3 идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;	М.1.а.3 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	ЛР9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
Л.д.1 сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;	М.1.б.2 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	
Л.д.2 потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;	М.1.б.7 анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;	

Л.д.3 активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;	М.2.а.2 владеть различными способами общения и взаимодействия;	
Л.е.1 готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;	М.2.а.1 понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;	

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование ОК согласно ФГОС СПО
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	П 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).	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	П 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью.	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и	П 3. Владение основными способами	

интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	П 4. Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	П 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	П 6. положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).	

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические занятия	70
Консультации	
Промежуточная аттестация в форме -	<i>зачет, дифференцированный зачет</i>

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Физическая культура

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем	Объем часов
Раздел 1. Введение.	2
Раздел 2. Легкая атлетика	16
Раздел 3. Гимнастика	8
Раздел 4. Плавание	8
Зачет	2
Раздел 5. Лыжная подготовка	8
Раздел 6. Спортивные игры	18
Раздел 7. Виды спорта по выбору	8
Дифференцированный зачет	2
Всего:	72

2.2 План изучения предмета «Физическая культура» с учетом профессиональной направленности

Физическая культура (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Кол-во часов
Физическая культура	ОП.08 Техническое оснащение и организация рабочих мест	
Акробатические упражнения	Тема 2.1. Организация рабочего места повара /кондитера в заготовочных цехах	2
Техника лыжной подготовки	Тема 2.2. Организация рабочего места повара /кондитера в доготовочных цехах	2
Передвижение по площадке	Тема 2.2. Организация рабочего места повара /кондитера в специализированных цехах	2
		6
Физическая культура	МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления простой горячей и простой холодной кулинарной продукции	
Акробатические упражнения	Тема 2.1 Изучение организации и технологии приготовления, оформления и подачи холодных блюд и салатов и закусок (бутербродов), заправок, холодных соусов	2
Техника лыжной подготовки	Тема 3.1 Изучение организации и технологии приготовления и оформления основных и простых горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, из традиционных овощей и грибов, из яиц, творога, мучных блюд из теста с фаршем	2
Передвижение по площадке	Тема 4.1 Технологический процесс приготовления бульонов и отваров, простых супов	4
Волейбол. Верхний и нижний приемы мяча	Тема 6.1 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы	4
		12
Физическая культура	МДК 07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
Акробатические упражнения	Тема 2.1 Технология приготовления и применение простых и основных отделочных полуфабрикатов	4
Плавание	Тема 3.1 Технология приготовления изделий из дрожжевого теста	4
Техника лыжной подготовки	Тема 2.2 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	4
Передвижение по площадке	Тема 2.1 Технология приготовления и применение простых и основных отделочных полуфабрикатов	2
Волейбол. Верхний и нижний приемы мяча	Тема 3.1 Технология приготовления изделий из дрожжевого теста	2
Бег по дистанции, финиширование	Тема 2.2 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	2
		18
		36 часов

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам/разделам	Уровень освоения
Раздел 1.	<i>Вводно-коррективный курс</i>		Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала			
	Введение.			1
	Практические занятия: Инструктаж по ТБ, ОТ и ПДД. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	2		
Раздел 2.	Легкая атлетика		Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2.а.2, М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3.б.3, М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	
Кроссовая подготовка	Содержание учебного материала			2
	Практические занятия: Медленный бег 3 км по пересеченной местности . Техника бега на короткие дистанции. Специальные и подводящие упражнения легкоатлетов. Низкий старт .Стартовый разгон Ускорения до 50м х 6-8 раз. Заминка-500м Медленный бег 3 км по пересеченной местности с преодолением естественных препятствий Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Специальные беговые упражнения (СБУ). Бег с низкого старта 100 метров. Развитие скоростных качеств Ускорение 5*30м ОФП Совершенствование техники бега на короткие дистанции Разминка 1 км. ОРУ, СБУ Бег 100 метров ОФП Обучение технике бега на средние дистанции. Кросс 2 км. Высокий старт, специальные и подводящие упражнения легкоатлетов ОРУ. СБУ. Ускорения 4-6 раз по 200м. Заминка 500 м. ОФП Совершенствование техники бега на средние дистанции. Кросс 2 км Совершенствование техники высокого старта, стартовый разбег, бег по выражу. Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Специальные беговые упражнения (СБУ). ОФП Разминка 1 км. ОРУ. СБУ. Кросс 2000 метров (дев.) Кросс 3000 метров (юн.). ОФП	2		

Раздел 3. Акробатические упражнения	Медленный бег 3 км по пересеченной местности с преодолением естественных препятствий			
	Освоение техники прыжка в длину «согнув ноги», особенности разбега, определение его длины;			
	Общеразвивающие упражнения (ОРУ). ОФП			
	Совершенствование техники прыжка в длину «согнув ноги», особенности разбега, определение его длины; (специальные упражнения для овладения техникой)			
	Медленный бег 3 км по пересеченной местности. Общеразвивающие упражнения (ОРУ).	2		
	Освоение техники прыжка в высоту способом «перешагивание», подводящие упражнения для прыжков в высоту, специальные упражнения, прыжки на малой высоте. ОФП			
	Комплексы упражнений для развития физических качеств, необходимых в легкоатлетических прыжках			
	Совершенствование техники прыжка в высоту способом «перешагивание», подводящие упражнения для прыжков в высоту, специальные упражнения, прыжки на малой высоте, ОФП	2		
	Обучение прыжку в высоту способом «перекидной», подбор дистанции разбега, отталкивание, приземление.			
	Обучение прыжку в высоту способом «перекидной», подбор дистанции разбега, отталкивание, приземление.	2		
	Освоение техники метания гранаты.			
	Контрольные нормативы: Бег 100 метров Кросс 2000 метров (дев.) Кросс 3000 метров (юн.). Прыжки в длину «согнув ноги»	2		
	Раздел 3.			
	Акробатические упражнения			
	Содержание учебного материала			Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9,
	Практические занятия:			М.1.а.3,М.1.б.7,М.2.а.2, М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3.б.3, М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08
	Акробатика: стойка на лопатках, мост из положения лежа; перекаты вперед, назад. ОФП	2		
	Акробатика: кувырки, стойка на лопатках, на голове, мост из положения, лежа и стоя, ОФП			
	Акробатика: низкая перекладина, висы, кувырты, подъем переворотом; брусая разновысотные , брусья параллельные (юноши), ОФП			
	Акробатика: кувырки ,стойка на лопатках, на голове; поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз);	2		

	приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге); ОФП		П1-П6	
	Акробатика: стойка на лопатках на голове ,стойка на руках с помощью, около стены, подтягивание на перекладине; ОФП			
	Акробатика: кувырки вперед, назад, кувырок назад через стойку на руках, переворот в упор; подтягивание на низкой перекладине; сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях; ОФП	2		
	Акробатика: длинный кувырок, стойка на голове. Лазание по канату			
	Контрольные нормативы: Пресс на гимнастическом мате 1 мин. , наклоны вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье, Сгибание и разгибание рук в упоре лежа(дев), подтягивание на высокой перекладине(юнош)	2		
Раздел 4. Кроль на груди	Плавание		Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2.а.2, М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3.б.3, М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	2
	Содержание учебного материала			
	Практические занятия: ОРУ на суше. Инструктаж. освоение техники плавания «кроль на груди»: плавание с помощью одних ног; плавание с помощью одних рук; плавание с задержкой дыхания ,плавание с ускорением	2		
	Освоение техники плавания «кроль на груди». Повороты.			
	Освоение техники плавания «кроль на спине»: плавание с помощью одних ног руки вытянуты вперед; плавание с помощью одних рук с резиновым кругом, зажатым между ног; плавание с доской.	2		
	Освоение техники плавания «кроль на спине». Повороты.	2		
	Совершенствование техники плавания «кроль на груди», «кроль на спине»			
	Освоение техники плавания «брасс»	2		
	Совершенствование техники плавания «брасс»			
	Контрольные нормативы: плавание 50 м (мин, с)	2		
Раздел 5. Техника лыжной подготовки	Лыжная подготовка		Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2.а.2, М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.	2
	Содержание учебного материала			
	Практические занятия: Строевые упражнения с лыжами и на лыжах. Изучение техники передвижения на лыжах. Изучение техники лыжных ходов. Попеременный двухшажный ход, развитие общей выносливости, прохождение дистанции.	2		

	ОФП			а.1,М.3.б.3, М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	
	Попеременный двухшажный ход, развитие общей выносливости, прохождение дистанции	2			
	Одновременный двухшажный ход , развитие общей выносливости, прохождение дистанции				
	Одновременный двухшажный ход , развитие общей выносливости, прохождение дистанции	2			
	Одновременный одношажный ход , развитие общей выносливости, прохождение дистанции				
Раздел 6. Передвижение по площадке	Контрольные нормативы: Попеременный двух шажный ход. Одновременный двухшажный ход	2			
	Спортивные игры			Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1. б.7,М.2.а.2, М.2.а.1, М.3.а.6,М.3. а.1,М.3.б.3, М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	2
	Содержание учебного материала				
	Практические занятия: Передвижение по площадке: приставным шагом, левым, правым боком, спиной, повороты на опорной ноге. ОФП	2			
	Остановки при беге: двумя шагами, прыжком ; ловля мяча, передача мяча 2-мя руками от груди; ведение мяча одной (левой, правой), с изменением направления.				
	Ловля и передача мяча над головой; прием и передача мяча в движении в парах. ОФП	2			
	Ведение и броски мяча в кольцо после 2-го шага. ОФП				
	Правила соревнований; прием и передача мяча от груди; прием мяча над головой, сбоку, снизу. ОФП				
	Ведение мяча с изменением направлений; ведение, броски в кольцо; штрафные броски. Двухсторонняя игр. ОФП	2			
	Содержание учебного материала				
Приемы игры в баскетбол	Практические занятия: Приемы игры в баскетбол, ведение и передача мяча в парах, передача в парах с ударом в пол, без удара в пол, остановка прыжком и бросок в кольцо, Двухсторонняя игра ОФП	2			2
	Передача мяча в парах – бросок в кольцо – подбор, ведение мяча. Игра 5х5.				
	Контрольные нормативы: Броски. Двухсторонняя игра (5х5).	2			
	Содержание учебного материала				
Волейбол. Верхний и нижний	Практические занятия Волейбол: верхний и нижний приемы мяча	2			2

приемы мяча	Совершенствование приема и передача мяча, сверху 2-мя руками, ОФП			
	Совершенствование приема снизу 2-мя руками, передача и прием мяча в парах, в тройках, ОФП			
	Прямая верхняя подача, нижняя прямая подача, прямая боковая подача; учебные 2-х сторонние игры 6х6., ОФП	2		
	Совершенствование приема и передачи снизу 2-мя руками, передача и прием мяча в парах, в тройках, ОФП			
	Прием и передача мяча сверху и снизу, нападающий удар (специальные упражнения) ОФП	2		
	Контрольные занятия по теме «волейбол»: нападающий удар, прямая боковая подача, 2-х сторонние игры			
Раздел 7.	Контрольные нормативы: верхний и нижний приемы мяча	2		
	Виды спорта по выбору			
	Содержание учебного материала			Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2.а.2, М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3.б.3, М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6
	Практические занятия: Медленный бег 3 км по пересеченной местности			2
	Общеразвивающие упражнения (ОРУ). Специальные беговые упражнения (СБУ). Совершенствование бега на средние дистанции ,бег по дистанции, финиширование, ОФП	2		
	Совершенствование техники бега на средние дистанции, высокий старт, специальные и подводящие упражнения легкоатлетов.			
Дифференцированный зачет	Совершенствование техники высокого старта, стартовый разбег, бег по виражу, ОФП	2		
	Бег 100 метров на результат. Совершенствование прыжка в длину			
	Кросс 2000 метров (дев.) Кросс 3000 метров (юн.)	2		
	Контрольные нормативы: Бег 100 метров	2		
Всего:		72		

2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета требует наличия спортивного зала; спортивного стадиона;

Оборудование спортивного зала и спортивного стадиона:

спортивное оборудование: баскетбольные щиты, футбольные ворота, параллельные брусья, перекладина, рукоход, гимнастические скамейки, спортивный инвентарь: лыжи, мячи (баскетбольные, футбольные, волейбольные), гимнастические маты, секундомер, свисток

Раздел из программы по предмету	Материально-техническое обеспечение
Легкая атлетика	секундомер; рулетка; стойки для прыжка в высоту; прыжковая яма; стадион.
Гимнастика	гимнастические маты, скамейки; перекладина; параллельные брусья; тренажерный зал.
Баскетбол	игровой зал; баскетбольные мячи; свисток.
Волейбол	игровой зал; волейбольная сетка; мячи; свисток.
Лыжный спорт	лыжная база; лыжи.
Плавание	бассейн

3.2. Информационное обеспечение обучения

А) Основные источники:

1. Бишаева, А.А.. Физическая культура : Учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков — Москва : КноРус, 2023. — 379 с. — ISBN 978-5-406-11725-5. — URL: <https://book.ru/book/949532>— Текст : электронный.
2. Киреева, Е. А., Физическая культура. Практикум : учебное пособие / Е. А. Киреева. — Москва : Русайнс, 2022. — 104 с. — ISBN 978-5-4365-8733-2. — URL: <https://book.ru/book/942696>— Текст : электронный.
3. Тиханова, Е.И.. Физическая культура. Практикум : Учебно-методическое пособие / Е.И. Тиханова — Москва : Русайнс, 2023. — 96 с. — ISBN 978-5-466-03007-5. — URL: <https://book.ru/book/949386>— Текст : электронный.

Б) Дополнительные источники:

1. Теория и история физической культуры (СПО) + Приложение: дополнительные материалы : учебник / Г.А. Колодницкий, В.С. Кузнецов. — Москва : КноРус, 2020. — 448 с. — ISBN 978-5-406-06391-0.
2. Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва : КноРус, 2020. — 181 с. — СПО. — ISBN 978-5-406-05218-1.
3. Физическая культура : учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва : КноРус, 2020. — 256 с. — СПО. — ISBN 978-5-406-06281-4 .

В) Интернет-источники:

www.wikipedia.com

www.minstm.gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).

www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»).

www.olympic.ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

www.goup32441.narod.ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. Введение		
Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9		
Раздел 2. Легкая атлетика		
Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2 .а.2,М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3 .б.3,М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	Контрольные нормативы: Бег 100 метров, кросс 2000 метров (дев.). Кросс 3000 метров (юн.); прыжки в длину «согнув ноги»	Сдача контрольных нормативов
Раздел 3. Гимнастика		
Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2 .а.2,М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3 .б.3,М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	Контрольные нормативы: силовой тест юноши- подтягивание на высокой перекладине; девушки - сгибание и разгибание рук в упоре лежа ; силовой тест — поднимание туловища из положения лежа за 1 мин, наклоны вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье.	Сдача контрольных нормативов
Раздел 4. Плавание		
Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2 .а.2,М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3 .б.3,М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	Контрольные нормативы: плавание 50 м (мин, с)	Сдача контрольных нормативов
Раздел 5. Лыжная подготовка		
Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2 .а.2,М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3 .б.3,М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	Контрольные нормативы: Попеременный двух шажный ход. Одновременный двухшажный ход	Сдача контрольных нормативов
Раздел 6. Спортивные игры		

Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2 .а.2,М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3 .б.3,М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	Контрольные нормативы (баскетбол): броски, двухсторонняя игра (5х5). Контрольные нормативы (волейбол): верхний и нижний приемы мяча; 2-х сторонние игры	Сдача контрольных нормативов
Раздел 7. Виды спорта по выбору		
Л.б.3, Л.д.1-Л.д.3, ЛР9, М.1.а.3,М.1.б.7,М.2 .а.2,М.2.а.1, М.3.а.6,М.3.а.1,М.3 .б.3,М.3.в.3, ОК 01-ОК 04, ОК 08 П1-П6	Бег 100 метров, кросс 2000 метров (дев.). Кросс 3000 метров (юн.);	Сдача контрольных нормативов

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООП.13 Основы безопасности и защиты Родины

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование профессии

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Табарова Е.В.

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

От «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / Г.Р. Валиева

Разработана на основе:

ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России
от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022)

ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

Примерной программы воспитания по
укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Разработчики:

Сафиулина Татьяна Анатольевна –
преподаватель спецдисциплин, 1
квалификационная категория

Хурматуллаев Вячеслав Мамаджанович –
педагог-организатор ОБЖ

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	10
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	27
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	30

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Основы безопасности и защиты Родины название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело..

Рабочая программа учебной предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2 Место учебной предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки.

1.3 Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Основы безопасности и защиты Родины» (ОБЗР) обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностные результаты изучения ОБЗР включают:

А) гражданское воспитание:

Л.а.1 сформированность активной гражданской позиции обучающегося, готового и способного применять принципы и правила безопасного поведения в течение всей жизни;

Л.а.2 уважение закона и правопорядка, осознание своих прав, обязанностей и ответственности в области защиты населения и территории Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций и в других областях, связанных с безопасностью жизнедеятельности;

Л.а.3 сформированность базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности как основы для благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;

Л.а.4 готовность противостоять идеологии экстремизма и терроризма, национализма и ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

Л.а.5 готовность к взаимодействию с обществом и государством в обеспечении безопасности жизни и здоровья населения;

Л.а.6 готовность к участию в деятельности государственных социальных организаций и институтов гражданского общества в области обеспечения комплексной безопасности личности, общества и государства;

Б) патриотическое воспитание:

Л.б.1 сформированность российской гражданской идентичности, уважения к своему народу, памяти защитников Родины и боевым подвигам Героев Отечества, гордости за свою Родину и Вооруженные Силы Российской Федерации, прошлое и настоящее многонационального народа России, российской армии и флота;

Л.б.2 ценностное отношение к государственным и военным символам, историческому и природному наследию, дням воинской славы, боевым традициям Вооруженных Сил Российской Федерации, достижениям государства в области обеспечения безопасности жизни и здоровья людей;

Л.б.3 сформированность чувства ответственности перед Родиной, идейная убежденность и готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

В) духовно-нравственное воспитание:

Л.в.1 осознание духовных ценностей русского народа и русского воинства; сформированность ценности безопасного поведения, осознанного и ответственного отношения к личной безопасности, безопасности других людей, общества и государства;

Л.в.2 способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, готовность реализовать риск-ориентированное поведение, самостоятельно и ответственно

действовать в различных условиях жизнедеятельности по снижению риска возникновения опасных ситуаций, перерастания их в чрезвычайные ситуации, смягчению их последствий;

Л.в.3 ответственное отношение к своим родителям, старшему поколению, семье, культуре и традициям народов России, принятие идей волонтерства и добровольчества;

Г) эстетическое воспитание:

Л.г.1 эстетическое отношение к миру в сочетании с культурой безопасности жизнедеятельности;

Л.г.2 понимание взаимозависимости успешности и полноценного развития и безопасного поведения в повседневной жизни;

Д) ценности научного познания:

Л.д.1 сформированность мировоззрения, соответствующего текущему уровню развития общей теории безопасности, современных представлений о безопасности в технических, естественно-научных, общественных, гуманитарных областях знаний, современной концепции культуры безопасности жизнедеятельности;

Л.д.2 понимание научно-практических основ учебного предмета ОБЗР, осознание его значения для безопасной и продуктивной жизнедеятельности человека, общества и государства;

Л.д.3 способность применять научные знания для реализации принципов безопасного поведения (способность предвидеть, по возможности избегать, безопасно действовать в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях);

Е) физическое воспитание:

Л.е.1 осознание ценности жизни, сформированность ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих;

Л.е.2 знание приемов оказания первой помощи и готовность применять их в случае необходимости;

Л.е.3 потребность в регулярном ведении здорового образа жизни;

Л.е.4 осознание последствий и активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

Ж) трудовое воспитание:

Л.ж.1 готовность к труду, осознание значимости трудовой деятельности для развития личности, общества и государства, обеспечения национальной безопасности;

Л.ж.2 готовность к осознанному и ответственному соблюдению требований безопасности в процессе трудовой деятельности;

Л.ж.3 интерес к различным сферам профессиональной деятельности, включая военно-профессиональную деятельность;

Л.ж.4 готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

И) экологическое воспитание:

Л.и.1 сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной среды, осознание глобального характера экологических проблем, их роли в обеспечении безопасности личности, общества и государства;

Л.и.2 планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе соблюдения экологической грамотности и разумного природопользования;

Л.и.3 активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их;

Л.и.4 расширение представлений о деятельности экологической направленности.

Метапредметные результаты

Овладение универсальными учебными познавательными действиями

А) Базовые логические действия:

М.1.а.1 самостоятельно определять актуальные проблемные вопросы безопасности личности, общества и государства, обосновывать их приоритет и всесторонне анализировать, разрабатывать алгоритмы их возможного решения в различных ситуациях;

М.1.а.2 устанавливать существенный признак или основания для обобщения, сравнения и классификации событий и явлений в области безопасности жизнедеятельности, выявлять их закономерности и противоречия;

М.1.а.3 определять цели действий применительно к заданной (смоделированной) ситуации, выбирать способы их достижения с учетом самостоятельно выделенных критериев в парадигме безопасной жизнедеятельности, оценивать риски возможных последствий для реализации риск-ориентированного поведения;

М.1.а.3 моделировать объекты (события, явления) в области безопасности личности, общества и государства, анализировать их различные состояния для решения познавательных задач, переносить приобретенные знания в повседневную жизнь;

М.1.а.4 планировать и осуществлять учебные действия в условиях дефицита информации, необходимой для решения стоящей задачи;

М.1.а.5 развивать творческое мышление при решении ситуационных задач.

Б) Базовые исследовательские действия:

М.1.б.1 владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами в области безопасности жизнедеятельности;

М.1.б.2 осуществлять различные виды деятельности по приобретению нового знания, его преобразованию и применению для решения различных учебных задач, в том числе при разработке и защите проектных работ;

М.1.б.3 анализировать содержание вопросов и заданий и выдвигать новые идеи, самостоятельно выбирать оптимальный способ решения задач с учетом установленных (обоснованных) критериев;

М.1.б.4 раскрывать проблемные вопросы, отражающие несоответствие между реальным (заданным) и наиболее благоприятным состоянием объекта (явления) в повседневной жизни;

М.1.б.5 критически оценивать полученные в ходе решения учебных задач результаты, обосновывать предложения по их корректировке в новых условиях;

М.1.б.6 характеризовать приобретенные знания и навыки, оценивать возможность их реализации в реальных ситуациях;

М.1.б.7 использовать знания других предметных областей для решения учебных задач в области безопасности жизнедеятельности; переносить приобретенные знания и навыки в повседневную жизнь.

В) Работа с информацией:

М.1.в.1 владеть навыками самостоятельного поиска, сбора, обобщения и анализа различных видов информации из источников разных типов при обеспечении условий информационной безопасности личности;

М.1.в.2 создавать информационные блоки в различных форматах с учетом характера решаемой учебной задачи; самостоятельно выбирать оптимальную форму их представления;

М.1.в.3 оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

М.1.в.4 владеть навыками по предотвращению рисков, профилактике угроз и защите от опасностей цифровой среды;

М.1.в.5 использовать средства информационных и коммуникационных технологий в учебном процессе с соблюдением требований эргономики, техники безопасности и гигиены.

Овладение универсальными коммуникативными действиями

А) Общение:

М.2.а.1 осуществлять в ходе образовательной деятельности безопасную коммуникацию, переносить принципы ее организации в повседневную жизнь;

М.2.а.2 распознавать вербальные и невербальные средства общения; понимать значение социальных знаков; определять признаки деструктивного общения;

М.2.а.3 владеть приемами безопасного межличностного и группового общения; безопасно действовать по избеганию конфликтных ситуаций;

М.2.а.4 аргументированно, логично и ясно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

Б) Совместная деятельность:

М.2.б.1 понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы в конкретной учебной ситуации;

М.2.б.2 ставить цели и организовывать совместную деятельность с учетом общих интересов, мнений и возможностей каждого участника команды (составлять план, распределять роли, принимать правила учебного взаимодействия, обсуждать процесс и результат совместной работы, договариваться о результатах);

М.2.б.3 оценивать свой вклад и вклад каждого участника команды в общий результат по совместно разработанным критериям;

М.2.б.4 осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях; предлагать новые идеи, оценивать их с позиции новизны и практической значимости; проявлять творчество и разумную инициативу.

Овладение универсальными регулятивными действиями:

А) Самоорганизация:

М.3.а.1 ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

М.3.а.2 самостоятельно выявлять проблемные вопросы, выбирать оптимальный способ и составлять план их решения в конкретных условиях;

М.3.а.3 делать осознанный выбор в новой ситуации, аргументировать его; брать ответственность за свое решение;

М.3.а.4 оценивать приобретенный опыт;

М.3.а.5 расширять познания в области безопасности жизнедеятельности на основе личных предпочтений и за счет привлечения научно-практических знаний других предметных областей; повышать образовательный и культурный уровень.

Б) Самоконтроль

М.3.б.1 оценивать образовательные ситуации; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при их разрешении; вносить коррективы в свою деятельность; контролировать соответствие результатов целям;

М.3.б.2 использовать приемы рефлексии для анализа и оценки образовательной ситуации, выбора оптимального решения;

Г) Принятие себя и других людей

М.3.г.1 принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, невозможности контроля всего вокруг;

М.3.г.2 принимать мотивы и аргументы других людей при анализе и оценке образовательной ситуации; признавать право на ошибку свою и чужую.

Предметные результаты

П1 знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающих 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;

П2 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;

П3 сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; формирование представления о военной службе;

П4 сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки; овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием; сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него;

П5 сформированность представлений о современном общевоинском бое; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя;

П6 сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе и образовательных организаций осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка;

П7 сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;

П8 сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;

П9 сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;

П10 знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знания порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;

П11 знания основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знания порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знания прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности;

П12 владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях, инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; 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;

П13 знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминогенного характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;

П14 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 криминогенного характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;

П15 сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии в том числе экстремизма, терроризма;

понимание роли государства в противодействии терроризму; умения различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знания порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности и действий при угрозе или в случае террористического акта, проведении контртеррористической операции.

Общих компетенций:

ОК 1. 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 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

Профессиональных компетенций:

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья и материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Личностных результатов:

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	70
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	50
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Основы безопасности жизнедеятельности

2.1 Структура учебного предмета

Наименование разделов и тем		Объем часов
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		4
Тема 1.1 Взаимодействие личности, общества и государства в обеспечении национальной безопасности		
Тема 1.2. Государственная и общественная безопасность		
Тема 1.3. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
Тема 1.4. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны		
Раздел 2. Основы военной подготовки		13
Тема 2.1. Строевые приемы и движение без оружия (строевая подготовка)		
Тема 2.2 Основные виды тактических действий войск (тактическая подготовка)		
Тема 2.3 Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами (огневая подготовка)		
Тема 2.4 Виды, назначение и тактико-технические характеристики современного стрелкового оружия (огневая подготовка)		
Тема 2.5 Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) – эффективное средство в условиях военных действий. Морские беспилотные аппараты (основы технической подготовки и связи)		
Тема 2.6 Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций (основы технической подготовки и связи)		
Тема 2.7 Свойства местности и их применение в военном деле (военная топография)		
Тема 2.8 Фортификационное оборудование позиций отделения. Виды укрытий и убежищ (инженерная подготовка)		
Тема 2.9 Оружие массового поражения (радиационная, химическая, биологическая защита)		
Тема 2.10 Первая помощь на поле боя (военно- медицинская подготовка. Тактическая медицина)		
Тема 2.11 Особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры (тактическая подготовка)		
Раздел 3. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		2
Тема 3.1 Современные представления о культуре безопасности		
Тема 3.2. Влияние поведения на безопасность. Риск- ориентированный подход к обеспечению безопасности на уровне личности, общества, государства		4
Раздел 4. Безопасность в быту		
Тема 4.1 Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях		
Тема 4.2 Безопасность в быту.		
Предупреждение травм и первая помощь при них. Пожарная безопасность в быту		
Тема 4.3 Безопасное поведение в местах общего пользования		4
Раздел 5. Безопасность на транспорте		

Наименование разделов и тем	Объем часов
Тема 5.1 Безопасность дорожного движения	
Тема 5.2 Порядков действий при дорожно-транспортных происшествиях	
Тема 5.3 Безопасное поведение на разных видах транспорта	
Раздел 6. Безопасность в общественных местах	5
Тема 6.1 Безопасность в общественных местах. Опасности социально-психологического характера	
Тема 6.2 Безопасность в общественных местах. Опасности криминального характера	
Тема 6.3 Безопасность в общественных местах. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта	
Раздел 7. Безопасность в природной среде	7
Тема 7.1 Безопасность в природной среде	
Тема 7.2 Выживание в автономных условиях	
Тема 7.3 Природные чрезвычайные ситуации. Природные пожары	
Тема 7.4 Природные чрезвычайные ситуации. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады	
Тема 7.5 Природные чрезвычайные ситуации. Опасные гидрологические явления и процессы: паводки, половодья, цунами, сели, лавины	
Тема 7.6 Природные чрезвычайные ситуации. Опасные метеорологические явления и процессы: ливни, град, мороз, жара	
Тема 7.7 Экологическая грамотность и разумное природопользование	
Раздел 8. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи	7
Тема 8.1 Факторы, влияющие на здоровье человека. Здоровый образ жизни	
Тема 8.2 Инфекционные заболевания. Значение вакцинации в борьбе с инфекционными заболеваниями	
Тема 8.3 Неинфекционные заболевания. Факторы риска и меры профилактики. Роль диспансеризации для сохранения здоровья	
Тема 8.4 Психическое здоровье и психологическое благополучие	
Тема 8.5 Первая помощь пострадавшему	
Раздел 9. Безопасность в социуме	7
Тема 9.1 Общение в жизни человека. Межличностное общение, общение в группе	
Тема 9.2 Конфликты и способы их разрешения	
Тема 9.3 Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	
Тема 9.4 Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	
Раздел 10. Безопасность в информационном пространстве	6
Тема 10.1 Безопасность в цифровой среде	
Тема 10.2 Опасности, связанные с использованием программного обеспечения	
Тема 10.3 Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	

Наименование разделов и тем	Объем часов
Тема 10.4 Достоверность информации в цифровой среде	
Тема 10.5 Защита прав в цифровом пространстве	
Раздел 11. Основы противодействия экстремизму и терроризму	6
Тема 11.1 Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	
Тема 11.2 Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	
Тема 11.3 Противодействие экстремизму и терроризму	
Консультации	2
Дифференцированный зачет	2
Всего	70

2.2 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам/разделам	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1.	Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		Л.а.1, Л.б.1 Л.в.3, Л.д.1 Л.е.4, Л.ж.3 Л.и.3, М.1.а.3 М.1.б.5 М.1.в.1 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	
Взаимодействие личности, общества и государства в обеспечении национальной безопасности	Содержание учебного материала: 1 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	1		1
Тема 1.2. Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала: 1 Роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности. Роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности	1		2
Тема 1.3. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала: 1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Ее задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан	1		2
Тема 1.4. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Содержание учебного материала: 1 Россия в современном мире. Оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение ее военной безопасности. Роль Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности	1		1

Раздел 2.	Основы военной подготовки				Л.а.2, Л.б.1	
Тема 2.1. Строевые приемы и движение без оружия (строевая подготовка)	Практические занятия:			1	Л.в.2, Л.д.3 Л.е.3, Л.ж.2	2
	1	Движение строевым шагом. Движение бегом, походным шагом. Движение с изменением скорости движения. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении			М.1.а.4, М.1.б.6 М.1.в.2, М.2.а.4	
Тема 2.2 Основные виды тактических действий войск (тактическая подготовка)	Практические занятия:			1	М.2.б.1, М.2.б.2 М.2.б.3, М.2.б.4	1
	1	Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление: задачи и способы			ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	
Тема 2.3 Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами (огневая подготовка)	Практические занятия:			1		2
	1	Требования Курса стрельб по организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок. Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальной стрельбы из стрелкового оружия. Способы удержания оружия и правильность прицеливания				
Тема 2.4 Виды, назначение и тактико-технические характеристики современного стрелкового оружия (огневая подготовка)	Содержание учебного материала:			1		1
	1	Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия				
Тема 2.5 Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) – эффективное средство в условиях военных действий. Морские беспилотные аппараты (основы технической подготовки	Содержание учебного материала:			1		2
	1	История возникновения и развития радиотехнических комплексов. Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа				

и связи)						
Тема 2.6 Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций (основы технической подготовки и связи)		Содержание учебного материала:				
	1	История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций	1			1
Тема 2.7 Свойства местности и их применение в военном деле (военная топография)		Содержание учебного материала:				
	1	Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные ее разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности	1			1
Тема 2.8 Фортификационное оборудование позиции отдаления. Виды укрытий и убежищ (инженерная подготовка)		Содержание учебного материала:				
	1	Шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение. Порядок оборудования позиции отдаления. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрельки	1			1
Тема 2.9 Оружие массового поражения (радиационная, химическая, биологическая защита)		Содержание учебного материала:				
	1	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Зажигательное оружие и способы защиты от него	1			1
Тема 2.10 Первая помощь на поле боя (военно- медицинская подготовка. Тактическая медицина)		Практические занятия:				
	1	Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Виды боевых ранений и опасность их получения. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях	1			2
	2	Условные зоны оказания первой помощи.	1			2

	Характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон. Объем мероприятий первой помощи в каждой зоне. Порядок выполнения мероприятий первой помощи в зонах				
Тема 2.11 Особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры (тактическая подготовка)	Содержание учебного материала: 1 Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации, Министерства внутренних дел Российской Федерации, Федеральной службы безопасности Российской Федерации, Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры	1			1
	Точка рубежного контроля	1			
Раздел 3.	Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе				
Тема 3.1 Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала: 1 Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровни решения задачи обеспечения безопасности	1		Л.а.3, Л.б.2 Л.в.3, Л.г.1 Л.д.2, Л.и.2 Л.и.4, М.1.а.5 М.1.б.1, М.1.б.7 М.1.в.3, М.2.а.1 М.3.а.2, М.3.а.3 М.3.а.4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1, ПК	1
Тема 3.2. Влияние поведения на	Содержание учебного материала: 1 Понятия «виктимность», «виктимное поведение»,	1			1

безопасность. Риск- ориентированный подход к обеспечению безопасности на уровне личности, общества, государства	«безопасное поведение». Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации. Риск-ориентированное мышление как основа обеспечения безопасности. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности личности, общества, государства	2.1	
Раздел 4.	Безопасность в быту	Л.а.4, Л.б.1	
Тема 4.1 Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях	Содержание учебного материала:	Л.в.1, Л.е.2	
	1 Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Защита прав потребителя. Правила безопасного поведения при осуществлении покупок в Интернете. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях	Л.ж.2 М.1.а.3 М.1.б.2, М.1.в.4 М.2.а.2, М.3.а.2	2
Тема 4.2 Безопасность в быту. Предупреждение травм и первая помощь при них. Пожарная безопасность в быту	Практические занятия:	М.3.а.3, М.3.а.4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР 9	2
	1 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. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно- легочной реанимации. Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Первая помощь при ожогах		
Тема 4.3 Безопасное поведение в местах общего пользования	Практические занятия:		
	1 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		2
	2 Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения. Правила		2

		безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними. Действия в экстренных случаях				
Раздел 5.	Безопасность на транспорте				Л.а.5, Л.б.2	
Тема 5.1 Безопасность дорожного движения	Практические занятия:		1		Л.в.1, Л.ж.4 Л.и.1, М.1.а.2 М.1.б.3, М.2.а.3 М.3.а.5, М.3.б.1 М.3.б.2 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	2
	1	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 темное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Взаимосвязь безопасности водителя и пассажира. Правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе. Ответственность водителя. Ответственность пассажира. Представления о знаниях и навыках, необходимых водителю				
	Точка рубежного контроля					
Тема 5.2 Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях	Практические занятия:		1			2
	1	Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)				
Тема 5.3 Безопасное поведение на разных видах транспорта	Практические занятия:		1			2
	1	Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения.				
	2	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	1			2

	ситуации			
Раздел 6	Безопасность в общественных местах			Л.а.6, Л.б.3 Л.в.2, Л.г.2
Тема 6.1 Безопасность в общественных местах. Опасности социально-психологического характера	Практические занятия:			Л.е.1, Л.ж.1 М.1.а.1, М.1.б.4 М.1.в.5, М.3.а.1 М.3.г.1, М.3.г.2
	1	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).	1	2
	2	Порядок действий при риске возникновения или возникновения толпы, давки. Эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи. Правила безопасного поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу	1	ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1
Тема 6.2 Безопасность в общественных местах. Опасности криминального характера	Практические занятия:		1	
	1	Правила безопасного поведения при проявлении агрессии. Криминальные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения. Порядок действий при попадании в опасную ситуацию. Порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребенок; взрослый; пожилой человек; человек с ментальными расстройствами). Порядок действий в ситуации, если вы обнаружили потерявшегося человека		2
Тема 6.3 Безопасность в общественных местах. Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта	Практические занятия:			
	1	Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения).	1	2
	2	Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта	1	
		Точка рубежного контроля	1	

Раздел 7.		Безопасность в природной среде			
Тема 7.1 Безопасность в природной среде	Содержание учебного материала:		1	Л.а.1, Л.б.1 Л.в.3, Л.д.1 Л.е.4, Л.ж.3 Л.и.3, М.1.а.3 М.1.б.5 М.1.в.1 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	1
	1	Отдых на природе. Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах. 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)			3
Тема 7.2 Выживание в автономных условиях	Практические занятия:		1		2
	1	Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Источники опасности в автономных условиях. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении и отморожении			
Тема 7.3 Природные чрезвычайные ситуации. Природные пожары	Практические занятия:		1		2
	1	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в природных чрезвычайных ситуациях. Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды			
Тема 7.4 Природные чрезвычайные ситуации. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады	Практические занятия:		1		2
	1	Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными геологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными геологическими явлениями и процессами			
Тема 7.5 Природные чрезвычайные ситуации. Опасные гидрологические явления	Практические занятия:		1		2
	1	Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными гидрологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий.			

и процессы: паводки, половодья, цунами, сели, лавины	Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими явлениями и процессами			
Тема 7.6 Природные чрезвычайные ситуации. Опасные метеорологические явления и процессы: ливни, град, мороз, жара	Практические занятия: Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными метеорологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами	1		2
Тема 7.7 Экологическая грамотность и разумное природопользование	Практические занятия: Влияние деятельности человека на природную среду. Причины и источники загрязнения Мирового океана, почвы, атмосферы. Чрезвычайные ситуации экологического характера. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Экологическая грамотность и разумное природопользование	1		2
Раздел 8	Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи»			Л.а.2, Л.б.1 Л.в.2, Л.д.3 Л.е.3, Л.ж.2
Тема 8.1 Факторы, влияющие на здоровье человека. Здоровый образ жизни	Практические занятия: 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	1		М.1.а.4, М.1.б.6 М.1.в.2, М.2.а.4 М.2.б.1, М.2.б.2 М.2.б.3, М.2.б.4
Тема 8.2 Инфекционные заболевания. Значение вакцинации в борьбе с инфекционными заболеваниями	Практические занятия: 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.	1		ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1

		Значение изобретения вакцины для человечества			
Тема 8.3 Неинфекционные заболевания. Факторы риска и меры профилактики. Роль диспансеризации для сохранения здоровья	Практические занятия:				
		Неинфекционные заболевания. Самые распространенные неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы.	1		2
		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 и др.)	1		2
Тема 8.4 Психическое здоровье и психологическое благополучие	Практические занятия:				
		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, учебы; профилактика злоупотребления алкоголем и употребления наркотических средств; помощь людям, перенесшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья	1		2
Тема 8.5 Первая помощь пострадавшему	Практические занятия:				
		Первая помощь. История возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Мероприятия первой помощи. Алгоритм первой помощи.	1		2
		Оказание первой помощи в сложных случаях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно). Действия при прибытии скорой медицинской помощи	1		22
Раздел 9	Безопасность в социуме				Л.а.3, Л.б.2

Тема 9.1 Общение в жизни человека. Межличностное общение, общение в группе	Практические занятия:				Л.в.3, Л.г.1 Л.д.2, Л.и.2 Л.и.4, М.1.а.5 М.1.б.1, М.1.б.7 М.1.в.3, М.2.а.1 М.3.а.2, М.3.а.3 М.3.а.4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	1
		Определение понятия «общение».	Навыки конструктивного общения.	Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Межличностное общение, общение в группе, межгрупповое общение (взаимодействие). Особенности общения в группе.		
		Психологические характеристики группы и особенности взаимодействия в группе.	Групповые нормы и ценности. Коллектив как социальная группа.	Психологические закономерности в группе		
Тема 9.2 Конфликты и способы их разрешения	Практические занятия:					1
		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, способы саморегуляции.	Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов (буллинг, насилие). Способы противодействия буллингу и проявлению насилия			
Тема 9.3 Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Содержание учебного материала:					1
		Способы психологического воздействия.	Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнеру (партнерам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия			

Тема 9.4 Психологические механизмы воздействия на большие группы людей						
		Психологическое влияние на большие группы. Механизмы влияния: заражение; убеждение; внушение; подражание. Деструктивные и псевдопсихологические технологии	1			1
		Точка рубежного контроля	1			
	Раздел 10	Безопасность в информационном пространстве				
Тема 10.1 Безопасность в цифровой среде	Практические занятия:					Л.а.4, Л.б.1 Л.в.1, Л.е.2 Л.ж.2
		Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», ее признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде	1			М.1.а.3 М.1.б.2, М.1.в.4 М.2.а.2, М.3.а.2
	Практические занятия:					М.3.а.3, М.3.а.4
		Вредоносное программное обеспечение. Виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы. Правила защиты от вредоносного программного обеспечения. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, фишинг, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ	1			ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР 9
Тема 10.3 Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Практические занятия:					
		Поведенческие опасности в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли.	1			2
		Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радиализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества.	1			2

		Правила коммуникации в цифровой среде				
Тема 10.4 Достоверность информации в цифровой среде	Практические занятия:					
		Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советы, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений	1			2
Тема 10.5 Защита прав в цифровом пространстве	Практические занятия:					
		Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещенный контент. Защита прав в цифровом пространстве	1			2
Раздел 11		Основы противодействия экстремизму и терроризму				
Тема 11.1 Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала:					
		Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия.	1			1
		Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки.	1			1
		Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность				
Тема 11.2 Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала:					
		Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы.	1			1
		Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции	1			1
Тема 11.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание учебного материала:					
		Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации.	1			1
		Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области	1			1

		противодействия экстремизму и терроризму				
Консультации				2		
Дифференцированный зачет				2		1
		Всего		70		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия
Раздел 2. Основы военной подготовки	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия
Раздел 3. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия
Раздел 4. Безопасность в быту	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература;
Раздел 5. Безопасность на транспорте	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия
Раздел 6. Безопасность в общественных местах	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия
Раздел 7. Безопасность в природной среде	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия
Раздел 8. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи	- презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия; - комплект медицинского имущества по медико-санитарной подготовки; -средства индивидуальной защиты
Раздел 9. Безопасность в социуме	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия
Раздел 10. Безопасность в информационном пространстве	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия
Раздел 11. Основы противодействия экстремизму и терроризму	- комплект плакатов; -информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; -электронные учебные пособия

Технические средства обучения: компьютер;
проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) Основные источники:

1. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник/Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко.- Москва: КНОРУС, 2022-248с.
2. Мирюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник /В.Ю. Мирюков- 10-е изд., перераб. и доп. – Москва: КНОРУС, 2022-286с (Среднее профессиональное образование)
3. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 639 с. — (Профессиональное образование).
4. Шимановская Я.В. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф: учебник/ Я.В.Шимановская, А.С.Сарычев, К.А.Шимановская. Москва: КНОРУС, 2022-478с. (Среднее профессиональное образование)

б) Дополнительные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489702>
2. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 354 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03180-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491016>
3. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489671>
4. Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 441 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01569-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491234>
5. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие для СПО / Г. В. Тягунов, А. А. Волкова, В. Г. Шишкунов, Е. Е. Барышев ; под редакцией В. С. Цепелева. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 235 с. — ISBN 978-5-4488-0368-0, 978-5-7996-2790-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87788.html>
6. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574.html>

7. Приешкина, А. Н. Основы безопасности жизнедеятельности. Обеспечение здорового образа жизни и основы медицинских знаний : учебное пособие для СПО / А. Н. Приешкина. — Саратов : Профобразование, 2020. — 92 с. — ISBN 978-5-4488-0740-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92324.html>

8. Основы безопасности жизнедеятельности. Государственная система обеспечения безопасности населения : учебное пособие для СПО / А. Н. Приешкина, М. А. Огородников, Е. Ю. Голубь, А. В. Седымов. — Саратов : Профобразование, 2020. — 76 с. — ISBN 978-5-4488-0743-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92323.html>

в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. Журналы: «Основы безопасности жизнедеятельности», «Военные знания».
 2. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации
 3. Постановление Правительства РФ от 11 ноября 2006 г. N 663 "Об утверждении Положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации" (в действующей редакции)
 4. <http://window.edu.ru/> - Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»;
 5. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов;
 6. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов;
 7. <http://lib.mtuci.ru/libdocs/> - Электронный Каталог библиотеки МТУСИ;
 8. <https://www.rsl.ru/> - Российская государственная библиотека (РГБ);
 9. <http://nlr.ru/> - Российская национальная библиотека (РНБ);
 10. <http://www.gpntb.ru/> - Государственная публичная научно-техническая библиотека (ГПНТБ);
 11. <https://book.ru> Электронно-библиотечной системе BOOK.ru
 12. <https://www.iprbookshop.ru/> - электронная библиотечная система IPRBooks;
 13. <https://profspo.ru/> - комплексный электронный образовательный ресурс ПРОФОБРАЗОВАНИЕ;
 14. <https://catalog.prosv.ru/category/14> и <https://media.prosv.ru/> - Свободный доступ к методической литературе и информационным материалам для подготовки к дистанционным урокам;
 15. <https://urait.ru/> - Образовательная платформа «Юрайт».
 16. <http://www.mchs.gov.ru>. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс].
- 3.1
17. <http://uisrussia.msu.ru> Университетская информационная система «РОССИЯ»
- 4.
18. <http://нэб.рф/> Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека»
 19. <http://bzhde.ru> Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		
Л.а.1, Л.б.1 Л.в.3, Л.д.1 Л.е.4, Л.ж.3 Л.и.3, М.1.а.3 М.1.б.5 М.1.в.1 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	- Устный опрос; - Самостоятельная работа; - Практическая работа; - Составление тематических презентаций; - Рефераты; - Письменный контроль;	Задания в тестовой форме
Раздел 2. Основы военной подготовки		
Л.а.2, Л.б.1 Л.в.2, Л.д.3 Л.е.3, Л.ж.2 М.1.а.4, М.1.б.6 М.1.в.2, М.2.а.4 М.2.б.1, М.2.б.2 М.2.б.3, М.2.б.4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	- Устный опрос; - Самостоятельная работа; - Практическая работа; - Письменный контроль; - Составление тематических презентаций - Рефераты.	Тест с заданиями
Раздел 3. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		
Л.а.3, Л.б.2 Л.в.3, Л.г.1 Л.д.2, Л.и.2 Л.и.4, М.1.а.5 М.1.б.1, М.1.б.7 М.1.в.3, М.2.а.1 М.3.а.2, М.3.а.3 М.3.а.4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1, ПК 2.1	- Фронтальный опрос; - Устный ответ на вопрос; - Тестирование; - Составление тематических презентаций; - Рефераты; - Демонстрация приемов и навыков оказания первой помощи; - Практическая работа.	Тест с заданиями
Раздел 4. Безопасность в быту		
Л.а.4, Л.б.1 Л.в.1, Л.е.2 Л.ж.2 М.1.а.3 М.1.б.2, М.1.в.4 М.2.а.2, М.3.а.2 М.3.а.3, М.3.а.4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР 9	- Устный опрос; - Самостоятельная работа; - Письменный контроль.	Контрольная работа
Раздел 5. Безопасность на транспорте		
Л.а.5, Л.б.2 Л.в.1, Л.ж.4 Л.и.1, М.1.а.2 М.1.б.3, М.2.а.3 М.3.а.5, М.3.б.1 М.3.б.2 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7	- Устный опрос; - Самостоятельная работа; - Практическая работа; - Составление тематических презентаций; - Рефераты; - Письменный контроль;	Задания в тестовой форме

ЛР1		
Раздел 6. Безопасность в общественных местах		
Л.а.6, Л.б.3 Л.в.2, Л.г.2 Л.е.1, Л.ж.1 М.1.а.1, М.1.б.4 М.1.в.5, М.3.а.1 М.3.г.1, М.3.г.2 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	• Устный опрос; • Самостоятельная работа; • Практическая работа; • Письменный контроль; • Составление тематических презентаций • Рефераты.	Тест с заданиями
Раздел 7. Безопасность в природной среде		
Л.а.1, Л.б.1 Л.в.3, Л.д.1 Л.е.4, Л.ж.3 Л.и.3, М.1.а.3 М.1.б.5 М.1.в.1 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	• Фронтальный опрос; • Устный ответ на вопрос; • Тестирование; • Составление тематических презентаций; • Рефераты; • Демонстрация приемов и навыков оказания первой помощи; • Практическая работа.	Тест с заданиями
Раздел 8. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		
Л.а.2, Л.б.1 Л.в.2, Л.д.3 Л.е.3, Л.ж.2 М.1.а.4, М.1.б.6 М.1.в.2, М.2.а.4 М.2.б.1, М.2.б.2 М.2.б.3, М.2.б.4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	• Фронтальный опрос; • Устный ответ на вопрос; • Тестирование; • Составление тематических презентаций; • Рефераты; • Демонстрация приемов и навыков оказания первой помощи; • Практическая работа.	Тест с заданиями
Раздел 9. Безопасность в социуме		
Л.а.3, Л.б.2 Л.в.3, Л.г.1 Л.д.2, Л.и.2 Л.и.4, М.1.а.5 М.1.б.1, М.1.б.7 М.1.в.3, М.2.а.1 М.3.а.2, М.3.а.3 М.3.а.4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	• Устный опрос; • Самостоятельная работа; • Письменный контроль.	Контрольная работа
Раздел 10. Безопасность в информационном пространстве		
Л.а.4, Л.б.1 Л.в.1, Л.е.2 Л.ж.2 М.1.а.3 М.1.б.2, М.1.в.4 М.2.а.2, М.3.а.2 М.3.а.3, М.3.а.4 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР 9	• Устный опрос; • Самостоятельная работа; • Практическая работа; • Письменный контроль; • Составление тематических презентаций • Рефераты.	Тест с заданиями

Раздел 11. Основы противодействия экстремизму и терроризму		
Л.а.5, Л.б.2 Л.в.1, Л.ж.4 Л.и.1, М.1.а.2 М.1.б.3, М.2.а.3 М.3.а.5, М.3.б.1 М.3.б.2 ОК1, ОК2, ОК4, ОК 7 ЛР1	• Устный опрос; • Самостоятельная работа; • Практическая работа; • Составление тематических презентаций; • Рефераты; • Письменный контроль;	Задания в тестовой форме

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООПВ.01 Родной язык

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г.

Разработана на основе:

ФГОС СОО Приказ Минобрнауки России
от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022)

ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

Примерной программы воспитания по
укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных
дисциплин

Протокол № _____

От «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ /Ф.А.Давлетбаева

Разработчики:

Абдрахимова А.А., преподаватель
татарского языка и литературы

Асылгараева Л.Р, преподаватель татарского
языка и литературы

Гафиятуллина Э.И., преподаватель
татарского языка и литературы

СОДЕРЖАНИЕ

9. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	6
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	16
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Родной язык

название предмета

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2 Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Родной язык» обеспечивает достижения студентами следующих **результатов:**

Личностных:

7.1. Личностные результаты освоения программы

а) гражданского воспитания:	
Л.а.3	принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
б) патриотического воспитания:	
Л.б.1	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;
Л.б.2	ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
в) духовно-нравственного воспитания:	
Л.в.5	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;
г) эстетического воспитания:	
Л.г.1	эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
Л.г.2	способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
д) физического воспитания:	
Л.д.1	сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
е) трудового воспитания:	
Л.е.3	интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
ж) экологического воспитания:	
Л.ж.1	сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

и) ценности научного познания:	
Л.и.2	совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

Метапредметных:

8.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	
а) базовые логические действия:	
М.1.а.2	устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
б) базовые исследовательские действия:	
М.1.б.1	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
в) работа с информацией:	
М.1.в.1	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
8.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:	
а) общение:	
М.2.а.2	владеть различными способами общения и взаимодействия;
М.2.а.4	развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;
б) совместная деятельность:	
М.2.б.1	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
8.3. Овладение универсальными регулятивными действиями:	
а) самоорганизация:	
М.3.а.2	самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
б) самоконтроль:	
М.3.б.2	владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:	
М.3.в.4	эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
г) принятие себя и других людей:	
М.3.г.2	принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

Предметных:

П1 сформированность представлений о роли и значении родного языка в жизни человека, общества, государства; сформированность ценностного отношения к родному языку; представлений о взаимосвязи родного языка и родной культуры, об отражении в родном языке российских традиционных духовно-нравственных ценностей;

П2 совершенствование умений аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умений свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения;

П3 формирование умений переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая тексты разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); создание вторичных текстов, редактирование собственных текстов;

П4 систематизация знаний о функциональных разновидностях родного языка и функционально-смысловых типах речи; совершенствование навыков анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности на родном языке;

П5 систематизация знаний об изобразительно-выразительных возможностях родного языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

П6 систематизация знаний о родном языке как системе и развивающемся явлении, его уровнях и единицах, закономерностях его функционирования; формирование представлений о формах существования родного языка;

П7 развитие культуры владения родным языком с учетом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка;

П8 систематизация знаний о языковых нормах родного языка; применение знаний о них в речевой практике; оценивание собственной и чужой речи с точки зрения правильности использования языковых средств и соответствия языковым нормам;

П9 совершенствование умений использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию;

П10 развитие умений переводить текст (фрагменты текста) с родного языка на русский язык и наоборот; развитие умений применять словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме (при их наличии).

Общих компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Профессиональных компетенций:

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Личностных результатов:

ЛР 1 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

ЛР 6 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

Синхронизация личностных и метапредметных результатов с личностными результатами в рамках учебного предмета

Наименование личностных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно программе воспитательной работы
Л.б.1 сформированность 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; Л.б.2 ценностное отношение к государственному символу, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;	М.1.в.1 владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; М.3.в.4 эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;	ЛР1 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
Л.и.2 совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	М.2.а.2 владеть различными способами общения и взаимодействия; М.2.а.4 развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
Л.д.1 сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного	М.2.б.1 понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; М.3.а.2 самостоятельно составлять план решения	

отношения к своему здоровью;	проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

Синхронизация предметных результатов с общими и профессиональными компетенциями в рамках учебного предмета

Наименование ОК согласно ФГОС СПО	Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ПК согласно ФГОС СПО
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	П2 совершенствование умений аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умений свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	П9 совершенствование умений использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию; П10 обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	П1 сформированность представлений о роли и значении родного языка в жизни человека, общества, государства; сформированность ценностного отношения к родному языку; представлений о взаимосвязи родного языка и родной культуры, об отражении в родном языке российских традиционных духовно-нравственных ценностей; П3 формирование умений переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая тексты разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); создание вторичных текстов, редактирование собственных текстов;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	П4 систематизация знаний о функциональных разновидностях родного языка и функционально-смысловых типах речи; совершенствование навыков анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности на	

	родном языке; П6 систематизация знаний о родном языке как системе и развивающемся явлении, его уровнях и единицах, закономерностях его функционирования; формирование представлений о формах существования родного языка;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	П5 систематизация знаний об изобразительно-выразительных возможностях родного языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте; П8 систематизация знаний о языковых нормах родного языка; применение знаний о них в речевой практике; оценивание собственной и чужой речи с точки зрения правильности использования языковых средств и соответствия языковым нормам;	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.4. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	62
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	44
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме	контрольной работы

2.2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Родной язык

2.1 Структура программы учебного предмета

Наименование разделов и тем		Количество часов
Раздел 1. Вводно-коррективный курс.		
Тема 1.1. Вводный курс.		18
Тема 1.2. Знакомство.		
Раздел 2. Республика Татарстан		
Тема 2.1. Татарстан		6
Раздел 3. Татарский язык в повседневной жизни		
Тема 3.1. Прошлое и современное в татарском языке		16
Тема 3.2. Повседневная жизнь.		
Тема 3.3. Хобби. Досуг		
Раздел 4. Казань – столица РТ		
Тема 4.1. Казань: история и современность		10
Раздел 5. Искусство и татарская литература		
Тема 5.1. Культурное наследие РТ		4
Раздел 6. Среднее образование		
Тема 6.1. Моя будущая работа		4
Консультация		2
Контрольная работа		2
ВСЕГО		62

2.2 План изучения предмета родной язык с учетом профессиональной направленности

Родной язык (тема)	Профессиональный цикл (тема)	Количество часов
Родной язык	ОП.02 Физиология питания	
Тема 1.2. Знакомство.	Тема 5.3 Питание современного человека	2
Тема 3.2. Повседневная жизнь.	Тема 4.1.Рациональное питание и физиологические требования к его организации	2
		4
Родной язык	ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	
Тема 3.2. Повседневная жизнь.	Тема 1.1.Ассортимент и характеристика основных видов продовольственных товаров	4
Тема 6.1. Моя будущая работа	Тема 2.1 Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	2
		6
Родной язык	ОП.05 Охрана труда	
Тема 3.3. Хобби. Досуг	Тема 2.1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания, их причины.	2
		2
Родной язык	ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности	
Тема 3.2. Повседневная жизнь.	Тема 3.2 Правовое регулирование занятости и трудоустройства	2
	Тема 3.5 Заработная плата	2
		4
Родной язык	МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации напитков сложного ассортимента	
Тема 4.1. Казань: история и современность	Тема 2.1. Классификация, ассортимент горячих напитков сложного ассортимента	2
Тема 1.2. Знакомство.	Тема 2.1. Классификация, ассортимент горячих напитков сложного ассортимента	2
		4
Родной язык	МДК 02.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Тема 5.1. Культурное наследие РТ	Тема 2.5. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	2
		2
	Всего	22

2.2. Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат освоения	Уровень освоения
Раздел 1.	Вводно-коррективный курс			
Тема 1.1. Вводный курс.	Содержание учебного материала	2	П1, П3, П4, П6, ОК3 ОК4	
	1 Татарский язык – государственный язык Республики Татарстан. Татарский язык среди тюркских языков. Фонетический строй татарского языка. Графика. Закон сингармонизма.			2
	Практическое занятие	2		
	1 Речевой этикет. Повседневные слова и выражения. Слова просьбы, благодарности, извинения, поздравления.			3
Тема 1.2. Знакомство.	Практические занятия	2		
	1 Моя семья. Родственные отношения. Порядок слов в повествовательном, вопросительном и отрицательном предложениях. Ударение.			
	2 Автобиография. Личные местоимения. Множественное число. Категория принадлежности.	2		
	3 Мой дом. Квартира, комната. Падежи. Склонение имён существительных с категорией принадлежности по падежам.	2		3
	5 Моё хобби. Мои увлечения.	2		
	6 Времена года. Природные явления. Цвета. Имя прилагательное.	2		
	7 Части тела. Здоровье. Здоровый образ жизни. Местоимения. Виды местоимений.	2		
	Точка рубежного контроля 1	2		
Раздел 2.	Республика Татарстан		Л61, Л62, ЛИ2, Лд1, М1в1, МЗв4, М2а2, М2а4, ЛР1, ЛР 4	
Тема 2.1. Татарстан	Содержание учебного материала	2		
	1 Республика Татарстан. Природа, климат, животный и растительный мир в Республике Татарстан.			
	2 Государственные символы Республики Татарстан.	2		2
	3 Города Республики Татарстан.	2		
Раздел 3.	Татарский язык в повседневной жизни		Л61, Л62, ЛИ2, Лд1, М1в1, МЗв4, М2а2, М261,	
Тема 3.2. Повседневная жизнь.	Практические занятия			
	1 Растения. Цветы. Фрукты. Ягоды. Овощи. Сельскохозяйственные культуры. Образование наречий. Виды	4		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) наречий.	Объем часов	Результат освоения	Уровень освоения
	2 Продукты. Блюда. Сервировка стола. Татарские национальные блюда.	2	М3а2, Лд1, ЛР1, ЛР 4	3
	3 Одежда. Татарские национальные костюмы. Образование дееспричастий, их виды.	2		
	4 Татарские национальные праздники. Подготовка и проведение праздников. Приглашение гостей за праздничный стол.	2		
	Содержание учебного материала	2		
Тема 3.3. Хобби. Досуг	1 Средства массовой информации. Печать. Книги, газеты, журналы. Синтаксические функции подлежащего и сказуемого в татарских предложениях.		П2, П5, П7, П9, ОК01, ОК02, ОК 05, ПК 2.8.	3
	Практические занятия			
	1 Спорт. Виды спортивных игр. Здоровый образ жизни. Звёзды спорта.	2		
	Точка рубежного контроля 2	2		
Раздел 4.	Казань – столица РТ		П2, П5, П7, П9, ОК01, ОК02, ОК 05, ПК 2.8.	2
Тема 4.1. Казань: история и современность	Содержание учебного материала	2		
	1 Город Казань. История возникновения города. Легенды. Культура и искусство.			
	Практические занятия	2		
Раздел 5.	1 Казань – город молодёжи. Студенческая жизнь. Изъявительное наклонение. Настоящее время изъявительного наклонения.	2	П5, П10, ОК5, Лд1, М261, М3а2	2
	2 Музеи и библиотеки в городе Казань. Их предназначение в жизни общества. Прошедшее время изъявительного наклонения.	4		
	Искусство и татарская литература			
	Практические занятия	2		
Тема 5.1. Культурное наследие РТ	1 Развитие татарского искусства и татарской литературы в Республике Татарстан. Условное наклонение.		П5, П10, ОК5, Лд1, М261, М3а2	2
	2 Художественное искусство. Знаменитые татарские художники. Их произведения.	2		
	Среднее образование			
	Содержание учебного материала	2		
Раздел 6.	Среднее образование		П5, П10, ОК5, Лд1, М261, М3а2	2
Тема 6.1. Моя	Содержание учебного материала	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Результат освоения	Уровень освоения
будущая работа	1	Образование. Колледж. Знания и наука. Научные достижения.			2
	Практические занятия				
	1	Деловая речь. Деловые бумаги.	2		
	Консультация		2		
	Контрольная работа		2		
	Всего:		62		

2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по предмету	Методическое сопровождение:
1. Вводно-коррективный курс	- аудиозаписи по фонетике; - видео материалы «Знакомство», - презентации: «Имя прилагательное», «Образование множественного числа имен существительных», «Категория принадлежности», «Местоимения. Виды»; - дидактические материал для закрепления грамматического правил и лексического материала
2. Республика Татарстан	- аудиозапись с материалами для аудирования; - раздаточный дидактический материал для отработки лексики по теме.
3. Татарский язык в повседневной жизни	- видеоматериалы; - аудиозапись с материалами для аудирования; - презентации: «Образование наречий. Виды наречий», «Причастия», «Деепричастия», «Спряжение глагола», «Синтаксис татарского предложения»; - дидактические материал для закрепления грамматического правил и лексического материала
4. Казань – столица РТ	- видеоматериалы; - аудиозапись с материалами для аудирования; - дидактические материал для закрепления грамматического правил и лексического материала - презентация: «Изъявительное наклонение»
5. Искусство и татарская литература	- видеоматериалы; - аудиозапись с материалами для аудирования; - презентация: «Условное наклонение»; - дидактические материал для закрепления грамматического правил и лексического материала
6. Среднее образование	- видеоматериалы; - презентация учебного заведения на татарском языке; - аудиозапись с материалами для аудирования; - презентации: «Послеслоги», «Союзы», «Частицы»; - дидактические материал для закрепления грамматического правил и лексического материала

б) Технические средства обучения:

магнитофон;

компьютер;

проектор;

интерактивная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Основные источники:

1. Татарский язык. Учебно-методическое пособие для студентов СПО. / Составитель: Насретдинова В.Р., Ханафеева Р.С. Набережные Челны: НГТТИ, 2019. – 74 с.

б) Дополнительные источники:

1. Абдуллина Р.С. Изучающим татарский язык. Правила и упражнения. - Казань: Магариф, 2021г . -205 с.
2. Галиуллина Г.Р., Шакурова М.М. Татарский язык, 10 класс. – Казань: Магариф, 2020.
3. Краткий русско-татарский и толковый словарь.- Казань: Школа, 2020.
4. Максимов И.В., Набиуллина Г.А. Татарский язык, 11 класс. – Казань: Магариф, 2020. – 135с.
5. Харисова Ч.М. Татарский язык. Справочник. – Казань: Магариф, 2019. – 200с.
6. Шайхиева Г.М. Татар теле, 10 класс. – Казань: Магариф, 2020. -157с.
7. 9.Ф.С.Сафиуллина, К.С.Фатхуллова, Татар теле, 11 класс, -Казань: Магариф, 2019-255с.

в) Программное обеспечение и интернет - ресурсы:

1. Презентации: «Имя прилагательное», «Образование множественного числа имен существительных», «Категория принадлежности», «Местоимения. Виды», «Образование наречий. Виды наречий», «Причастия», «Деепричастия», «Спряжение глагола», «Синтаксис татарского предложения», «Изъявительное наклонение», «Условное наклонение», «Послеслоги», «Союзы», «Частицы».
2. Татарский информационно-ресурсный образовательно-познавательный портал Белем.ру <https://belem.ru/portal-rus>
3. Сайт татарских словарей <http://syzlek.tatar>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. Вводно-коррективный курс		
П1, П3, П4, П6, ОК3 ОК4	- устный ответ; - диалог, полилог; - личное письмо	
Раздел 2. Республика Татарстан		
Лб1, Лб2, Ли2, Лд1, М1в1, М3в4, М2а2, М2а4, ЛР1, ЛР 4	- доклад; - устный ответ; - диалог, полилог; - личное и деловое письмо - чтение и перевод печатных изданий	Точка рубежного контроля
Раздел 3. Татарский язык в повседневной жизни		
П2, П5, П7, П9, ОК01, ОК02, ОК 05,	- доклад; - устный ответ; - диалог, полилог; - чтение и перевод печатных изданий;	
Раздел 4. Казань – столица РТ		
П2, П5, П7, П9, ОК01, ОК02, ОК 05, ПК 3.1	- доклад; - устный ответ; - диалог, полилог; - чтение и перевод Интернет-статей; - чтение и перевод печатных изданий (аудиторная работа)	Точка рубежного контроля
Раздел 5. Искусство и татарская литература		
П5, П10, ОК5, Лд1, М2б1, М3а2	- доклад; - рассказ студента; - диалог, полилог; - чтение и перевод текстов - чтение и перевод печатных изданий.	
Раздел 6. Среднее образование		
П5, П10, ОК5, Лд1, М2б1, М3а2	- доклад; - устный ответ; - диалог, полилог; - деловое письмо - чтение и перевод печатных изданий (аудиторная работа)	Дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ООПВ.02 Основы проектной деятельности

(индекс и наименование учебного предмета)

Код и наименование специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Табарова Е.В.

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных
дисциплин

Протокол № _____

От «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / Ф.А. Давлетбаева

Разработана на основе:

– ФГОС СОО Приказ Минобрнауки
России от 17.05.2012 N 413 (ред. Пр. №732
от 12.08.2022)

– ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело Приказ Министерства
образования и науки РФ от 9 декабря 2016
г. N 1565

– Примерной программы
воспитания по укрупненной группе 43.00.00
«Сервис и туризм»

Разработчики:

- Табарова Е.В., преподаватель
обществознания

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	10
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	13
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	15

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Основы проектной деятельности

название предмета

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебного предмета может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебного предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена предмет относится к предметам общеобразовательной подготовки;

1.3. Цели и задачи предмета – требования к результатам освоения предмета:

Освоение содержания учебного предмета «Основы проектной деятельности» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

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	Владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; Способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; Владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; Способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, Презентации результатов; Способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта; Способность разрабатывать структуру конкретного проекта; Владение умением определять методологию исследовательской

	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	деятельности; Владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию; Владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы; Способность представлять результаты исследования в форме презентации.
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	Владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; Способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; Владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; Способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации

	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	результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов; Способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта; Способность разрабатывать структуру конкретного проекта; Владение умением определять методологию исследовательской деятельности; Владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию; Владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы; Способность представлять результаты исследования в форме презентации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях, Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей Владение навыками познавательной, учебно- исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к	Владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; Способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; Владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; Способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой

	самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания	информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов; Способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта; Способность разрабатывать структуру конкретного проекта; Владение умением определять методологию исследовательской деятельности; Владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию; Владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы; Способность представлять результаты исследования в форме презентации.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: принимать мотивы и аргументы	Владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; Способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; Владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; Способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов; Способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта; Способность разрабатывать структуру конкретного проекта; Владение умением определять методологию исследовательской

	других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	деятельности; Владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию; Владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы; Способность представлять результаты исследования в форме презентации.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения Владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства	навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; Способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; Владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; Способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов; Способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта; Способность разрабатывать структуру конкретного проекта; Владение умением определять методологию исследовательской деятельности

ЛР 02	Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности
ЛР 04	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание

	своего места в поликультурном мире
ЛР 05	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности
ЛР 06	Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям
ЛР 07	Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности
ЛР 08	Нравственное сознание общечеловеческих ценностей И поведение на основе усвоения
ЛР 09	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений
ЛР 12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь

1.4.Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)		32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		32
в том числе:		
практические занятия		22
Промежуточная аттестация в форме		другая (защита проекта)

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Тематический план и содержание учебного предмета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1.				
Планирование и организация проектной деятельности.				
Тема 1.1. Введение в проектную деятельность	Содержание учебного материала 1. Понятие проекта и проектной деятельности. Цели и задачи курса. Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающихся Типология проектов. Типы проектов по сферам деятельности (технический, организационный, экономический, социальный, смешанный). Классы проектов (монопроекты, мультипроекты, мегапроекты). Виды проектов (инвестиционный, инновационный, научно-исследовательский, учебнообразовательный, смешанный).	2	ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 12; ОК 03, ОК 04, ОК 05	1
Тема 1.2 Технология работы над проектом	Содержание учебного материала 1. Этапы проектной деятельности. Подготовительный этап: выбор темы, постановка целей и задач будущего проекта. Планирование: подбор необходимых материалов, определение способов сбора и анализа информации. Основной этап: обсуждение методических аспектов и организация работы, структурирование проекта, работа над проектом. Заключительный этап: подведение итогов, оформление результатов, презентация проекта. Общие требования к проекту, продукты проектной деятельности. Характеристика элементов проекта. Структура проектов. Проектная документация. Методы работы с источниками информации. Виды литературных источников информации: учебная, справочноинформационная, научная литература. Информационные ресурсы (интернет-технологии). Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Правила оформления проектов. Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерация страниц, рубрикации текста, способы выделения отдельных частей текста).	2	ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 12; ОК 03, ОК 04, ОК 05	1

	Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Оформление библиографического списка. Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем.			
Тема 1.3 Разработка проекта	Содержание учебного материала			ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 12
	В том числе практических занятий			
	Составление плана собственного исследования. Выбор темы. Разработка алгоритма работы над проектом	2		
	Схематическое изображение составляющих проекта. Составление паспорта проекта	2		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Изучение литературных источников. Изучение информационных ресурсов с использованием сети Internet.	2		
	Анализ информации. Структурирование информации	2		
	Выполнение практической части индивидуального проекта	4		
	Выполнение практической части индивидуального проекта. Оформление таблиц, графиков, диаграмм, схем.	2		
	Составление заключения в индивидуальном проекте, анализ полученных результатов. Оформление библиографического списка	4		
	Оформление приложения индивидуального проекта.	2		
	Оформление результатов и рекомендаций прикладного характера	2		
Раздел 2. Презентация проекта				
Тема 2.1. Требования и подготовка публичного выступления, презентации проекта	Содержание учебного материала			
	1. Формы презентации проекта. Структура выступления. Требования к защите проекта. Критерии оценки проектной деятельности. Требования к составлению презентаций. Особенности работы в программе PowerPoint. Требования к содержанию слайдов. Требования к оформлению презентаций. Оформление презентации по теме исследования проектной деятельности в программе PowerPoint	2		ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 12, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Систематизация материала, обобщение результатов. Подготовка авторского доклада	2		
	Публичная защита. Предоставление результатов работы	2		
	Публичная защита. Подведение итогов, рефлексия			
	Всего:	32		

2.3. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная дисциплина реализуется в учебном кабинете социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- методические материалы по дисциплине;

Технические средства обучения рабочего места преподавателя: компьютерное оборудование, которое должно соответствовать современным требованиям безопасности и надёжности, предусматривать возможность многофункционального использования кабинета, с целью изучения соответствующей дисциплины, мультимедийное оборудование (проектор и проекционный экран или интерактивная доска), локальная сеть с выходом в Internet.

Наименование специального помещения: помещение для самостоятельной работы, Читальный зал. Оснащенность: рабочее место, компьютер (ноутбук) с доступом к сети «Интернет» и ЭИОС.

Наименование специального помещения: учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых консультаций, индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, Учебная аудитория, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Оснащенность: Комплект учебной мебели, ноутбук, проекционное оборудование (мультимедийный проектор и экран).

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:

Microsoft Office 2010 Professional Plus (Пакет программ Word, Excel, Access, PowerPoint, Outlook, OneNote, Publisher)

Microsoft Office 2007 Professional (Пакет программ Word, Excel, Access, PowerPoint, Outlook, OneNote, Publisher)

Microsoft Windows 10 Professional 64-bit Russian DSP OEI Microsoft Windows 7/8.1 Professional

Сервисы ЭИОС ОпИПС AutoCAD

КОМПАС-3D

При изучении дисциплины в формате электронного обучения с использованием ДОТ

Неограниченная возможность доступа обучающегося к ЭИОС из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории организации, так и вне ее.

Доступ к системам видеоконференцсвязи ЭИОС (мобильная и десктопная версии или же веб-клиент).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы Интернет-ресурсов, базы данных библиотечного фонда:

Основные источники:

1. Антропова Н. В. Индивидуальный проект / Н.В. Антропова. – М.: КноРус, 2023. – 152 с. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <https://book.ru/book/949896>

2. Кунилова О.В. Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность / О.В. Кунилова. М.: – Русайнс, 2023. – 159 с. [Электронный ресурс] —

Режим доступа: <https://book.ru/book/950166>

3. Шачнева, Е. Ю., Студенческие проекты: от идеи до внедрения : сборник статей / Е. Ю. Шачнева, В. Я. Хентов, В. В. Семченко. — Москва : Русайнс, 2020. — 83 с. — ISBN 978-5-4365-2614-0. — URL: <https://book.ru/book/935582>

Периодические издания:

1. Культура

Родина

2. Социально-гуманитарные знания

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. Электронная информационная образовательная среда ОрИПС. - Режим доступа: <http://mindload.ru/>

2. СПС «Консультант Плюс» - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - Режим доступа: <https://elibrary.ru/>

4. ЭБС Учебно-методического центра по образованию на железнодорожном транспорте (ЭБ УМЦ ЖДТ) - Режим доступа: <https://umczdt.ru/>

5. ЭБС издательства «Лань»- Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

ЭБС BOOK.RU- Режим доступа: <https://www.book.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и защиты индивидуального проекта.

Промежуточная аттестация проводится в форме защиты проекта

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. Планирование и организация проектной деятельности.		
ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 12; ОК 03, ОК 04, ОК 05	- сообщения -презентации Проверка результатов подготовки материала	
Раздел 2. Презентация проекта		
ЛР 02, ЛР 04, ЛР 05, ЛР 06, ЛР 07, ЛР 08, ЛР 09, ЛР 10, ЛР 12, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05	- сообщения -презентации Проверка результатов подготовки материала	Практические работы Подготовка доклада

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОГСЭ.01 Основы философии

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

« ____ » _____ 20 ____ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных дисциплин

Протокол № _____

от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ЦМК

_____ / Ф.А.Давлетбаева

Рабочая программа разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования по
специальности **43.02.15 Поварское и
кондитерское дело**

Примерной программы воспитания по
укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Разработчик:

Хузина Г.Ф. преподаватель истории и
общественных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы философии

название дисциплины

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина относится к общему гуманитарному и социально- экономическому циклу учебных дисциплин.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы философии» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У-1-ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основы формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З 1 основные категории и понятия философии;

З 2 роль философии в жизни человека и общества;

З 3 основы философского учения о бытии;

З 4 сущность процесса познания;

З 5 основы научной, философской и религиозной картин мира;

З 6 об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

З 7 о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий;

Рабочая программа дисциплины направлена на формирование следующих компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности..

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)		48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		46
в том числе:		
	практические занятия	34
Консультации		2
Промежуточная аттестация в форме	Контрольной работы	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

_____ Основы философии

2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Раздел 1.	Введение			
Тема 1.1. Философия в системе современной культуры	Содержание учебного материала	2	У1, 31-37	
	1 Возникновение и смысловое значение термина философия. Философия как учение о мире в целом, как мышление об основных идеях мироустройства. Значение философского знания для современного человека		ОК1-3	1
Тема 1.2. Предмет философии	Практическое занятие	4		
	1 Сущность понятия «философия». Предмет философии. Основные задачи философии. Структура философского знания и функции философии. Основной вопрос философии			2
Раздел 2.	Становление и развитие философии		У1, 31-32, ОК 1-6,9	
Тема 2.1. Древнеиндийская и древнекитайская философия	Практическое занятие	2		2
	Общее понятие и характерные черты китайской философии. Философские школы Древнего Китая. Общее понятие и характерные черты индийской философии.			
Тема 2.2. Античная философия.	Практическое занятие	4		
	1 Древнегреческая философия: периодизация и основные черты			
	2 Первые философские (досократические) школы Древней Греции. Философия софистов и Сократа. Платоновская и аристотелевская школы. Эллинистическая и римская философии.			3
Тема 2.3. Средневековая философия.	Практическое занятие	4		
	Теологическая философия средних веков. Философия эпохи Возрождения			3
Тема 2.4. Философия нового времени.	Практическое занятие	3		
	Философия Просвещения XVIII в. Немецкая философия XIX в. как явление мировой философии, ее основные направления и идеи			2
	Точка рубежного контроля №1: Становление и развитие философии	1		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Тема 2.5. Западноевропейская философия XXвв.	Практическое занятие 1 Философия жизни. Позитивизм. Прагматизм. Аналитическая философия. Постмодернизм.	2		
Тема 2.6. Русская философия	Практическое занятие Общая характеристика русской философии. Периодизация, направления и представители.	2		2
Раздел 3.	Теория и методология. Систематический курс философии.			3
Тема 3.1. Философское учение о бытие и материи.	Содержание учебного материала 1 Понятие бытие. Формы и уровни бытие. Материя, как философская категория	2	У1, 31-32, ОК 1-6,9	
Тема 3.2. Природа человека и смысл его существования.	Практическое занятие Проблема свободы и ответственности личности. Соотношение природного и социального в человеке. Основополагающие категории человеческого бытия.	2		2
Тема 3.3. Материя и сознание.	Содержание учебного материала 1 Взгляды на сознание в истории философии. Теория отражения. Природа сознания. Понятие сознания.	2		3
Тема 3.4. Философия познания.	Содержание учебного материала 1 Формы познания. Познание, творчество, практика. Мышление, логика, язык. Истина и заблуждение	2		
Тема 3.5. Диалектика.	Практическое занятие Определение понятия диалектика. Категории диалектики. Альтернативы диалектике. .Законы диалектики.	2		2
Тема 3.6. Научные, философские и религиозные картины мира.	Практическое занятие 1 Объективный мир и его картина. Религиозная картина мира. Три научных революции	2		
Тема 3.7. Человек и	Практическое занятие	1		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
религия.	1 Религия как феномен человеческой культуры. Мировые религии			3
Тема 3.8. Социальная философия.	Точка рубежного контроля №2 Содержание учебного материала	1		
	1 Понятие общества как саморазвивающейся системы. Гражданское общество и государство. Концепции общественного развития.	2		2
Тема 3.9. Место философии в духовной культуре и ее значение.	Содержание учебного материала	2		
	Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.			3
Тема 3.10 Проблемы и перспективы современной цивилизации.	Практическое занятие Единство и многообразие мира. Перспективы современной цивилизации. Глобальные проблемы современности.	2		
Дифференцированный зачет		2		2
Консультации		2		
	Всего:	48		

2.2 Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
1. Введение.	- электронная презентация: «Философия, ее предмет и роль в жизни человека и общества».
2. Становление и развитие философии	- электронные презентации: «Античная философия», «Средневековая теологическая философия», «Философия эпохи Возрождения», «Философия нового времени», «Немецкая классическая философия», «Современная западноевропейская философия» - портреты философов - раздаточный дидактический материал для выработки своего мнения по взглядам философов.
3. Теория и методология. Систематический курс философии.	- электронные презентации: «Философия о происхождении и сущности человека» «Учение о познании» «Сознание как философская проблема» «Научная картина мира» «Глобальные проблемы человечества» - программированные тесты в формате «MyTest» - дидактический материал по анализу основных вопросов философии

в) Технические средства обучения:

- компьютер
- проектор
- интерактивная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) основные источники:

1. Основы философии (для СПО)/ учебное пособие / А.А. Сычев. — Москва :КноРус, 2023. — 366 с.
2. Основы философии : учебник / В.П. Кохановский, Т.П. Матяш, Л.В. Жаров, В.П. Яковлев. — Москва: КноРус, 2023. — 230 с. — ISBN 978-5-406-05996-8.

б) дополнительная литература

1. Основы философии: учебник / А.В. Грибакин. — Москва: Юстиция, 2023. — 345 с. — Для СПО.
2. Основы философии: учебное пособие / А.А. Горелов, Т.А. Горелова. — Москва :КноРус, 2017. — 227 с. — СПО.

3. Основы философии: учебник / В.П. Кохановский, Т.П. Матяш, Л.В. Жаров, В.П. Яковлев. — Москва: КноРус, 2022. — 230 с. — ISBN 978-5-406-05996-8.
4. А. П. Алексеев, Г. Г. Васильев, В. М. Давыдов и др.; отв. ред. А. П. Алексеев/ Краткий философский словарь/. — Москва: Оригинал- макет, 2017.- 492с

в) программное обеспечение дисциплины

1. Репетиционное и контрольное тестирование по философии на сайте информационно-методической поддержки Федерального Интернет-экзамена в сфере профессионального образования (ФЭПО): <http://www.fepo.ru>
2. Портал "Философия в России". Содержит обширную библиотеку, а также разделы: Справочники, учебники; Сетевые энциклопедии, справочники; Программы курсов; Госстандарты; Философские организации и центры: philosophy.ru
3. сайт "Все о философии - Filosofia.org.ua". Разделы: История философии, Философы, Философия стран; Философия и религия, Философия истории, Политическая философия, Рефераты, Книги: filosofia.org.ua
4. <http://filosofij.ucoz.ru> – сайт по философии

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
Раздел1 Введение		
У1, 31-37 ОК1-3	- составление глоссария; -понятийный диктант, -программированный контроль; -составление синквейна; - реферативная работа студентов по предлагаемой тематике; - эссе	Коллоквиум
Раздел 2 Становление и развитие философии.		
У1, 31-32, ОК 1-6,9	- тестирование - толковый словарь темы. - календарь событий. -синхронистическая таблица. - простой, или информативный, план параграфа. - задания на формулирование и аргументацию личных оценочных суждений.	Тестовые контрольные работы с свободным ответом
Раздел 3. Теория и методология. Систематический курс философии		
У1, 31-32, ОК 1-6,9	- доклад, беседа, -анализ текста, схемы, -фронтальный опрос, - работа с источником : составление конспекта, заполнение таблицы, - беседа; -философские максимы; -тестирование.	Тестовые контрольные работы с свободным ответом Анализ документа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОГСЭ.02 История

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

« ____ » _____ 20 ____ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных
дисциплин

Протокол № _____

от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ЦМК

_____ / Ф.А.Давлетбаева

Рабочая программа разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования по
специальности **43.02.15 Поварское и
кондитерское дело**

Примерной программы воспитания по
укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Разработчик:

Хузина Г.Ф. преподаватель истории и
общественных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.02 История» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01–06, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	– 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

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины		50
В т.ч. в форме практической подготовки		30
в том числе:		
теоретическое обучение		18
Практические занятия		30
Консультации		2
Промежуточная аттестация в форме		Контрольной работы

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Уровень освоения
1	2	3	4	
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.				
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	Содержание учебного материала			
	Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	1
	Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.	2		
	Практические занятия			
	Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».	2		2
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	Содержание учебного материала			
	Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	2
	Практические занятия			
	Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.	2		
	Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.	2		
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.				
Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	Содержание учебного материала			
	Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	2
	Практические занятия			
	Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.	2		
	Российская Федерация в планах международных организаций: военнополитическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы	2		

		НАТО в отношении России.				
		Точка рубежного контроля	2			
Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	Содержание учебного материала					
		Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Беларуссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.	2		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	1
	Практические занятия					
		Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.	2			2
		Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.	2			
Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы	Содержание учебного материала					
		Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	2		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	1
	Практические занятия					2
		Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.	2			
Тема 2.4 Развитие культуры в России.	Содержание учебного материала					
		Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирования «массовой культуры».	2		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	1
	Практические занятия					2
		Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.	2			
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.		Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	2			
	Содержание учебного материала					
		Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	1		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	1
		Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.	1			
	Практические занятия					2
		Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.	2			
		Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.	1			
		Точка рубежного контроля	1			

Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения	Содержание учебного материала			ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	1	
		Информационное общество. Глобализация и ее последствия	2			
	Практические занятия				2	2
		Проблемы национальной безопасности в международных. Международный терроризм как социально-политическое явление				
Консультации						
Контрольная работа						
Всего:					50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература, комплект учебных карт

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном.
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 21-е изд., стер. Москва: Академия, 2021. 448 с.
2. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / П. С. Самыгин, С. И. Самыгин, Шевелев В.Н., В.В. Касьянов. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 550 с.
3. Артемов В.В. История Отечества: С древнейших времен до наших дней : учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 23-е изд., доп. Москва: Академия, 2020. – 384 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бугров, К. Д. История России : учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2021. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/104903>
2. История России в 2 ч. Часть 1. До начала XX века : учебник для вузов / Л. И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л. И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 346 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08970-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470179> (дата обращения: 01.11.2021).
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, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452128> (дата обращения: 01.11.2021).
4. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 1. До XX века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08565-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471503> (дата обращения: 01.11.2021).
5. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 2. XX век — начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 257 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08561-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

[сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471504> (дата обращения: 01.11.2021).

6. 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, 2020. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04767-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452127> (дата обращения: 01.11.2021).

7. 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, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452128> (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин ; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 198 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473762> (дата обращения: 01.11.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	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 -контрольная работа
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, политический выбор	- устный опрос - тестирование - выполнение практических заданий - выполнение индивидуальных заданий - контрольная работа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«___» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных
дисциплин

Протокол № _____

от «___» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / Ф.А. Давлетбаева

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта среднего профессионального
образования по специальности 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»

Разработчики:

Выгодчикова Н.Н., преподаватель
английского языка;

Давлетбаева Ф.А., преподаватель
английского языка;

Загородникова Я.В., преподаватель
английского языка;

Миронова Р.А., преподаватель английского
языка

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык в профессиональной деятельности

название дисциплины

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Знать:

З 1. лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Уметь:

У 1. общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

У 2. переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

У 3. самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

Требования к результатам освоения дисциплины:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов **личностного развития**:

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

1.4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)		40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		38
в том числе:		
	практические занятия	38
Консультации		2
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы		2

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Иностранный язык в профессиональной деятельности

2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Раздел 1.	Моя будущая специальность		3.1, У.1–3	
Тема 1. Моя будущая специальность	Практические занятия		ОК2–4,	
	1 Профессиональные и личностные качества специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Специалисты в области ОП.	2	ПК1.1, ПК2.1,	2
	2 Гигиена сотрудников сферы пищевой промышленности и рабочего места. Безопасность пищевой продукции.	2	ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1	2
Раздел 2.	Кухня, производственные помещения. Безопасность на рабочем месте			
Тема 2. Кухня, производственные помещения. Безопасность на рабочем месте	Практические занятия			
	1 Виды предприятий общественного питания.	2		2
	2 Структура предприятий общественного питания. Условные предложения.	2		2
	3 Безопасность сотрудников предприятий общественного питания. Условные предложения.	2		2
Раздел 3.	Кухонная, столовая и барная посуда		3.1, У.1–3	
Тема 3. Кухонная, столовая и барная посуда	Практические занятия		ОК2–4,	
	1 Инвентарь. Барная посуда.	2	ПК1.1, ПК2.1,	2
	2 Технологическое оборудование. Согласование времен.	2	ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1	2
	3 Способы кулинарной обработки. Согласование времен.	2		
	Точка рубежного контроля №1.	2		
Раздел 4.	Названия продуктов питания и характеристики блюд		3.1, У.1–3	
Тема 4. Названия продуктов питания и характеристики блюд	Практические занятия		ОК1–3,	
	1 Овощи, зелень, специи, приправы. Фрукты. Качественные характеристики.		ОК10, ПК2.8,	2
	2 Овощные блюда. Кулинарные характеристики овощных блюд.	2	ПК3.7,	2
	3 Десертные блюда из фруктов, ягод и орехов. Прямая и косвенная речь.	2	ПК4.6,	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
	4 Мясная гастрономия. Мясо, птица, дичь.	2	ПК5.6 ЛР5	2
	5 Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Десертные блюда из фруктов, ягод и орехов. Прямая и косвенная речь.	2		2
	6 Рыба, продукты моря. Виды кулинарной обработки рыбы.	2		2
	7 Кулинарные характеристики рыбных блюд.	2		2
	8 Молочные, крупяные и яичные блюда. Качественные характеристики.	2		2
	9 Кондитерские и хлебобулочные изделия. Качественные характеристики.	2		2
	Консультация	2		
	Контрольная работа	2		
	Всего	40		

2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета иностранного языка.

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
1. Моя будущая специальность	- видео материал «Culinary Science»; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического материала по теме
2. Кухня, производственные помещения. Безопасность на рабочем месте	- презентация Power Point «Условные предложения»; - аудио запись с материалами для аудирования; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
3. Кухонная, столовая и барная посуда	- презентация Power Point «Согласование времен»; - аудио запись с материалами для аудирования; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме
4. Названия продуктов питания и характеристики блюд	- презентация Power Point «Косвенная речь»; - аудио запись с материалами для аудирования; - видео материал «Vegetables», «Herbs and Spices»; - раздаточный дидактический материал для отработки лексического и грамматического материала по теме

в) Технические средства обучения: магнитофон;

компьютер;

проектор;

интерактивная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Основные источники:

1. Зорина Е.Г. Английский язык для специальности «Технология продукции общественного питания»: учебник / Зорина Е.Г., Иванова М.Ю. – Москва: КноРус, 2021. – 216 с. – (СПО). ([https:// www.book.ru](https://www.book.ru)).

2. Свешникова, Н. А., Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум: учебное пособие / Н. А. Свешникова. — Москва: КноРус, 2022. — 294 с. — (СПО). ([https:// www.book.ru](https://www.book.ru)).

б) Дополнительная литература:

1. Английский язык для всех специальностей: учебник / А.П. Голубев, И.Б.Смирнова, А.Д. Жук. – Москва: КноРус, 2017. – 280 с. – Для СПО. (<https://www.book.ru>)

2. Гончарова Т.А., Стрельцова Н.А Английский язык для профессии «Повар-кондитер». (СПО). Учебное пособие. – Москва: КноРус, 2022. – 267 с. – (Среднее профессиональное образование). (<https://www.book.ru>).

в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. Интернет-ресурсы:

www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy

<https://www.englishclub.com/vocabulary/food.php>

<https://www.britannica.com>

2. Тесты on-line: [www. BasicEnglish.com](http://www.BasicEnglish.com)

3. Презентации Power Point по темам: «Условные предложения», «Согласование времен», «Косвенная речь».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирований, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. Моя будущая специальность.		
3.1, У.1–3 ОК2–4, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1	- аудирование - выполнение грамматических заданий - просмотр видеофильма - составление монолога - составление проекта - составление резюме - устный опрос - фронтальный опрос	выполнение грамматических упражнений
Раздел 2. Кухня, производственные помещения. Безопасность на рабочем месте		
3.1, У.1–3 ОК2–4, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1	- аудирование - выполнение грамматических заданий - выполнение практических заданий - составление проекта - устный опрос - фронтальный опрос - чтение и перевод печатных изданий	выполнение грамматических упражнений
Раздел 3. Кухонная, столовая и барная посуда		
3.1, У.1–3 ОК2–4, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1	- аудирование - выполнение грамматических заданий - выполнение практического задания - составление диалога - составление проекта - устный опрос - фронтальный опрос - чтение и перевод печатных изданий	точка рубежного контроля (выполнение грамматических заданий)
Раздел 4. Названия продуктов питания и характеристики блюд		
3.1, У.1–3 ОК1-3, ОК10, ПК2.8, ПК3.7, ПК4.6, ПК5.6 ЛР5	- аудирование - выполнение грамматических заданий - просмотр видеофильма - словарный диктант - составление диалога - устный опрос - фронтальный опрос	контрольная работа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОГСЭ.04 Физическая культура

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

« ____ » _____ 20 ____ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных
дисциплин

Протокол № _____

от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ЦМК

_____ / Ф.А.Давлетбаева

Рабочая программа разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования по
специальности **43.02.15 Поварское и
кондитерское дело**

Примерной программы воспитания по
укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Разработчик:

Федоров Д.М, преподаватель физической
культуры

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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	- 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины		100
В т.ч. в форме практической подготовки		96
в том числе:		
теоретическое обучение		4
практические занятия		92
Консультации		4
Промежуточная аттестация в форме	Дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности				
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	Содержание учебного материала	2	ОК 08	1
	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, вращивание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.			
Тема 1.2. Здоровый образ жизни.	Содержание учебного материала		ОК 08	1
	Основы здорового образа и стиля жизни. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и			

	спорт в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.				
			8		2
					2

Тема 2.1. Лёгкая атлетика.	Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				

	-воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.			
Тема 2.2. Общая физическая подготовка	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 способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности. Двигательные действия. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Подвижные игры.	-	ОК 08	
	Тематика практических занятий 1. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. 2. Подвижные игры различной интенсивности.	10		2
	Содержание учебного материала Баскетбол Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра. Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные	-		
	Тема 2.3. Спортивные игры.			

	действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра. Футбол. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра. Гандбол. Техника нападения. Перемещения и остановки игроков. Владение мячом: ловля, передача, ведение, броски. Техника защиты. Стойка защитника, перемещения, противодействия владению мячом (блокирование игрока, блокирование мяча, выбивание). Техника игры вратаря: стойка, техника защиты, техника нападения. Тактика нападения: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика защиты: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика игры вратаря. Учебная игра. Бадминтон. Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, вступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра. Настольный теннис. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.			
Тематика практических занятий 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных		18	2	

Тема 2.4. Аэробика (девушки)	действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемым спортивным играм.			
	Содержание учебного материала Основные виды перемещений. Базовые шаги, движения руками, базовые шаги с движениями руками Техника выполнения движений в степ-аэробике: общая характеристика степ-аэробики, различные положения и виды плагформ. Основные исходные положения. Движения ногами и руками в различных видах степ-аэробики. Техника выполнения движений в фитбол-аэробике: общая характеристика фитбол-аэробики, исходные положения, упражнения различной направленности. Техника выполнения движений в шейпинге: общая характеристика шейпинга, основные средства, виды упражнений. Техника выполнения движений в пилатесе: общая характеристика пилатеса, виды упражнений. Техника выполнения движений в стретчинг-аэробике: общая характеристика стретчинга, положение тела, различные позы, сокращение мышц, дыхание. Соединения и комбинации: линейной прогрессии, от "головы" к "хвосту", "зиг-заг", "сложения", "блок-метод". Методы регулирования нагрузки в ходе занятий аэробикой. Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий.			
	Тематика практических занятий 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения			
		8	OK 08	2

Тема 2.4. Атлетическая гимнастика (юноши) (одна из двух тем)	отдельных элементов и их комбинаций 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики. -воспитание координации движений в процессе занятий. 3. Выполнение разученной комбинации аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности. 4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.				
	Содержание учебного материала Особенности составления комплексов атлетической гимнастики в зависимости от решаемых задач. Особенности использования атлетической гимнастики как средства физической подготовки к службе в армии. Упражнения на блочных тренажёрах для развития основных мышечных групп. Упражнения со свободными весами: гантелями, штангами, бодибарами. Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений. Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений. Комплексы упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка. Акцентированное развитие гибкости в процессе занятий атлетической гимнастикой на основе включения специальных упражнений и их сочетаний Тематика практических занятий 1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп: -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой;	-	OK 08		2
		8			

Тема 2.5. Лыжная подготовка	- воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений. 4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по атлетической гимнастике с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп				
	Содержание учебного материала Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)). Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши). Катание на коньках. Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках. Кроссовая подготовка. Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км. Тематика практических занятий 1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта. 2. Сопряженное воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта: -воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта. 4. Каждый студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта.	-	OK 08	2	
		8			

Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)					
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала				
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиональных программ.	-			
	Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.				
	Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.				
	Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.				
	Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.				
	Тематика практических занятий				
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.				
	2. Формирование профессионально значимых физических качеств.				
	3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста.				
	4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.				
	5. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.				
	Консультации	4			
	Дифференцированный зачет	2			
	Всего:	100			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный зал, оснащенный следующим спортивным инвентарем:

- Гимнастическая лестница
- Гимнастическая скамейка
- Волейбольная стойка и сетка
- Баскетбольные щиты
- Гимнастические маты
- Перекладина навесная.
- Раздаточный материал:
- Мячи
- Гимнастическая скакалка
- Тренажеры:
- Набор гантелей
- Комплект гирь и штанг.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Агеева Г. Ф. Плавание : учебное пособие для спо / Г. Ф. Агеева, В. И. Величко, И. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9471-2.
2. Агеева Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта : учебное пособие для спо / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-7558-2
3. Безбородов А. А. Практические занятия по волейболу : учебное пособие для спо / А. А. Безбородов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-8344-0.
4. Журин А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для спо / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3.
5. Зобкова Е. А. Основы спортивной тренировки : учебное пособие для спо / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0
6. Калуп С. С. Основы врачебного контроля, лечебной физической культуры и массажа. Массаж : учебное пособие для спо / С. С. Калуп. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-9320-3
7. Орлова Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для спо / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-7886-6.
8. Орлова Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для спо / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2.
9. Садовникова Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7
10. Тихонова И. В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники : учебное пособие для спо / И. В. Тихонова, В. И. Величко. — Санкт-Петербург :

Лань, 2021. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-7547-6

11. Тихонова И. В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники : учебное пособие для спо / И. В. Тихонова, В. И. Величко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-7547-6

12. Физическая культура (СПО) / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.

13. Физическая культура : учебник / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич, Г.И. Погадаев. — 19 изд., стер. — Москва: Академия, 2018. — 176 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Агеева Г. Ф. Плавание : учебное пособие для спо / Г. Ф. Агеева, В. И. Величко, И. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9471-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195475> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Агеева Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта : учебное пособие для спо / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-7558-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174984> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 01.11.2021). Физическая культура : учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер [и др.]. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 424 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/E97C2A3C-8BE2-46E8-8F7A-66694FBA438E#page/1>

4. Безбородов А. А. Практические занятия по волейболу : учебное пособие для спо / А. А. Безбородов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-8344-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193301> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. [Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/77006>](#)

6. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453245> (дата обращения: 01.11.2021).

7. Журин А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для спо / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156624> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зобкова Е. А. Основы спортивной тренировки : учебное пособие для спо / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174986> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Калуп С. С. Основы врачебного контроля, лечебной физической культуры и массажа. Массаж : учебное пособие для спо / С. С. Калуп. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-9320-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/189469> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681> (дата обращения: 01.11.2021).

11. Орлова Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для спо / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-7886-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166937> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Садовникова Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Тихонова И. В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники : учебное пособие для спо / И. В. Тихонова, В. И. Величко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-7547-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174988> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики <http://sport.minstm.gov.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
-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	Точно формулировать правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу Согласно нормам формулировать положения по технике безопасности при занятиях спортом, объяснять правила закаливания Обоснованно разъяснять понятия «здоровый образ жизни Давать оценку своей профессиональной деятельности при анализе профессиограмме Подбирать упражнения для расслабления, составлять комплекс гигиенической гимнастики	Выступление с сообщениями Тестирование Проведение своего комплекса зарядки в группе Дифференцированный зачет
Умения: -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Грамотно составить комплекс УГГ. Ежедневное использование комплекса УГГ, В соответствии с требованиями составить правила закаливания для себя Демонстрировать умения 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, разработать проведение соревнования по игровым видам спорта Составить комплекс производственной гимнастики для себя, с учетом полученной специальности Демонстрировать судейство по всем игровым видам спорта	Проведение своего комплекса зарядки в группе Выступление с сообщением Наблюдение преподавателя и его устная оценка Выполнение контрольных нормативов Портфолио личных достижений обучающегося Наблюдение преподавателя и его устная оценка Проведение мероприятия Портфолио личных достижений обучающегося Дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОГСЭ.05 Психология общения

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«__»_____ 20__ г.

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта среднего профессионального
образования по специальности 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»
Разработчики:

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК коммерция (по
отраслям)

Протокол № _____

от «__»_____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / Ф.А Давлетбаева.

Лисицына Е.Н., преподаватель специальных
дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Психология общения

название дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины «Поварское и кондитерское дело» обучающийся

должен уметь:

У. 1. применять техники и приёмы эффективного общения в профессиональной деятельности;

У. 2. использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

должен знать:

З 1. взаимосвязь общения и деятельности;

З 2. цели, функции, виды и уровни общения;

З 3. роли и ролевые ожидания в общении;

З 4. виды социальных взаимодействий;

З 5. механизмы взаимопонимания в общении;

З 6. техники и приёмы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;

З 7. этические принципы общения;

З 8. источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

Освоение содержания учебного предмета обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов личностного развития:

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

Требования к результатам освоения дисциплины:

ОК 1.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста..

ОК 9.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
практические работы	22
Консультации	2
<i>Промежуточная аттестация в форме</i>	<i>контрольной работы</i>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Психология общения

2.1. Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Раздел I. Основные закономерности процесса общения»				
Тема 1. 1. Общение как основа человеческого бытия.	Содержание учебного материала	2	ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК9, У1, 31, 32, 33, ЛР 7	
	Понятие об общении в психологии. Функции и цели общения. Виды общения. Способы общения. Уровни общения. Стороны общения.			1
	Практическое занятие Подготовка докладов по тематике.	2		2
Тема 1.2. Вербальные и невербальные средства общения.	Содержание учебного материала	2		
	Понятие вербальных и невербальных средств общения. Понятия: речь, язык, жесты, мимика, поза, походка, их психологическая интерпретация.			1, 2
	Практическое занятие: Защита докладов по теме «Невербальные средства общения».	2		2
Тема 1.3. Свойства личности.	Содержание учебного материала	2		
	Индивидуальные особенности личности: темперамент и характер. Свойства личности в общении: экстравертированность, интровертированность, эмпатийность, ригидность, мобильность.			1, 2, ЛР 7
	Практическое занятие: Самодиагностика самооценки личности и уровня ее притязаний	2		2
Тема 1.4. Общение как обмен информацией (коммуникативная) сторона общения	Практическое занятие			1, 2
	Написать характеристику «Мои положительные и негативные характеристики»	2		2
Тема 1.5. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона	Практическое занятие	2		
	Написать рекомендацию по учету темперамента в деятельности».			1, 2

Тема 1.6. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения).	Практическое занятие: 1. Тренинг на умение оценивать свои достоинства и недостатки 2. Точка рубежного контроля №1 «Основные закономерности процесса общения»	2		
Раздел 2. Практические аспекты общения. Тема 2.1. Психологическая коррекция конфликтного общения.	Содержание учебного материала Понятие «конфликта». Виды конфликтов. Структура и участники конфликта. Мотивы сторон в конфликте. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Последствия конфликтов. Стратегии поведения в конфликтных ситуациях. Конфликтные личности. Технологии разрешения конфликтов. Конфликт и толерантность. Профилактика конфликтного поведения.	2		ОК1, ОК10, У.2, 34, 35, 36, 37, 38
Тема 2.2. Деловое общение	Практическое занятие: Эвристическая игра «Искусство разрешения конфликтов» Составить кодекс поведения в конфликте Практическое занятие: Решение ситуационных задач по деловому общению. Анализ производственных конфликтов и составление алгоритма выхода из конфликтной ситуации.	2		2 2 2 1, 2 2
Тема 2.3. Деловые переговоры	Содержание учебного материала Переговоры как разновидность делового общения. Подготовка к переговорам. Ведение переговоров.	2		1, 2
Консультация		2		
Контрольная работа		2		
Всего		34		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1-ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2-репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3-продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

А) Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета психологии и этики профессиональной деятельности.

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Раздел 1. Основные закономерности процесса общения.	Презентации по темам: «Национальные особенности общения», «Роль познавательных процессов в общении» Фильмы: «Интересные факты о жестах», «Язык жестов», «Биологическое и психологическое значение эмоций», «Роль мотивов в развитии человека».
Раздел 2. Практические аспекты общения.	Презентации по темам: «Коммуникативные формы общения», «Общение в реальном времени» Фильмы: «Конфликтология. Лектор Краснопеев Д.В», «Попавшие в сеть. Теория невероятности»

в) Технические средства обучения:

1. проектор;
2. компьютер

3.2. Информационное обеспечение обучения.

а) Основные источники:

1. Психология делового общения : учебное пособие / Е.С. Сахарчук. — Москва : КноРус, 2019. — 196 с. — СПО. — ISBN 978-5-406-06373-6.

б) Дополнительные источники:

1. Психология общения (СПО) + еПриложение: Тесты: учебник / Е.И. Рогов. — Москва : КноРус, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-406-06194-7.<https://www.book.ru>

в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

- 1) Он-лайн тесты по психологии: www.pytests.org
- 2) Презентации по темам: «Национальные особенности общения», «Роль познавательных процессов в общении», «Коммуникативные формы общения», «Общение в реальном времени», «Биологическое и психологическое значение эмоций», «Роль мотивов в развитии человека».
- 3) Фильмы: «Психология влияния», «Интересные факты о жестах», «Язык жестов», «Конфликтология. Лектор Краснопеев Д.В», «Попавшие в сеть. Теория невероятности».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование разделов и тем	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
		текущий	рубежный
Раздел I. Основные закономерности процесса общения.	ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК9, У1, 31, 32, 33, ЛР 7	- устный опрос, - письменное тестирование; - домашнее задание творческого характера;	-мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; точка рубежного контроля
Раздел 2. Практические аспекты общения.	ОК1, ОК 10, У.2, 34, 35, 36, 37, 38	- письменное тестирование; - практические задания; - активность на занятиях (экспертное суждение; дополнения к ответам сокурсников и т.п.)	-мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; точка рубежного контроля

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОГСЭ.06 Татарский язык в профессиональной деятельности

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«___» _____ 20___ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных
дисциплин

Протокол № _____

От «___» _____ 20___ г.

Председатель ЦМК

_____ /

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта среднего профессионального
образования по специальности 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»

Разработчики:

Гафиатуллина Э.И., преподаватель
татарского языка и литературы
Абдрахимова А.А., преподаватель
татарского языка и литературы
Асылгараева Л.Р. преподаватель татарского
языка и литературы

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Татарский язык делового общения

название дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу профессиональной подготовки.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Татарский язык делового общения» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У 1.общаться (устно и письменно) на татарском языке на профессиональные и темы;

У 2.переводить (со словарем) тексты на татарском языке профессиональной направленности;

У 3.самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас

У 4.пользоваться татарским языком как средством делового общения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

З 1. лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем и без словаря) текстов на татарском языке профессиональной направленности;

З 2. тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям и специальностям СПО

Освоение содержания учебного предмета (междисциплинарного курса) обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов личностного развития:

ЛР5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

Изучение татарского языка делового общения способствует формированию следующих компетенций:

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	32
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированного зачёта

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Татарский язык делового общения

2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам / разделам	Уровень освоения
Раздел 1	Рынок труда в РТ.			
Тема 1.1	Содержание учебного материала	4	3.1, 3.2	
Рынок труда в РТ.	1 Потребность в профессиях на рынке труда. Виды торговых предприятий. Сотрудники и их обязанности		У.1 – У.4	2
	Практические занятия:	2	ОК.02 –	
	1 Отделы торговых магазинов		ОК.04,	
	2 Профессиональные учебные заведения. Профессии	2	ОК.5,	2
	3 Наиболее востребованные профессии в РТ	2	ОК.09	
	Самостоятельная работа обучающихся: Сообщение «Моя будущая профессия»	2		
Тема 1.2. Виды предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	2		
	1 Виды предприятий. Организация общественного питания. Предприятия общественного питания			2
	Практические занятия:	4		
	Организация общественного питания в предприятиях г. Набережные Челны. Сотрудники предприятий общественного питания и их обязанности			2
	Самостоятельная работа обучающихся: Написать заявление. Написать сопроводительное письмо. Написать резюме. Написать справку. Составить интервью	2		
	Точка рубежного контроля №1	2		
Тема 1.3 Организация рабочего места	Содержание учебного материала	2		2
	Организация рабочего места. Санитария и гигиена при приготовлении пищи			2
	Практическая занятия:	2		
	Чистота и удобство рабочей одежды			2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить монолог на тему: «Каким должно быть мое рабочее место?»	2		
Раздел 2.	Основы профессионального мастерства		3.1, 3.2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам / разделам	Уровень освоения
Тема 2.1. Татарский язык в профессиональной деятельности.	Содержание учебного материала.	2	У.1 – У.4	
	Названия продуктов питания на татарском языке. Наиболее употребляемая лексика в профессиональной деятельности технолога.		ОК.02 – ОК.04,	3
	Практическая занятия:		ОК.5,	
	Овощи и фрукты. Мясо. Морепродукты. Молочные изделия. Крупяные изделия. Кондитерские и хлебобулочные изделия.	4	ОК.09 ЛР5	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Перевод текстов с наименованиями продуктов питания	2		
	Содержание учебного материала	2		
	1 Традиционные татарские блюда. Особенности татарской кухни			3
Тема 2.2. Татарская национальная кухня.	2 Кулинарные характеристики блюд. Национальные напитки.	2		
	Практическая работа:	2		
	1 Холодные и горячие закуски. Каши.			
	2 Бульоны и супы. Блюда из мяса и субпродуктов.	2		3
	3 Блюда из теста. Технология приготовления национальных блюд: бэлеш, губадия, бавырсак, кош теле. Национальные традиции гостеприимства.	2		
	Точка рубежного контроля № 2.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Написать рецепты национальных блюд: «Чэк-чэк» «Бэлеш» «Гөбедия “Өчпочмак” ”Токмачлы аш” Холодные напитки Горячие напитки Написать доклад на темы: «Национальные традиции гостеприимства» «Обычай за татарским столом»	2		
Раздел 3.	Татарский язык – язык профессионального общения		3.1, 3.2	
Тема 3.1 Деловое общение	Содержание учебного материала	2	У.1 – У.4	
	1 Деловая документация. Речевой этикет как часть делового этикета. Структура и содержание служебных документов		ОК.02 – ОК.04,	1
	Практическая работа: Культура речи делового общения. Официально-деловой стиль в системе книжных стилей: общая характеристика и особенности нового времени. Основы профессионального общения. Правила телефонного разговора . Монологическая и диалогическая деловая речь.	4	ОК.5, ОК.09	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам / разделам	Уровень освоения
Дифференцированный зачет		2		
Всего		58		

2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
1. Рынок труда в РТ.	- программированные тесты в формате - дидактический материал для закрепления грамматического правила; - плакат: «Степени прилагательных»; - аудио запись с материалами для аудирования.
2. Основы профессионального мастерства	- муляжи продуктов питания; - электронная презентация специальности; - муляжи продуктов питания; - видеоматериалы; - программированные тесты; - плакат: « Прошедшее незаконченное время», «Давно прошедшее время» - дидактические материал для закрепления грамматического правила
3. Татарский язык – язык профессионального общения	- презентация учебного заведения на татарском языке; - аудиозапись с материалами для аудирования; - раздаточный дидактический материал для отработки лексики по теме.

в) Технические средства обучения: магнитофон;

компьютер;

проектор;

интерактивная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Основные источники:

1. Татарский язык делового общения. Учебно-методическое пособие для студентов СПО. / Составитель: Гафиатуллина Э.И., Мазитова Р.Р., Абдрахимова А.А. Набережные Челны: НГТТИ, 2020. – 74 с.

б) Дополнительные источники:

1. Абдуллина Р.С. Изучающим татарский язык. Правила и упражнения. - Казань: Магариф, 2017. -205 с.
2. Галиуллина Г.Р., Шакурова М.М. Татарский язык, 10 класс. – Казань: Магариф, 2017.
3. Краткий русско-татарский и толковый словарь.- Казань: Школа, 2019.
4. Максимов И.В., Набиуллина Г.А. Татарский язык, 11 класс. – Казань: Магариф, 2018. – 135 с.
5. Харисова Ч.М. Татарский язык. Справочник. – Казань: Магариф, 2015. – 200с.
6. Шайхиева Г.М. Татар теле, 10 класс. – Казань: Магариф, 2017. -157с.

в) Программное обеспечение и интернет - ресурсы:

Программированные тесты по темам: «Склонение имён существительных», «Категория принадлежности», «Условное наклонение глаголов»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирований, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. Основы профессионального мастерства		
3.1 , 3.2 У.1 – У.4 ОК.02 – ОК.04, ОК.5, ОК.09	• доклад; • рассказ студента; • диалог, полилог; • чтение и перевод Интернет-статей (аудиторная работа); • чтение и перевод печатных изданий (аудиторная работа)	Диктант, задания в тестовой форме
Раздел 2. Татарстан – большой политический, экономический, научный, культурный центр		
3.1 , 3.2 У.1 – У.4 ОК.02 – ОК.04, ОК.5, ОК.09 ЛР5	• доклад; • рассказ студента; • диалог, полилог; • чтение и перевод печатных изданий (аудиторная работа); • чтение и перевод Интернет-статей (аудиторная работа);	Диктант, задания в тестовой форме
Раздел 3. Татарский язык – язык профессионального общения		
3.1 , 3.2 У.1 – У.4 ОК.02 – ОК.04, ОК.5, ОК.09	• доклад; • рассказ студента; • диалог, полилог; • личное и деловое письмо чтение и перевод Интернет-статей (аудиторная работа);	Диктант, задания в тестовой форме

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОГСЭ.07 Русский язык и культура речи

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

«__» _____ 201__ г.

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта среднего профессионального
образования по специальности 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»

Разработчики:

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК гуманитарных
дисциплин

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / Ф.А. Давлетбаева

Наврузова И.И., преподаватель русского
языка и литературы высшей кв. категории;

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Русский язык и культура речи

название дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- 3 1. различия между языком и речью, функции языка, признаки литературного языка и типы речевой нормы, основные компоненты культуры речи;
- 3 2. особенности русского ударения и произношения, орфоэпические нормы;
- 3 3. лексические и фразеологические единицы языка;
- 3 4. способы словообразования;
- 3 5. отличительные особенности самостоятельных и служебных частей речи;
- 3 6. синтаксический строй предложений;
- 3 7. правила правописания, понимать смыслоразличительную роль орфографии и знаков препинания;
- 3 8. особенности функциональных стилей литературного языка, иметь представление о социально-стилистическом расслоении современного русского языка.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- У 1. владеть понятием фонемы, фонетическими средствами речевой выразительности, уметь пользоваться орфоэпическими словарями;
- У 2. владеть нормами словоупотребления, определять лексическое значение слова; уметь пользоваться словарями; находить и исправлять в тексте лексические ошибки;
- У 3. пользоваться нормами словообразования;
- У 4. употреблять грамматические формы слов в соответствии с литературной нормой и стилистическими особенностями создаваемого текста;
- У 5. владеть основными терминами русского синтаксиса;
- У 6. создавать тексты в устной и письменной форме;
- У 7. пользоваться правилами правописания, вариативными и факультативными знаками препинания.

Рабочая программа дисциплины направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)		74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		50
в том числе:		
	практические занятия	34
Самостоятельная работа		24
Промежуточная аттестация в форме		дифференцированного зачёта

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Русский язык и культура речи

2.1. Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Раздел 1.	Введение			
Тема 1.1. Язык и речь. Понятие культуры речи.	Содержание учебного материала 1 Язык и речь. Словари русского языка. Типы нормы. Основные единицы языка. Понятие о литературном языке и языковой норме. Типы нормы. Понятие культуры речи. Социальные аспекты речи, качества хорошей речи (правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств). Выразительность речи, уместность употребления языковых средств.	2	3 1, ОК 4, ОК 6	2
Раздел 2.	Фонетика			
Тема 2.1. Фонетические единицы языка	Содержание учебного материала 1 Фонетические единицы языка. Фонемы. Особенности русского ударения, основные тенденции в развитии русского ударения. Логическое ударение. Нормы ударения.	2	3 2, У 1, У 2, ОК 4, ОК 6	2
Тема 2.2. Орфоэпические нормы	Содержание учебного материала 1 Орфоэпические нормы. Произносительные нормы, орфоэпия грамматических форм и отдельных слов. Варианты русского литературного произношения. Произношение гласных и согласных звуков; произношение заимствованных слов; сценическое произношение и его особенности.	2		3
	Самостоятельная работа обучающихся: Фонетические средства речевой выразительности: ассонанс, аллитерация.	2		
Раздел 3.	Лексика и фразеология			
Тема 3.1. Лексические и фразеологические единицы русского языка	Содержание учебного материала 1 Слово, его лексическое значение. Лексико-фразеологическая норма, ее варианты. Практические занятия 1 Лексико-фразеологическая норма, ее варианты.	2	3 3, 3 7, У 2, У 3, У 4, У 6, ОК 4, ОК 6	3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Тема 3.2. Изобразительные возможности лексики и фразеологии	Содержание учебного материала			3
	1 Выразительные возможности метафоры, олицетворения, оксюморона, сравнения, метонимии, эпитета, гиперболы, литоты, перифразы, эмоционально-экспрессивной и стилистически ограниченной лексики, фразеологизмов, крылатых слов, пословиц и поговорок.	2		
	Практические занятия			
	1 Выразительные возможности метафоры, олицетворения, оксюморона, сравнения, метонимии, эпитета, гиперболы, литоты, перифразы, эмоционально-экспрессивной и стилистически ограниченной лексики, фразеологизмов, крылатых слов, пословиц и поговорок.	2		
Тема 3.3. Лексические ошибки и их исправление	Самостоятельная работа обучающихся: Употребление профессиональной лексики и научных терминов.	2		
	Практические занятия	2		
	1 Плеоназм, тавтология, алогизмы, избыточные слова в тексте.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Ошибки в употреблении фразеологизмов и их исправление. Афоризмы.	2		
Раздел 4.	Словообразование		3 4, У 3, У 5, ОК 4, ОК 6	
Тема 4.1. Способы словообразования	Практические занятия			
	1 Способы словообразования. Стилистические возможности словообразования. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов.	2		
	Точка рубежного контроля: «Язык и речь. Культура речи. Фонетические единицы языка. Лексика и фразеология».	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов.	1		
Раздел 5.	Части речи		3 5, 3 7, У 4, ОК 4, ОК 6	
Тема 5.1. Самостоятельные и служебные части речи	Практические занятия			
	1 Самостоятельные и служебные части речи. Стилистические возможности самостоятельных частей речи.	4		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Стилистические возможности самостоятельных частей речи. Стилистика служебных частей речи.	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Тема 5.2. Морфологические нормы	Практические занятия 1 Морфологические нормы. Нормативное употребление форм слова. Ошибки в формообразовании и использовании в тексте форм слова. Самостоятельная работа обучающихся: Употребление служебных частей речи.	2		3
Раздел 6.	Синтаксис			
Тема 6.1. Основные синтаксические единицы	Практические занятия 1 Основные синтаксические единицы. Словосочетание и предложение. Построение словосочетания и предложения. Самостоятельная работа обучающихся: Выразительные возможности русского синтаксиса (инверсия, бессоюзие, многосоюзие, парцелляция и другие фигуры речи).	2	3 6, У 5, У 3, ОК 4, ОК 6	2
Тема 6.2. Классификация предложений	Практические занятия 1 Простое, осложненное, сложносочиненное и бессоюзное сложное предложения. Знаки препинания в простом осложненном и сложном предложениях. Самостоятельная работа обучающихся: Актуальное членение предложения. Синтаксическая синонимия как источник богатства и выразительности русской речи.	2		3
Раздел 7.	Нормы русского правописания		3 7, У 4, ОК 4, ОК 6	
Тема 7.1. Принципы русской орфографии	Содержание учебного материала 1 Типы и виды орфограмм. Роль лексического и грамматического анализа при написании слов различной структуры и значения. Практические занятия 1 Типы и виды орфограмм. Самостоятельная работа обучающихся: Орфограммы в приставках и корнях.	4		3
Тема 7.2. Принципы русской пунктуации	Практические занятия 1 Принципы русской пунктуации. Функции знаков препинания. Роль пунктуации в письменном общении, смысловая роль знаков препинания в	3		
		4		3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
	тексте. Пунктуация и интонация.			
	Точка рубежного контроля: Морфемика и словообразование. Морфология. Синтаксис.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Способы оформления чужой речи. Цитирование. Русская орфография и пунктуация в аспекте речевой выразительности.	3		
Раздел 8.	Текст. Стили речи		3 8, У 3, У 6, ОК 4	
Тема 8.1. Текст и его структура	Содержание учебного материала			
	1 Функционально-смысловые типы речи: описание, повествование, рассуждение, определение (объяснение), характеристика (разновидность описания), сообщение (варианты повествования). Разговорный, научный, официально-деловой, публицистический, художественный стили; сфера их использования, их языковые признаки, особенности построения текста разных стилей.	2		3
	Практические занятия			
	1 Определение типов речи.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Функционально-смысловые типы речи: описание, повествование, рассуждение, определение (объяснение), характеристика (разновидность описания), сообщение (варианты повествования). Разговорный, научный, официально-деловой, публицистический, художественный стили; сфера их использования, их языковые признаки, особенности построения текста разных стилей. Описание научное, художественное, деловое.	3		
Тема 8.2. Жанры деловой и учебно-научной речи	Практические занятия			
	1 Жанры деловой и учебно-научной речи.	2		
Дифференцированный зачет		2		
	Всего:	74		

2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета культуры профессионального общения.

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
1. Введение	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - электронная презентация «Словари русского языка», «Качества хорошей речи»
2. Фонетика	- фонохрестоматия; - электронная презентация «Изобразительно-выразительные средства русского языка»
3. Лексика и фразеология	- электронные презентации «Изобразительно-выразительные средства русского языка», «Афоризмы»; - дидактические карточки
4. Словообразование	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - электронные презентации «Изобразительно-выразительные средства русского языка», «Словообразование профессиональной лексики и терминов»; - плакат «Способы русского словообразования»
5. Части речи	- дидактические карточки; - программированные тесты в формате «Test Maker»
6. Синтаксис	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - электронная презентация «Изобразительно-выразительные средства русского языка»; - плакаты «Тире между подлежащим и сказуемым», «Знаки препинания в сложном бессоюзном предложении»
7. Нормы русского правописания	- программированные тесты в формате «Test Maker»; - плакат «Приставки ПРЕ- и ПРИ-», «Правописание О-Ё после шипящих», «Чередующиеся гласные в корне»
8. Текст. Стили речи	- плакат «Стили речи»

в) Технические средства обучения:

1) проектор;

2) компьютер;

3) интерактивная доска.

в) Технические средства обучения: _

1. проектор;

2. компьютер;

3. интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Основные источники:

1. Русский язык и культура речи : учебное пособие / В.Н. Руднев. — Москва : КноРус, 2021. — 256 с. — Для СПО. — ISBN 978-5-406-05866-4 .<https://www.book.ru>

б) Дополнительные источники:

1. Русский язык и культура речи (СПО). Учебник: учебник / В.Д. Черняк, Е.В. Сергеева и др. — Москва: КноРус, 2020. — 343 с. <https://www.book.ru>

в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. Программированные тесты в формате «Test Maker» по темам: «Введение», «Фонетика», «Лексика и фразеология», «Словообразование», «Части речи», «Синтаксис», «Нормы русского правописания», «Текст. Стили речи».
2. Диктанты on-line: www.gramota.ru
3. Электронные презентации по темам: «Словари русского языка», «Качества хорошей речи», «Изобразительно-выразительные средства русского языка», «Афоризмы», «Словообразование профессиональной лексики и терминов».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	<i>текущий</i>	<i>рубежный</i>
Раздел 1. Введение		
З 1 ОК 4 ОК 6	- устный опрос; - грамматический разбор; - тестирование.	
Раздел 2. Фонетика		
З 2, У 1, У 2, ОК 4, ОК 6	- анализ стихотворения на наличие выразительных средств фонетики; - конспектирование.	
Раздел 3. Лексика и фразеология		
З 3, З 7, У 2, У 3, У 4, У 6, ОК 4, ОК 6	- разбор лексических и фразеологических единиц; - терминологический диктант; - тестирование; - редактирование текстов.	
Раздел 4. Словообразование		
З 4, У 3, У 5, ОК 4, ОК 6	- сочинение на лингвистическую тему; - анализ словарной статьи; - грамматический разбор.	- Точка рубежного контроля
Раздел 5. Части речи		
З 5, З 7, У 4, ОК 4, ОК 6	- тестирование; - контрольная работа.	
Раздел 6. Синтаксис		
З 6, У 5, У 3, ОК 4, ОК 6	- графический диктант; - тестирование; - выборочно-распределительный диктант.	
Раздел 7. Нормы русского правописания		
З 7, У 4, ОК 4, ОК 6	- словарный диктант; - тестирование; - графический диктант.	- Точка рубежного контроля
Раздел 8. Текст. Стили речи		
З 8 У 6 ОК 4 ПК 6.5.	- ролевая игра - решение ситуативных задач; - сочинение; - портфолио учебной документации.	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ЕН.01 Химия

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В.Табарова

«___» _____ 20___ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

От «___» _____ 20___ г.

Председатель ЦМК

_____ / Г.Р. Валиева

Рабочая программа разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования по
специальности **43.02.15 Поварское и**

кондитерское дело

Примерной программы воспитания по
укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Разработчики:

Каримова Э.М., преподаватель химии,
первая квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

5. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Химия

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: математический и общий естественнонаучный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

У 1. применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

У 2. использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

У 3. описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

У 4. проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;

У 5. использовать лабораторную посуду и оборудование;

У 6. выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

У 7. проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

У 8. выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

У 9. соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

З 1. основные понятия и законы химии;

З 2. теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;

З 3. понятие химической кинетики и катализа;

З 4. классификацию химических реакций и закономерности их протекания;

З 5. обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

З 6. окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

З 7. гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

З 8. тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;

З 9. характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

З 10. свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

З 11. дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;

З 12. роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

З 13. основы аналитической химии;

З 14. основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

З 15. назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

- З 16. методы и технику выполнения химических анализов;
З 17. приемы безопасной работы в химической лаборатории

Профессиональных компетенций:

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.

Освоение содержания учебного предмета (междисциплинарного курса) обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов **личностного развития:**

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны сформироваться следующие **общие и профессиональные компетенции:**

Код	Наименование результата обучения
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	58
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	40
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме	Контрольная работа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Химия

2.1. Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (<i>если предусмотрены</i>)	Объем часов	Уровень освоения	Результаты
1	2	3	4	5
Раздел 1	Физическая химия			
Тема 1.1 Специфические особенности химических систем	Содержание учебного материала.			
	1 Классификация химических систем	2		1
	2 Характеристика важнейших химических систем. Газовые смеси. Твердое тело.	4		
	Практическая работа			
	1 Истинные растворы	10		2
Тема 1. 2. Основные положения химической термодинамики	Содержание учебного материала			
	1 Основные понятия термодинамики . Первый закон термодинамики.	4		1
	Основные формулировки. Термодинамика. Практическая работа			
	2 Второй закон термодинамики. Формулировки второго закона термодинамики. Статистический характер второго закона термодинамики	2		
	Практические занятия:		У1-У9; З1-З17; ОК2, ОК4, ОК9, ПК3.6. ЛР 10	2
	1 Термодинамика. Основные законы термодинамики	6		
	2 Решение экспериментальных задач	4		
	3 Решение экспериментальных задач	4		
Тема 1.3. Основные положения химической кинетики	Содержание учебного материала			1
	1 Основные определения	2		
	2 Закон действующих масс	4		
	Лабораторная работа			
	1 Определение порядка химической реакции	4		
	2 Расчеты изменений энтальпий. Расчеты изменения энтропии.	4		
	3 Электрохимия.	4		
	Точка рубежного контроля № 1 « СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ХИМИЧЕСКИХ СИСТЕМ. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ХИМИЧЕСКОЙ ТЕРМОДИНАМИКИ. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ХИМИЧЕСКОЙ КИНЕТИКИ.»	2		2
	Консультации	2		

Контрольная работа		2	
Всего		60	

2.2 Уровни освоения учебного материала:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

а) Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории химии

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Раздел 1. Физическая химия.	• Интерактивная доска • Классы неорганических соединений • Набор реактивов • Оборудование для проведения химических опытов • Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева • Таблица растворимости • Тесты

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Глинка, Н.Л. Задачи и упражнения по общей химии : учебное пособие / Глинка Н.Л. — Москва : КноРус, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-406-05891-6. — URL: <https://book.ru/book/938048> (дата обращения: 01.11.2021). — Текст : электронный.

2. Органическая химия: учебник / Яковлев И.П., под ред., Семакова Т.Л., Куваева Е.В., Ксенофонтова Г.В., Чернов Н.М. — Москва : КноРус, 2021. — 289 с. — ISBN 978-5-406-02038-8. — URL: <https://book.ru/book/938772> (дата обращения: 01.11.2021). — Текст : электронный.

3 Глинка, Н.Л. Общая химия : учебное пособие / Глинка Н.Л. — Москва : КноРус, 2021. — 749 с. — ISBN 978-5-406-07956-0. — URL: <https://book.ru/book/938838> (дата обращения: 01.11.2021). — Текст : электронный.

Дополнительные литература:

1. Габриелян О.С. Химия в тестах, задачах, упражнениях: учеб. пособие для студ. сред. проф. учебных заведений / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова – М., 2020.

2. 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., 2020

Интернет-ресурсы:

1. mon.gov.ru – Министерство образования и науки Российской Федерации.
2. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
3. <http://www.nigma.ru/> - универсальная поисковая система по естественным наукам.
4. <http://www.xumuk.ru/> - образовательный сайт по химии.
5. <http://www.alhimik.ru/> - сайт МИТХТ им. М.В. Ломоносова.
6. <http://www.chemistry.narod.ru/> - информационный сайт о химии - «мир химии».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. Физическая химия		
У1-У9; З1-З17; ОК2, ОК4, ОК9, ПК 3.6., ЛР 10	• фронтальный опрос • конспектирование • письменный ответ на вопрос • решение задач • использование дополнительной информации • решение расчетных задач • освоение практическими навыками • производить расчеты по формулам • проводить аналогию с другими соединениями	Тестирование Контрольная работа Практическая работа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ЕН.02 Экологические основы природопользования

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В.Табарова

« ____ » _____ 20 ____ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

От « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ЦМК

_____ / Г.Р. Валиева

Рабочая программа разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования по
специальности **43.02.15 Поварское и
кондитерское дело**

Разработчик:

Куликова М.А. преподаватель специальных
дисциплин высшей
квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

9. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экологические основы природопользования

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: математический и общий естественнонаучный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У1. -анализировать и прогнозировать экологические последствия природопользования;

У2. -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

У3. -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

З 1. -принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания

З 2. -особенности взаимодействия общества и природы

З 3. - основные источники техногенного воздействия на окружающую среду

З 4. -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах экологического кризиса

З 5. -принципы и методы рационального природопользования

З 6. -методы экологического регулирования

З 7. -принципы размещения производства различного типа

З 8. -основные группы отходов, их источники и масштабы образования

З 9. -понятие и принципы мониторинга окружающей среды

З 10. -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности

З 11. -принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды

З 12. -природоресурсный потенциал Российской Федерации

З 13. -охраняемые природные территории

Освоение содержания учебного предмета (междисциплинарного курса) обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов **личностного развития**:

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны сформироваться следующие **общие и профессиональные компетенции**:

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Учебная нагрузка (всего)		38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		32
в том числе:		
	лабораторно-практические занятия	24
Самостоятельная работа		6
Промежуточная аттестация в форме		
	Дифференцированный зачет	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экологические основы природопользования

2.1. Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам / разделам	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
Введение	Содержание учебного материала Значение экологических знаний. Цель, задачи, специфика курса		У-1,2 ОК-1	1
Раздел 1.	Особенности взаимодействия общества и природы		3-1,2,3,4, 5,8,9 У-2,3 ОК 1, 2, 4, 7, ЛР 10	1
Тема 1.1.	Содержание учебного материала			
Природоохранный потенциал	1 Природа и общество. Развитие производительных сил общества.	2		
	Практические занятия			
	Охрана биосферы. Признаки экологического кризиса.	2		
	Определение порядка переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов. Природа и общество. Общие и специфические черты.	4		
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала			2
	1 Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы сохранения человеческих ресурсов	1		
	Практические занятия			
	Классификация природных ресурсов. Проблемы сохранения пищевых ресурсов в Российской Федерации.	5		
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами	Содержание учебного материала			3
	1 Загрязнение биосферы. Способы ликвидации последствий заражения. Основные задачи мониторинга.	1		
	Практические занятия			
	Естественное и антропогенное загрязнение биосферы.	3		
	Основные загрязнители, их источники, классификация и способы устранения.	2		
	Точка рубежного контроля	2		
	Самостоятельная работа обучающихся: Чернобыльская авария и ее последствия. Испытания атомных бомб в Японии.	3		

Раздел 2		Правовые и социальные вопросы природопользования			3-2,3,6,10, 11,12 У-1,3 ОК 1, 2, 4, 7	2
Тема 2.1 Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу	Содержание учебного материала					
	1	История Российского Законодательства.		2		
	2	Участие России в деятельности международных природоохранных организаций.				
		Органы управления и надзора по охране природы.				
	Практические занятия					
Тема 2.2 Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду		Анализ производственных ситуаций с применением закона «Об охране окружающей природной среды»		2		
	Самостоятельная работа обучающихся:					
	Экологический паспорт предприятий. Участие России в международных экологических организациях.			3		
	Практические занятия					
	1	Правовая и юридическая ответственность предприятий за нарушение экологии окружающей среды		1		
Дифференцированный зачет	2	Охрана окружающей среды. Красная книга				
Итого				2		
				48		

2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

а) Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета _
экологических основ природопользования

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Введение	презентация: «Загрязнение атмосферы, гидросферы, литосферы токсичными отходами, в том числе пищевой промышленности»
Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы	Видеофильмы: Биосфера-среда жизни. Заповедники. Под властью мусора. В гостях у природы. Многоликая среда обитания. презентация: «Природные ресурсы и рациональное природопользование»
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования	презентация:»Антропогенное воздействие на природу на разных этапах развития человеческого общества».

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- интерактивная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

а) основные источники:

- 1) Экологические основы природопользования: Курс лекций для студентов СПО. /Составитель: М.А. Куликова. Набережные Челны: НГТТИ, 2017 . - с.83 (Электронный ресурс)
- 2) Саенко, О.Е. Экологические основы природопользования : учебник / Саенко О.Е., Трушина Т.П. — Москва : КноРус, 2021. — 214 с. — ISBN 978-5-406-03321-0. — URL: <https://book.ru/book/936326> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.
- 3) Косолапова, Н.В. Экологические основы природопользования : учебник / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва : КноРус, 2021. — 194 с. — ISBN 978-5-406-05154-2. — URL: <https://book.ru/book/936972> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.
- 4) Сухачев, А.А. Экологические основы природопользования : учебник / Сухачев А.А. — Москва : КноРус, 2021. — 391 с. — ISBN 978-5-406-07924-9. — URL: <https://book.ru/book/938403> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

б) Дополнительные источники:

1. Гальперин, М.В. Экологические основы природопользования: Учебник / М.В. Гальперин. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 256 с.
2. Колесников, С.И. Экологические основы природопользования: Учебник / С.И. Колесников. - М.: Дашков и К, 2017. - 304 с.

3. Колесников, С.И. Экологические основы природопользования: Учебник / С.И. Колесников. - М.: Дашков и К, 2016. - 304 с.
4. Константинов, В.М. Экологические основы природопользования: Учебное пособие для учреждений сред. проф. образования / В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе . - М.: ИЦ Академия, 2016. - 240 с.
5. Попов, Ю.П. Региональная экономика. Природно-ресурсные и экологические основы (для бакалавров) / Ю.П. Попов. - М.: КноРус, 2017. - 320 с.
6. Протасов, В.Ф. Экологические основы природопользования: Учебное пособие / В.Ф. Протасов. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 304 с.
7. Хандогина, Е.К. Экологические основы природопользования: Учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 160с.

в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

8. Портал H-Cosmos.ru: Экология h-cosmos.ru
9. Ресурсы сети Интернет по экологии – vernadsky.ru
10. Экологическая электронная библиотека ecology.aonb.ru
11. Ресурсы Российского Интернет по экологии nbrkomi.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Введение		
У-1,2 ОК-1	• беседа • заполнение таблиц	Задания в тестовой форме
Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы		
3-1,2,3,4, 5,8,9 У-2.3 ОК 1, 2, 4, 7, ЛР 10	• фронтальный опрос • конспектирование • тестирование • презентации • решение экологических задач	Задания в тестовой форме
Раздел 2 Правовые и социальные вопросы природопользования		
3-2,3,6,10, 11,12 У-1,3 ОК 1, 2, 4, 7	• наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе учебной и производственной практики • конспектирование • устный опрос • конспектирование	Задания в тестовой форме

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ЕН.03 Математика

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«___» _____ 20___ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

От «___» _____ 20___ г.

Председатель ЦМК

_____ / Г.Р. Валиева

Рабочая программа разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования по
специальности **43.02.15 Поварское и
кондитерское дело**

Примерной программы воспитания по
укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Разработчики:

Валиева Г.Р., преподаватель математики,
первая квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МАТЕМАТИКА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина относится к разделу математический и общий естественнонаучный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Знать:

31. значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;

32. основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;

33. основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.

Уметь:

У1. решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;

У2. применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

Освоение содержания учебного предмета (междисциплинарного курса) обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов **личностного развития:**

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

Требования к результатам освоения дисциплины:

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
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.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Учебная нагрузка (всего)		52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		50
в том числе:		
	лабораторно-практические занятия	36
Консультация		2
Промежуточная аттестация в форме		контрольная работа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МАТЕМАТИКА

2.1. Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект).	Объем часов	Результат освоения по темам / разделам	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1	Математический анализ		У1, 31-33, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 2.8 ЛР 11	
Тема 1.1	Содержание учебного материала			
Теория пределов	1 Предел последовательности и функции	2		
	Практические занятия:			
	Правила вычисления пределов, замечательные пределы	2		
	Раскрытие неопределённости в пределах	2		
	Вычисление пределов.	2		
Тема 1.2	Содержание учебного материала			
Дифференциальное исчисление	1 Понятие производной и дифференциала, их физический и геометрический смысл	2		
	Практические занятия:			
	Правила дифференцирования	2		
	Производные и дифференциалы высших порядков	2		
	Применение производной к исследованию функций	2		
	Точка рубежного контроля:			
	Применение производной и дифференциала к исследованию функций.	2		
Тема 1.3	Содержание учебного материала			
Интегральное исчисление	1 Неопределённый интеграл и его свойства	2		
	2 Определённый интеграл и его свойства	2		
	Практические занятия:			
	1 Методы интегрирования определённого интеграла	4		
	2 Методы интегрирования неопределённого интеграла	4		
	3 Приложения определённого интеграла	2		
	Содержание учебного материала			
Тема 1.4	Основные понятия. Дифференциальные уравнения первого порядка.	2		
Дифференциальные уравнения	Практические занятия:			
	Дифференциальные уравнения второго порядка.	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект).	Объем часов	Результат освоения по темам / разделам	Уровень освоения
	Точка рубежного контроля: Методы интегрирования неопределенного и определенного интегралов. Решение дифференциальных уравнений.	2		
Раздел 2	Основы теории вероятности и математической статистики		У2, З3, ОК 02, ОК 04, ОК 09	3
Тема 2.1.	Содержание учебного материала			
Основы теории вероятностей и математической статистики	1 Понятие события и вероятности события. Достоверные и невозможные события.	2		
	Практические занятия:			
	Вероятность. Математическое ожидание и дисперсия	2		
	Вычисление вероятности событий	2		
Раздел 3.	Численные методы		З2, З3, ОК 02	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала			2
Численные методы	Формулы прямоугольников. Формула трапеций. Формула Симпсона. Абсолютная погрешность при численном интегрировании.	2		
	Практические занятия:			
	Численное дифференцирование. Формулы приближенного дифференцирования, основанные на интерполяционных формулах Ньютона	2		
Консультация		2		
Контрольная работа		2		
	Всего:	52		

2.2 Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

- а) Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета обучения «Информационных технологий в профессиональной деятельности»
- б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Математический анализ	- электронные презентации «Пределы», «Дифференциальное исчисление», «Интегральное исчисление», «Дифференциальные уравнения». - программированные тесты в формате «MyTest»
Основы теории вероятности и математической статистики	- электронная презентация «Основы теории вероятности и математической статистики»; - раздаточный дидактический материал.
Численные методы	- электронная презентация «Численные методы» - программированные тесты в формате «MyTest»

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- интерактивная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) Основные источники:

- 1) Башмаков, М.И. Математика. Практикум: учебно-практическое пособие / Башмаков М.И., Энтина С.Б. — Москва: КноРус, 2021. — 294 с. — ISBN 978-5-406-05758-2. — URL: <https://book.ru/book/939104> (дата обращения: 14.01.2021). — Текст : электронный. ТОП-50
- 2) Башмаков, М.И. Математика: учебник / Башмаков М.И. — Москва : КноРус, 2021. — 394 с. — ISBN 978-5-406-08166-2. — URL: <https://book.ru/book/939220> (дата обращения: 14.01.2021). — Текст : электронный.ТОП-50

б) Дополнительные источники:

- 1) Гончаренко, В. М., Элементы высшей математики. : учебник / В. М. Гончаренко, Л. В. Липагина, А. А. Рылов. — Москва : КноРус, 2024. — 363 с. — ISBN 978-5-406-13414-6. — URL: <https://book.ru/book/954527> — Текст : электронный..
- 2) Дзюба, Т. С., Математика. Практикум : учебное пособие / Т. С. Дзюба. — Москва : Русайнс, 2024. — 202 с. — ISBN 978-5-466-06937-2. — URL: <https://book.ru/book/954059> — Текст : электронный.

в) Программное обеспечение дисциплины:

- 1) Программированные тесты в формате «MyTest»
- 2) Тесты on-line: www.fepo.ru
- 3) Электронные презентации

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. Математический анализ		
У1, З1-З3, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 2.8, ЛР 11	• фронтальный опрос • математический диктант • подготовка докладов • решение задач • мультимедийные презентации	Решение задач, задания в тестовой форме
Раздел 2. Основы теории вероятности и математической статистики		
У2, З3, ОК 02, ОК 04, ОК 09	• решение задач • математический диктант • решение прикладных задач	Решение задач, задания в тестовой форме
Раздел 3. Численные методы		
З2, З3, ОК 02	• проблемные задачи • терминологический диктант	Решение задач, задания в тестовой форме

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В.Табарова

«___» _____ 20___ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

От «___» _____ 20___ г.

Председатель ЦМК

_____ / Г.Р. Валиева

Рабочая программа разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования по
специальности **43.02.15 Поварское и**

кондитерское дело

Примерной программы воспитания по
укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Разработчик:

Куликова М.А. преподаватель
специальных дисциплин высшей
квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

13. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина относится к циклу общепрофессиональных дисциплин

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У 1. определять основные группы микроорганизмов

У 2. проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам

У 3. соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства

У 4. производить санитарную обработку оборудования и инвентаря

У 5. осуществлять микробиологический контроль пищевого производства

знать:

З 1. основные понятия и термины микробиологии

З 2. классификацию микроорганизмов

З 3. морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов

З 4. генетическую и химическую основы наследственности и форм изменчивости микроорганизмов

З 5. роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе

З 6. характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха

З 7. особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов

З 8. основные пищевые инфекции и пищевые отравления

З 9. возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития

З 10. методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции

З 11. схему микробиологического контроля

З 12. санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю и одежде.

З 13. правила личной гигиены работников пищевых производств.

Освоение содержания учебного предмета (междисциплинарного курса) обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов **личностного развития:**

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны сформироваться следующие **общие и профессиональные компетенции:**

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
Лабораторно-практические занятия	24
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме:	контрольная работа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

2.1. Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам / разделам	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
Раздел 1.	Основы микробиологии		У-1,2	
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала Бактерии Плесневые грибы Дрожжи Вирусы	4	3-1-5,7-11 ОК 1,2, 4	2
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов	Практические занятия Обмен веществ Ферменты и их использование Питание и дыхание микроорганизмов	2		1
Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов	Практические занятия: Физические, химические и биологические факторы	2		2
Тема 1.4 Распространение микроорганизмов в природе	Практическая работа: Микрофлора почвы, Микрофлора воды и воздуха Микрофлора тела здорового человека Защитные силы организма человека	2		3
Тема 1.5 Патогенные микроорганизмы	Содержание учебного материала Свойства патогенных микроорганизмов Защитные силы организма в борьбе с инфекциями Пищевые заболевания и инфекции	2		2

	Практическая работа: Пищевые отравления бактериального происхождения Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения Пищевые отравления и инфекции		2		3
Тема 1.6 Гельминтозы и их профилактика	Практическая работа:				
	Глисты				
	Гельминты		2		2
	Аскариды				
Тема 1.7 Микробиология важнейших пищевых продуктов	Содержание учебного материала				
	Мясо и мясные продукты		2		
	Яйца и яичные продукты				
	Рыба и рыбные продукты				
	Молоко и молочные продукты				
	Фрукты и овощи				
Точка рубежного контроля			2		
Раздел 2	Санитария и гигиена в пищевом производстве				
Тема 2.1 Личная гигиена работников общественного питания	Практическая работа:				
	Личная гигиена работников ИП		2	У-3-5 3-1,9-13	2
	Санитарная одежда			ОК 4, 9 ПК 1.1, ЛР 9	
	Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала				
Тема 2.2 Санитарные требования к планировке, устройству помещений	Практические занятия				1
	Санитарно-эпидемиологические основы проектирования ПОП		2		
	Санитарно-гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно-бытовых помещений				
	:				
	Способы и методы дезинфекции				
Тема 2.3 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	Практическая работа				
	Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления инвентаря, оборудования. тары и посуды.		2		2
	Уборка помещений				
	Дезинфекция				
Тема 2.4 Санитарные	Практические занятия:				1

требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов		Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов питания и кулинарной продукции; Санитарные требования к приемке продуктов питания; Санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям.	2		
Тема 2.5.	Практические занятия:				
Правовые основы санитарии		Санитарное законодательство. Государственный и ведомственный санитарный надзор. Предупредительный и текущий санитарный надзор.	2		2
Консультации			2		
Контрольная работа			2		
ИТОГО			34		

2.2 Уровни освоения учебного материала:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

а) Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета обучения:

кабинета –экологических основ природопользования

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Раздел 1. Основы микробиологии	- видео материалы и презентации по темам раздела - таблицы: «Строение клетки», «Эукариоты и прокариоты», «Вирусы», «Паразиты», «Обмен веществ и энергии», -тест «Морфология микроорганизмов» -тест «Питание и дыхание микроорганизмов» - тест «Виды брожения» - тест-«Физиология микроорганизмов» -тест «Распространение в природе МУ для проведения ЛПЗ по темам: - «Морфология бактерий, плесени и дрожжей» - «Изучение устройства микроскопа» - «Изучение строения плесени» - «Методы культивирования микроорганизмов» - «Влияние физических и химических факторов на бактерии и плесень» - «Защитные силы организма человека» - «Микрофлора продуктов питания» - «Оценка качества пищевых продуктов»
Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве	-видео материалы и презентации по темам раздела - таблицы: «Микробиология основных групп продуктов питания» МУ для проведения ЛПЗ по теме: - «Приготовление растворов» -тест «Гигиена внешней среды» -тест «Личная гигиена повара» - раздаточный дидактический материал для отработки темы.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- интерактивная доска
- микроскопы

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

а) основные источники:

Основные источники:

1. Васюкова, А. Т., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11320-2. — URL: <https://book.ru/book/948621> (дата обращения: 12.04.2023). — Текст : электронный.
2. Кунилова, О.В.. Микробиология физиология питания санитария и гигиена в общественном питании : Учебник / О.В. Кунилова — Москва : КноРус, 2023. — 333 с. —

ISBN 978-5-406-11429-2. — URL: <https://book.ru/book/949413> (дата обращения: 12.04.2023).
— Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Л. В. Мармузова Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. -М. : Издательский центр «Академия», 2020
2. Королёв А.А. Гигиена питания: учеб. для студ. высш. Учеб. заведений / А.А. Королев. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 528 с.
3. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: ФОРУМ, 2019.- 240 с. – (Профессиональное образование).
4. Химический состав российских продуктов питания: справочник/ Под.ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2019.

в) Интернет-ресурсы:

<http://www.prosv.ru/umk/,biologi/6.html#n7>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. Микробиология		
У-1,2 З-1-5,7-11 ОК 1,2, 4	• фронтальный опрос • конспектирование • программированный контроль • тестирование • построение схем • устный ответ на вопрос • заполнение таблиц • наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе учебной и производственной практики • подготовка сообщений, докладов, рефератов • электронные презентации	Точка рубежного контроля
Раздел 2 Санитария и гигиена в пищевом производстве		
У-3-5 З-1,9-13 ОК 4, 9 ПК 1.1, ЛР 9	• наблюдение и оценка деятельности студентов в процессе учебной и производственной практики • конспектирование • устный опрос • конспектирование • заполнение таблиц • подготовка сообщений, докладов, рефератов	практические работы контрольная работа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.02 Физиология питания

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В.Табарова

«___» _____ 20___ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

От «___» _____ 20___ г.

Председатель ЦМК

_____ / Г.Р. Валиева

Рабочая программа разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования по
специальности **43.02.15 Поварское и**

кондитерское дело

Примерной программы воспитания по
укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Разработчик:

Куликова М.А. преподаватель
специальных дисциплин высшей
квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина относится к циклу общепрофессиональных дисциплин

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У1. - рассчитывать энергетическую ценность блюд

У2. -составлять рационы питания для разных категорий потребителей

знать:

З1. - роль пищи для организма человека;

З2. - основные процессы обмена веществ в организме;

З3. - суточный расход энергии;

З4. -состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность

различных продуктов питания;

З5. – роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

З6. - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

З7. – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

З8. – понятие рациона питания;

З9. - суточная норма потребности человека в питательных веществах;

З10. – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

З11. - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;

З12. - методики составления рационов питания.

Освоение содержания учебного предмета (междисциплинарного курса) обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов **личностного развития**:

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны сформироваться следующие **общие и профессиональные компетенции**:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ПК.1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	32
в том числе:	
Лабораторно-практические занятия	24
Промежуточная аттестация в форме:	контрольная работа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания

2.1. Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов		Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1.	Основы физиологии человека		3 1,6,7	
Тема 1.1. Анатомо-физиологические основы пищеварения	Содержание учебного материала			2
	Пищеварение и его типы: внутриклеточное, внеклеточное, пристеночное	2		
	Пищеварение в ротовой полости			
	Переваривание в желудке Ферменты желудочного сока. Значение соляной кислоты и слизи. Слюнные железы. Ферменты и их роль в пищеварении. Переваривание в тонком кишечнике. Всасывание. Поджелудочная железа. Ферменты и их роль в пищеварении			
Раздел 2	Практическое занятие: Влияние пищевых факторов на нейрогуморальную регуляцию Влияние слюны на крахмал	2		
Тема 2.1 Энергетические затраты организма и энергетическая ценность пищи.	Обмен веществ и энергии		У 2,	2
	Содержание учебного материала		3 2,3,10	
	Ассимиляция и диссимиляция. Компоненты, факторы и методы определения энергозатрат. Физиологические нормы энергетической ценности рационов питания. Энергетическая ценность белков, жиров, углеводов. Величина энергетического коэффициента Неблагоприятное действие на организм избытка и недостатка энергетической ценности питания	2	ОК-9	
	Практическая работа Методика определения суточных энергозатрат Решение задач	2		
Раздел 3	Основные пищевые вещества и их энергетические пластические и регуляторные функции		3 4,5 ОК -02	

Тема 3.1 Физиологическое значение белков	Содержание учебного материала			2
	Роль белков в жизнедеятельности Азотистый баланс Биологическая ценность белка Физиологическая потребность в белке Содержание холестерина в белке и желтке яиц	2		
Тема 3.2 Физиологическое значение жиров и углеводов	Содержание учебного материала			2
	Практические занятия: Значение жиров Рекомендуемые нормы жиров в рационе питания Классификация углеводов. Нормирование углеводов Методика определения энергетической и биологической ценности продукта	2		
Тема 3.3. Витамины и минеральные вещества	Содержание учебного материала			
	Практическое занятие: Классификация витаминов Причины авитаминозов Потеря витаминов при обработке Гигиеническая оценка пищевой и энергетической ценности продукта	2		2
Раздел 4	Основные принципы рационального питания			
	Содержание учебного материала			
	Практическое занятие: Принципы рационального питания Требования к режиму питания	2	У 1,2 3 4,8,10 ОК 04 ПК.1.4	2
	Точка рубежного контроля	2		
Тема 4.2 Дифференцированное питание различных групп населения	Содержание учебного материала			2
	Практическое занятие: Физиологические потребности и режим питания взрослого трудоспособного населения Возрастные особенности и физиологические нормы питания детей и подростков Возрастные особенности и нормы питания беременных и кормящих женщин Рациональное питание лиц пожилого и старческого возраста	6		
Раздел 5	Лечебное питание			
Тема 5.1	Содержание учебного материала		У1-2 3 8,11,12	1

Лечебно-профилактическое питание	Практическое занятие: Составление меню диет при различных заболеваниях	2	ОК 01 ЛР 9	
Тема 5.2 Пищевые добавки	Содержание учебного материала			
	Классификация пищевых добавок. Вред и польза	2		1
Тема 5.3 Питание современного человека	Практическое занятие: Питание и предупреждение болезней Рекомендуемое потребление пищевых веществ Подсчет индекса массы тела (ИМТ)	2		2
Контрольная работа		2		
ИТОГО		32		

2.2 Уровни освоения учебного материала:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

а) Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета обучения:

кабинета/лаборатории –микробиологии, санитарии и гигиены;

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
1. Основы физиологии человека	- видео материалы и презентации по темам раздела - таблицы: «Пищеварительная система человека», - тест «Пищеварение» -ЛПЗ Влияние пищевых факторов на нейрогуморальную регуляцию -ЛПЗ Влияние слюны на крахмал -ЛПЗ Влияние алкоголя на процессы пищеварения -ЛПЗ Роль желчи в процессе пищеварения
2.Обмен веществ	-видео материалы - электронная презентация - таблицы: «Обмен веществ и энергии», - ЛПЗ Методика определения суточных энергозатрат -Решение задач - раздаточный дидактический материал для отработки темы.
3. Основные пищевые вещества и их энергетические пластические и регуляторные функции	- видео материалы электронные презентации -таблицы: «Витамины», «Пищевая ценность белков, жиров и углеводов», -ЛПЗ Гигиеническая оценка пищевой и энергетической ценности продукта -ЛПЗ Содержание холестерина в белке и желтке яиц -ЛПЗ Методика определения энергетической и биологической ценности продукта -ЛПЗ Определение наличия пестицидов в продуктах питания -тестовые задания
4. Основные принципы рационального питания	- видео материалы и презентации по темам раздела -решение задач -семинары
5. Лечебное питание	-видео материалы и презентации по темам раздела -ЛПЗ Составление меню диет при различных заболеваниях -ЛПЗ Оценка состояния питания

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- интерактивная доска
- микроскопы

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

а) основные источники:

1. Васюкова, А. Т., Физиология питания : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09693-2. — URL: <https://book.ru/book/943642>— Текст : электронный..
2. Амбросьева, Е.Д. Физиология питания : учебник / Амбросьева Е.Д., Клееберг Г.К. — Москва : КноРус, 2021. — 242 с. — ISBN 978-5-406-08021-4. — URL: <https://book.ru/book/938874>— Текст : электронный.

б) дополнительные источники:

1. Васюкова, А. Т., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11320-2. — URL: <https://book.ru/book/948621>— Текст : электронный.
2. Энциклопедия питания. Том 4. Пищевые добавки : справочное издание / А. И. Черевко, В. М. Михайлов, Е. В. Новикова [и др.] ; под общ. ред. А. И. Черевко, В. М. Михайлов. — Москва : КноРус, 2024. — 631 с. — ISBN 978-5-406-12131-3. — URL: <https://book.ru/book/950607>— Текст : электронный.

в) Федеральные законы и нормативные документы

1. «О защите прав потребителей» (с изменениями) 25.01.96
2. «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» 30.03.99
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00
4. «Об охране окружающей природной среды» 10.01.02 № 7-ФЗ
5. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
7. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого снабжения
8. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий
9. СП 2.3.6.1079-09 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
10. СанПиН 4.2-123-4116-86 Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
11. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
12. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу
13. ГОСТ Р 50935-95 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу

г) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

Интернет сайт: <http://www.prosv.ru/umk/,biologi/6.html#n7>

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	Текущий	Рубежный
Раздел 1. Основы физиологии человека		
З 1,6,7	• тестирование • биологический диктант • фронтальный опрос • создание презентаций • рефераты • сообщения	Тестовая работа
Раздел 2. Обмен веществ и энергии.		
У 2, З 2,3,10 ОК-9	• фронтальный опрос • создание презентаций • использование справочной литературы • решение расчетных задач	Решение задач
Раздел 3. Основные пищевые вещества и их энергетические, пластические и регуляторные функции		
З 4,5 ОК -02	• тестирование • биологический диктант • фронтальный опрос • создание презентаций • сообщения • решение расчетных задач	Точка рубежного контроля
Раздел 4. Основные принципы рационального питания		
У 1,2 З 4,8,10 ОК 04 ПК.1.4	• тестирование • фронтальный опрос • создание презентаций • сообщения • решение расчетных задач • составление меню • использование справочной литературы	Разработка меню
Раздел 5. Лечебное питание		
У1-2 З 8,11,12 ОК 01 ЛР 9	• тестирование • фронтальный опрос • создание презентаций • рефераты • сообщения • заполнение таблиц	Контрольная работа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

специалист по поварскому и кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

« ____ » _____ 20 ____ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК «Технология продукции
общественного питания»

Протокол № _____

от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ЦМК

_____ / А.Н. Ротанова

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Приказ Министерства образования и науки
РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565

– Примерной _____ основной
образовательной программы по
специальности СПО разработанной на
основе ФГОС СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Приказ Министерства образования и науки
РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565

– Примерной программы воспитания
по укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Разработчики:

Строкова О.Г.. преподаватель специальных
дисциплин, высшая кв. категория

СОДЕРЖАНИЕ

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Цель и планируемые результаты освоения образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

В результате изучения общепрофессиональной программы обучающийся должен освоить основные виды деятельности и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска
		Уо 02.03	структурировать получаемую информацию
			Знания:
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений

	контекста.		
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
			Знания:
		Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
		Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

1.1.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	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:
		Н 1.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы
			Умения:
		У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом
		У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 1.1.08	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 1.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи		Умения:
		У 1.2.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП)

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:
		Н 2.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
			Умения:
		У 2.1.02	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 2.1.04	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 2.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	З 2.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
			Умения:
		У 2.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с		Умения:
		У 2.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

	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		Умения:
		У 2.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	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		Умения:
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		Умения:
		Н 3.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
			Умения:
		У 3.1.02	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
		У 3.1.05	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
		У 3.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование,

потребителей, видов и форм обслуживания			неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		3 3.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Умения:
		У 3.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	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		Умения
		У 3.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	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		Умения
		У 3.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	ПК 3.6. Осуществлять		Умения
		У	контролировать наличие, хранение и

	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	3.6.02	расход запасов, продуктов на производстве
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:
		Н 4.1.02	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
			Умения:
		У 4.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 4.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
			Знания:
		З 4.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		З 4.1.11	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей		Умения:
		У 4.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 4.2.14	оценивать качество органолептическим способом

	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	У 4.3.02	Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	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	У 4.4.02	Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 4.4.14	оценивать качество органолептическим способом
	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	У 4.5.02	Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 4.5.14	оценивать качество органолептическим способом
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Н 5.1.02	Навыки: обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
			Умения:
		У	составлять заявку и обеспечивать

изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	5.1.03	получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом
		У 5.1.04	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 5.1.11	контролировать соблюдение правил техники безопасности
			Знания:
		З 5.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		З 5.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Умения:
		У 5.2.05	распознавать недоброкачественные продукты
		У 5.2.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления 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	У 5.2.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
			Умения:
		У 5.3.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских	У 5.3.05	распознавать недоброкачественные продукты
			Умения:
		У 5.4.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.4.03	организовывать их хранение до момента использования

	изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 5.4.05	распознавать недоброкачественные продукты
	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		Умения:
		У 5.5.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 5.5.03	организовывать их хранение до момента использования
		У 5.5.05	распознавать недоброкачественные продукты
		У 5.5.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)		34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		32
в том числе:		
	Лабораторно-практические занятия	24
Самостоятельная работа		-
Консультации		2
Промежуточная аттестация в форме		Контрольная работа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

название дисциплины

2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/тем	Уровень освоения
Раздел 1	Товароведение продовольственных товаров		ОК01 У	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала		ОК02 1.1.03	
Ассортимент и характеристики основных видов продовольственных товаров	1	Классификация продовольственных товаров по группам однородной продукции. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров Требования к качеству сырья и продуктов. Оценка качества продовольственных товаров Маркировка товара Идентификация и фальсификация товаров	ОК05 У ПК1.1 1.1.08 ПК1.2 У ПК2.1 1.2.08 ПК2.3 У ПК2.4 2.1.02	1
		Лабораторно-практические занятия	ПК2.6 У	
	1	Методы контроля качества сырья, продуктов при хранении. Общие сведения об органолептическом методе контроля Маркировка товара	ПК2.7 2.1.10 ПК3.1 У ПК3.3 3.1.05	2
	2	Изучение ассортимента товаров растительного происхождения «Зерно и продукты его переработки» «Плодоовощные товары и продукты их переработки» Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами и нормативными документами), составление шкалы дефектов продукта	ПК3.4 У ПК3.5 3.1.10 ПК3.6 У ПК4.1 4.1.04 ПК4.2 У ПК4.3 4.2.14	2
	3	Изучение ассортимента товаров растительного происхождения «Молочные товары» «Мясо и мясные продукты» «Рыба и рыбные товары» «Яйца и яичные товары» Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами и нормативными документами),	ПК4.4 У ПК4.5 4.5.14 ПК5.1 У ПК5.2 5.1.04 ПК5.3 У ПК5.4 5.2.05 ПК5.5 У	2

		составление шкалы дефектов продукта			5.2.12 У	
	4	Изучение ассортимента групп товаров смешенного ассортимента «Вкусовые товары» «Кондитерские товары» «Крахмал, сахар, мед», «Пищевые жиры» «Пищевые концентраты» Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами и нормативными документами), составление шкалы дефектов продукта			5.3.05 У 5.4.03 У 5.4.05 У 5.5.05 У 5.5.12 3 1.1.04 3 2.1.04 3 3.1.04 3 4.1.04 3 4.1.11 3 5.1.04	2
			2			
Раздел 2		Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания			ОК01 У ОК02 1.1.02 ОК05 У ПК1.1 1.1.03 ПК1.2 У ПК2.1 1.1.08 ПК2.3 У ПК2.4 1.2.08	
Тема 2.1		Содержание учебного материала				
Организация складского и тарного хозяйства	1	Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Виды снабжения Формы и способы доставки продуктов. Договорные отношения с поставщиками.	2			1
предприятий		Лабораторно-практическое занятие				

общественного питания	1	Составление основных видов договоров снабжения на предприятиях общественного питания с использованием информационных технологий для ведения делопроизводства (счет-фактура, товарная –накладная, товарно-транспортная накладная, закупочный акт).	2	ПК2.6 ПК2.7 ПК3.1 ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ПК4.1 ПК4.2 ПК4.3 ПК4.4 ПК4.5 ПК5.1 ПК5.2 ПК5.3 ПК5.4 ПК5.5 Н 1.1.02 Н 2.1.02 Н 3.1.02	У 2.1.04 У 2.1.10 У 2.3.02 У 2.4.02 У 2.6.02 У 2.7.02 У 3.1.02 У 3.1.10 У 3.3.02 У 3.4.02 У 3.5.02 У 3.6.02 У 4.1.03 У 4.2.02 У 4.5.02 У 5.1.03 У 5.1.11	2
		Точка рубежного контроля 1 (тема 1.1, 2.1)				
		Содержание учебного материала				
	2	Виды складских помещений и требования к ним Приемка продовольственных товаров Требования охраны труда на рабочем месте. Контроль запасов сырья, продуктов и тары в кладовой предприятия общественного питания. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации	2			
		Лабораторно-практическое занятие				
	2	Порядок получения товаров на складе поставщика, станции назначения Договор о полной индивидуальной материальной ответственности	2			

					У 5.2.11 У 5.2.12 У 5.3.02 У 5.4.02 У 5.5.02 У 5.5.03 У 5.5.12

2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета организации хранения и контроля запасов и сырья

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров	- видео материалы «Группы товаров»; - презентации на темы: «Классификация продовольственных товаров»; «Классификация процессов, происходящих при хранении продовольственных товаров»; - контрольно-измерительный материал - нормативная документация продукта питания
Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	- видео материалы «Организация работы склада»; - каталоги «Холодильное, весовое, механическое и не механическое оборудование ПОП»; - контрольно-измерительный материал - инструкции по заполнению первичных документов - программа 1: «Управление торговлей»

Технические средства обучения:

компьютеры;

калькуляторы;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

продовольственных товаров

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) основные источники:

1. Лифиц И.М. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия : учебник / И.М. Лифиц. - Москва : КноРус, 2019. - 299 с. - СПО. - ISBN 978-5-406-06539-6.<https://www.book.ru>.

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

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

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

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

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

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

8.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: 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. 328

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

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. № 2 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

б) дополнительные источники:

1) Альбом новых унифицированных форм первичной учетной документации; утвержден постановлением Госкомстата России от 30.10.97г. №71а.

2) Богатырев С.А., И.Ю Михайлова Технология хранения и транспортирования товаров: Учебное пособие / С.А. Богатырев, И.Ю. Михайлова. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. – 144 с

3) Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов.- М. : Издательский центр «Академия», 2021. - 336 с.

4) Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. и др./; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. - М.: Дашков и К°, 2020. — 930 с.

5) Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование)

6) Николаева М.А. Хранение продовольственных товаров: учебник для студ. ВУЗов / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ФОРУМ, 2020. — 304 с.

7) Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учеб. для студ. ссузов / Л.А. Радченко. - М. : Кнорус, 2016 - 325с.

8) Приказ Министерства торговли РФ от 19.12.97. №631 о нормах естественной убыли продовольственных товаров в торговле.

9) Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие - М: «Академия», 2020-160с.

в) Интернет ресурсы

Международный поварской альянс: <http://www.cook-alliance.ru>

Профессионально-информационный портал Гильдии шеф-поваров:
<http://www.chefs.ru/>

Федерация профессиональных поваров и кондитеров России:
<http://www.chefcompany.ru/>

<http://www.abat.ru>

<http://www.zvezdy.ru>

<http://www.uniforms.ru>

<http://www.rational-russia.ru>

<http://www.rp1990.ru>

<http://www.golfstream.org>

<http://www.hicold.ru>

<http://www.frostor.ru>

<http://www.oven-grill.ru>

[http://www.robot -coupe.com/rus](http://www.robot-coupe.com/rus)

<http://www.oaopolus.ru>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контрольная оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты освоения		Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
		текущий	рубежный
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров			
ОК01	У 1.1.03	- практическая работа «Оценка качества продовольственных товаров»; - самостоятельная работа; - устный ответ на вопрос; - составление опорных конспектов, схем, таблиц.	Решение задач/и
ОК02	У 1.1.08		или/задания в тестовой
ОК05	У 1.2.08		форме по темам:
ПК1.1	У 2.1.02		-Общие вопросы
ПК1.2	У 2.1.10		товароведения
ПК2.1	У 3.1.05		продовольственных товаров
ПК2.3	У 3.1.10		- Ассортимент и
ПК2.4	У 4.1.04		характеристика основных
ПК2.6	У 4.2.14		видов продовольственных
ПК2.7	У 4.5.14		товаров
ПК3.1	У 5.1.04		
ПК3.3	У 5.2.05		
ПК3.4	У 5.2.12		
ПК3.5	У 5.3.05		
ПК3.6	У 5.4.03		
ПК4.1	У 5.4.05		
ПК4.2	У 5.5.05		
ПК4.3	У 5.5.12		
ПК4.4	З 1.1.04		
ПК4.5	З 2.1.04		
ПК5.1	З 3.1.04		
ПК5.2	З 4.1.04		
ПК5.3	З 4.1.11		
ПК5.4	З 5.1.04		
ПК5.5			
Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания			
ОК01	У 1.1.02	- практическая работа: решение производственных задач (расчет сырья, общей и полезной площади складских помещений подбор оборудования склада, условий хранения товарных запасов)- - письменный ответ на вопрос; - устный ответ на вопрос; - составление опорных конспектов, схем, таблиц. - работа с первичными учетными документами; - решение задач на расчет сырья, естественной убыли, оценки	Решение задач/и или/
ОК02	У 1.1.03		задания в тестовой форме
ОК05	У 1.1.08		по темам:
ПК1.1	У 1.2.08		-Виды продовольственного
ПК1.2	У 2.1.04		снабжения
ПК2.1	У 2.1.10		- Организация складского и
ПК2.3	У 2.3.02		тарного хозяйства
ПК2.4	У 2.4.02		предприятий
ПК2.6	У 2.6.02		общественного питания
ПК2.7	У 2.7.02		-Учет движения сырья и
ПК3.1	У 3.1.02		товаров в кладовой
ПК3.3	У 3.1.10		- Учет товарных запасов и
ПК3.4	У 3.3.02		потерь в кладовой
ПК3.5	У 3.4.02		
ПК3.6	У 3.5.02		

ПК4.1	У 3.6.02	товаров;	
ПК4.2	У 4.1.03	- составление учетно- отчетной	
ПК4.3	У 4.2.02	документации;	
ПК4.4	У 4.5.02	- работа с документами по	
ПК4.5	У 5.1.03		
ПК5.1	У 5.1.11		
ПК5.2	У 5.2.11		
ПК5.3	У 5.2.12	проведению и выявлению	
ПК5.4	У 5.3.02	результатов инвентаризации	
ПК5.5	У 5.4.02	запасов продуктов;	
Н 1.1.02	У 5.5.02	-самостоятельная работа;	
Н 2.1.02	У 5.5.03	-тестирование.	
Н 3.1.02	У 5.5.12		
Н 4.1.02	З 2.1.04		
Н 5.1.02	З 4.1.11		
ЛР4	З 5.1.02		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е. В. Табарова

«___» _____ 20___ г.

ОДОБРЕНА

На заседании ЦМК «Коммерция (по
отраслям)»

Протокол № _____

От «___» _____ 20___ г.

Председатель ЦМК

_____ / С.А. Еркина

Рабочая программа разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования по
специальности **43.02.15 Поварское и
кондитерское дело**

Примерной программы воспитания по
укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Разработчик:

- Ганиева Л.М., преподаватель спец
дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

9. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовые основы профессиональной деятельности

название дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общеобразовательные дисциплины профессионального цикла

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

У 1 использовать необходимые нормативно-правовые документы;

У 2 защищать свои права в соответствии гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством,

У 3 определять организационно-правовую форму организации,

У 4 анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

знать:

З 1 основные положения Конституции Российской Федерации,

З 2 права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

З 3 основы правового регулирования коммерческих отношений в сфере профессиональной деятельности;

З 4 законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

З 5 организационно-правовые формы юридических лиц;

З 6 правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

З 7 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

З 8 порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;

З 9 правила оплаты труда;

З 10 роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

З 11 право социальной защиты граждан;

З 12 понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

З 13 виды административных правонарушений и административной ответственности;

З 14 нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

В процессе освоения дисциплины у студентов должны сформироваться следующие **общие и профессиональные компетенции:**

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	38
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
<i>в том числе:</i>	
<i>практические занятия</i>	26
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме	контрольная работа

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовые основы профессиональной деятельности

2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам/разделам	Уровень освоения
1	2		4	5
Раздел 1 Право и законодательство				
Тема 1.1 Предмет, содержание и задачи дисциплины	Содержание учебного материала 1 - Предмет изучения дисциплины - Значение дисциплины для будущих специалистов	1	У1, У2, У4, 31, 32, 33, 34, ОК1-4, ОК11	1
Тема 1.2 Конституция РФ – основной закон государства	Содержание учебного материала 1 Конституция РФ – основной закон государства - Общее понятие Конституции, ее форма - Классификация Конституций - Конституция РФ: основные черты, особенности, функции и юридические свойства			
Тема 1.3 Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности	Практические занятия: Законодательные акты и иные нормативно-правовые документы, регулирующие правоотношения в профессиональной деятельности			
Раздел II Право и экономика				
Тема 2.1 Правовое регулирование экономических отношений	Содержание учебного материала 1 - Рыночная экономика как объект воздействия права - Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки	1	У1, У2, У3, У4, 33, 34, 35, 36, 314, ОК1-4, ОК11, ПК 6.2, 6.4	2
Тема 2.2 Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала 1 - Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности - Виды субъектов предпринимательского права - Формы собственности по российскому законодательству			

	Практические занятия: - Отрасли права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ, их источники	3			
Тема 2.3 Юридические лица и индивидуальные предприниматели (граждане)	Содержание учебного материала				
	1 - Понятие юридического лица и его признаки - Организационно-правовые формы юридических лиц - Индивидуальные предприниматели (граждане), их права и обязанности - Особенности правового статуса ИП	1			2
	Практические занятия: - Процедура создания ЮЛ, государственная регистрация предприятия - Способы реорганизации ЮЛ - Порядок ликвидации ЮЛ, очередность расчетов по обязательствам - Порядок регистрации ИП	3			
Тема 2.4 Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности	Практические занятия: - Понятие и признаки несостоятельности - Процедуры банкротства - Порядок рассмотрения дел о банкротстве в арбитражном суде - Процедуры, применяемые к должнику - Наблюдение - Финансовое оздоровление и внешнее управление - Конкурсное производство - Мирное соглашение	2			
	Содержание учебного материала				
	1 - Понятие и виды экономических споров - Подведомственность и подсудность экономических споров -Сроки исковой давности	1			2
Тема 2.5 Разрешение экономических (хозяйственных) споров	Практические занятия: - Досудебный (претензионный) порядок рассмотрения споров и его значение (составление претензии)	2			
	Точка рубежного контроля 1:	1			
	Раздел III Труд и социальная защита				У1, У2, У3, У4, 34, 37, 38, 39, 310, 311, 312,
Тема 3.1 Трудовое право, как отрасль права	Содержание учебного материала				
	1 - Понятие трудового права - Источники трудового права	1			2

	- Трудовой Кодекс РФ - Основания возникновения, изменения и прекращения трудового правоотношения - Структура трудового правоотношения - Субъекты трудового правоотношения		313, 314, ОК1-4, ОК11, ПК 6.2, 6.4		
Тема 3.2 Правовое регулирование занятости и трудоустройства	Практические занятия: - Общая характеристика законодательства РФ о трудоустройстве и занятости населения - Понятие и формы занятости - Порядок и условия признания гражданина безработным - Правовой статус безработного - Пособия по безработице - Иные меры социальной поддержки безработных	3			
Тема 3.3 Трудовой договор	Содержание учебного материала 1 - Понятие трудового договора, его значение - Стороны трудового договора - Содержание трудового договора - Виды трудовых договоров - Порядок заключения трудового договора - Документы, предоставляемые при поступлении на работу - Оформление на работу - Испытание при приеме на работу	1		2	
	Практические занятия: - Понятие и виды переводов по трудовому праву - Совместительство и совмещение - Основания прекращения трудового договора - Оформление увольнения работника - Правовые последствия незаконного увольнения	3			
Тема 3.4 Рабочее время и время отдыха	Содержание учебного материала 1 - Понятие рабочего времени, его виды - Режим рабочего времени и порядок его установления - Учет рабочего времени - Понятие и виды времени отдыха - Отпуска: понятие, виды, порядок предоставления	1		2	

		- Порядок установления рабочего времени и времени отдыха для лиц, совмещающих работу с обучением - Особенности предоставления отпуска несовершеннолетним			
Тема 3.5 Заработная плата	Практические занятия: - Заработная плата - Понятие и системы заработной платы - Тарифная система, надбавки и доплаты - Порядок выплаты заработной платы - Минимальный размер оплаты труда (МРОТ) - Удержания из заработной платы - Ответственность за задержку зарплат - Правовое регулирование заработной платы		3		
Тема 3.6 Трудовая дисциплина и	Содержание учебного материала 1 - Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения - Понятие дисциплинарной ответственности - Виды дисциплинарных взысканий		1		
	Практические занятия: - Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности - Порядок обжалования и снятия дисциплинарных взысканий		2		
	Точка рубежного контроля 2:		1		
Тема 3.7 Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала 1 - Понятие материальной ответственности - Основания условия привлечения работника к материальной ответственности - Полная и ограниченная материальная ответственность - Индивидуальная и коллективная материальная ответственность		1		
	Практические занятия: - Порядок определения размера материального ущерба, причиненного работником работодателю - Порядок возмещения материального ущерба, причиненного работником работодателю - Материальная ответственность работодателя за ущерб, причиненный работнику - Виды ущерба, возмещаемого работнику и порядок возмещения ущерба		1		
Тема 3.8 Трудовые	Содержание учебного материала		1		

спору и порядок их разрешения	1	- Понятие трудовых споров, причины их возникновения - Классификация трудовых споров - Понятие индивидуальных трудовых споров			2
		Практические занятия: - Понятие и механизмы возникновения коллективных трудовых споров: примирительная комиссия, посредник, трудовой арбитраж - Органы по рассмотрению индивидуальных трудовых споров: комиссия по трудовым спорам, суд - Сроки подачи заявлений и сроки разрешения дел в органах по рассмотрению трудовых споров - Исполнение решения по трудовым спорам - Виды административных правонарушений и административной ответственности	1		
Консультации				2	
Контрольная работа				2	
Всего				38	

2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета: правового обеспечения профессиональной деятельности;

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Раздел I. Право и законодательство	Схемы Презентации по темам: Предмет, содержание и задачи дисциплины, Конституция РФ – основной закон государства, Конституционные основы правового статуса личности, Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности Нормативные документы (Конституция РФ) Тестовые задания для проверки освоения знаний
Раздел II. Право и экономика	Схемы Презентации по темам: Правовое регулирование экономических отношений, Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности, Понятие юридического лица и его признаки, Индивидуальные предприниматели (граждане), их права и обязанности, Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности, Разрешение экономических (хозяйственных) споров. Нормативные документы (ГК РФ, Закон о несостоятельности) Тестовые задания для проверки освоения знаний
Раздел III. Труд и социальная защита	Схемы Презентации по темам: Трудовое право, как отрасль права, Правовое регулирование занятости и трудоустройства, Трудовой договор, Рабочее время и время отдыха, Заработная плата, Трудовая дисциплина, Материальная ответственность сторон трудового договора, Трудовые споры и порядок их разрешения, Административное правонарушение и административная ответственность. Нормативные документы (ТК РФ, Закон о занятости, КоАП РФ) Тестовые задания для проверки освоения знаний

в) Технические средства обучения:

- проектор;

- интерактивная доска

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Основные источники:

1. Грибов, В. Д., Правовые основы профессиональной деятельности : учебник / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-406-11716-3. — URL: <https://book.ru/book/>. — Текст : электронный.

2. Гуреева, М. А., Правовое обеспечение профессиональной деятельности. : учебник / М. А. Гуреева. — Москва : КноРус, 2023. — 219 с. — ISBN 978-5-406-11342-4. — URL: <https://book.ru/book/948630>— Текст : электронный..

3. Матвеев, Р. Ф., Правовое обеспечение профессиональной деятельности. : учебное пособие / Р. Ф. Матвеев. — Москва : КноРус, 2022. — 157 с. — ISBN 978-5-406-08851-7. — URL: <https://book.ru/book/941153>. — Текст : электронный.

б) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник/А.И. Тыщенко.— Ростов н/Д.: Феникс , 2019. — 252 с.
2. Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. В. Румынина. — 8-е изд., испр. и доп. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 224 с.

в) Интернет ресурс.

1. «Электронная библиотека. Право России» Форма доступа <http://www.allpravo.ru/library>
2. Интернет ресурс. Справочная система «Консультант-плюс. Форма доступа <http://www.cons-plus.ru>.
3. Интернет ресурс. Угрюмова Г.И. Правовое регулирование увольнения за нарушение трудовой дисциплины – автореферат. Форма доступа <http://law.edu.ru/book/book.asp?bookid=1176898>
4. Интернет ресурс. Царенко Ю. Власть и трудовая дисциплина. Понятие и понимание сути. Форма доступа:<http://www.kadrovic-plus.ru/catalog/likbez /element .php?id=1085>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирований, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, докладов по заданной теме.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. Право и законодательство		
У1, У2, У4, З1, З2, З3, З4, ОК1-4, ОК11	- оценка правильности использования нормативных документов; - оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач; - устный и письменный контроль по тестам - проверка знаний нормативных документов в области правового регулирования коммерческой деятельности; - контрольная работа. - подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике) - решение типовых ситуационных задач; - составление гражданско-правового договора (по вариантам), договора о полной материальной ответственности работника, искового заявления о восстановлении на работе	<i>Тестирование, решение ситуационных задач</i>
Раздел 2. Право и экономика		
У1, У2, У3, У4, З3, З4, З5, З6, З14, ОК1-4, ОК11, ПК 6.2, 6.4	- оценка правильности использования нормативных документов; - оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач; - устный и письменный контроль по тестам - проверка знаний нормативных документов в области правового регулирования коммерческой деятельности; - контрольная работа. - подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике) - решение типовых ситуационных задач; - составление гражданско-правового договора (по вариантам), договора о полной материальной ответственности работника, искового заявления о восстановлении на работе	<i>Тестирование, решение ситуационных задач</i>
Раздел 3. Труд и социальная защита		
У1, У2, У3, У4, З4, З7, З8, З9, З10, З11, З12, З13, З14, ОК1-4, ОК11,	- оценка правильности использования нормативных документов; - оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач; - устный и письменный контроль по тестам	<i>Тестирование, решение ситуационных задач</i>

ПК 6.2, 6.4	- проверка знаний нормативных документов в области правового регулирования коммерческой деятельности; - контрольная работа. - подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике) - решение типовых ситуационных задач; - составление гражданско-правового договора (по вариантам), договора о полной материальной ответственности работника, искового заявления о восстановлении на работе	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.05 Охрана труда

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«__» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК «Технология продукции
общественного питания»

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / А.Н. Ротанова

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта СПО по специальности **43.02.15**

Поварское и кондитерское дело

Разработчики:

- Строкова О.Г., преподаватель
специальных дисциплин, высшая кв.
категория

СОДЕРЖАНИЕ

13. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда
название дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У 1. выявлять опасные производственные факторы и соответствующие им риски, связанными с прошлыми, настоящими или планируемыми видами, профессиональной деятельности;

У 2. использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии характером выполняемой профессиональной деятельности;

У 3. участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

У 4. проводить вводный инструктаж подчинённых работников(персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учётом специфики выполняемых работ;

У 5. разъяснять подчинённым работникам (персонала), содержание установленных требований охраны труда;

У 6. вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

У 7. вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

З 1. системы управления охраной труда в организации;

З 2. законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

З 3. обязанности работников в области охраны труда;

З 4. фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

З 5. возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

З 6. порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

З 7. порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

Освоение содержания учебного предмета (междисциплинарного курса) обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов **личностного развития**:

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

Рабочая программа дисциплины направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	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 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 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
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 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Учебная нагрузка (всего)		32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		32
в том числе:		
	практические занятия	24
Промежуточная аттестация в форме		Контрольной работы

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Результат обучения по разделам/темам	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1.	Правовые и организационные основы охраны труда			
Тема 1.1. Нормативно – правовая база охраны труда. Документы, регламентирующие охрану труда	Содержание учебного материала 1 Правовые и организационные основы охраны труда.	1	У2-У4,У7, 31- 33,3 6, ОК2, 4, 7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, ЛР 4, ЛР 7	1
Тема 1.2. Ответственность за нарушение правил по охране труда	Содержание учебного материала 1 Ответственность за нарушение правил по охране труда. Надзор и контроль по охране труда.	1		
Практическое занятие	Документы, регламентирующие охрану труда.	2		2
Тема 1.3. Организация работы по охране труда Обучение и инструктажи по охране труда	Содержание учебного материала 1 Организация работы по охране труда. Права и обязанности работодателя и работника в области охраны труда. Рабочее время и время отдыха.			1
Тема 1.4. Законодательные положения производственной экологии.	Содержание учебного материала Устойчивое развитие и экологические проблемы. Общие вопросы взаимодействия охраны труда с охраной окружающей среды. Практическое занятие 1 Обучение и инструктажи по охране труда. Система управления охраной труда на предприятии. 2 Нормативно-правовые основы охраны окружающей среды.	1		1
Раздел 2.	Производственный травматизм и профессиональные заболевания			

Тема 2.1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания, их причины.	Практическое занятие			
	1	Производственный травматизм и профессиональные заболевания, их причины. Средства снижения и предупреждения травматизма. Порядок расследования и учёта профессиональных заболеваний	2	У5, 37, ОК2, 4, 7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
Тема 2.2. Расследование и учёт несчастных случаев	Практическая работа			
		Обязанности работодателя при несчастном случае на производстве. Особенности расследования и учёт несчастных случаев. Порядок расследования и учёта профессиональных заболеваний.	2	2
Раздел 3.	Вредные производственные факторы, их виды и характеристика			
Тема 3.1. Факторы, влияющие на условия труда.	Содержание учебного материала			
		Факторы, влияющие на условия труда. Вредные производственные факторы, их виды и характеристика. Средства коллективной и индивидуальной защиты.	1	У6, 31- 34, ОК2, 4, 7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1
Тема 3.2. Производственная санитария.	Содержание учебного материала			
		Санитарно – гигиенические и физиологические условия труда.	1	1
Тема 3.3. Взаимодействие человека с опасными и вредными производственными факторами. Производственное освещение.	Содержание учебного материала			
		Электромагнитные излучения, шум, вибрация, кондиционирование воздуха. Производственное освещение: общие сведения, правила и нормы освещения	2	1
Раздел 4.	Техника безопасности			
Тема 4.1. Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарной и пожарной безопасности к устройству и	Практическая работа			
		Требования техники безопасности, производственной экологии, санитарной и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий	2	35, ОК2, 4, 7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1

содержанию предприятий.					
Тема 4.2. Электробезопасность	Практическое занятие				
	1	Электробезопасность. Действие электрического тока на человека и опасность поражения. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Оказание первой помощи при поражении электрическим током.	4		3
Тема 4.3. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования.	Практическое занятие				
	1	Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Общие требования техники безопасности.	2		2
Тема 4.4. Техника безопасности при эксплуатации холодильных установок, работающих под давлением.	Практическое занятие				
	1	Техника безопасности при эксплуатации холодильных установок и сосудов, работающих под давлением. Обслуживание холодильных установок	2		2
Тема 4.5. Пожарная безопасность.	Практическое занятие				
	1	Пожарная безопасность. Организация пожарной охраны. Противопожарная профилактика и средства пожаротушения. Пожарная сигнализация. Средства пожаротушения и правила пользования ими	2		3
Контрольная работа			2		3
			32		
			Всего:		

2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета безопасности жизнедеятельности и охраны труда

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение
1. Правовые и организационные основы охраны труда	- компьютер; - видеопроектор; - комплект плакатов; - информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; - электронные учебные пособия
2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	- компьютер; - видеопроектор; - комплект плакатов; - информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; - электронные учебные пособия
3. Вредные производственные факторы, их виды и характеристики	- компьютер; - видеопроектор; - комплект плакатов; - информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; - электронные учебные пособия
4. Техника безопасности	- компьютер; - видеопроектор; - комплект плакатов; - информационно-справочная литература; - презентации и учебные фильмы; - электронные учебные пособия

в) Технические средства обучения:

Технические средства обучения: компьютер;
проектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) Основные источники:

1. Косолапова, Н. В., Охрана труда : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2024. — 181 с. — ISBN 978-5-406-11168-0. — URL: <https://book.ru/book/947686> (дата обращения: 12.04.2024). — Текст : электронный.

2. Попов, Ю. П., Охрана труда : учебное пособие / Ю. П. Попов, В. В. Колтунов. — Москва : КноРус, 2024. — 225 с. — ISBN 978-5-406-11198-7. — URL: <https://book.ru/book/947850> (дата обращения: 12.04.2024). — Текст : электронный.

б) Дополнительные источники:

1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 380 с. — (Серия : Профессиональное образование).

2. Ефремов А.С. Справочник специалиста по охране труда. – М.: Академия, 2019.
3. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности Калинина В.М. М.: Издательский центр «Академия», 2020
4. Охрана труда: учебное пособие Попов Ю. П. М.: КНОРУС, 2020

в) Интернет – ресурсы:

www.trkodeks.ru

www.oxtrud.narod.ru

[www.c – kondor.ru](http://www.c-kondor.ru)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирований, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. ПРАВОВЫЕ И ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ОСНОВЫ ОХРАНЫ ТРУДА		
У2-У4, У 7, 31- 33, 36, ОК2, 4, 7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, ЛР4, ЛР7	• Устный опрос; • Самостоятельная работа; • Письменный контроль.	Задания в тестовой форме
Раздел 2. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ТРАВМАТИЗМ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ		
У5, 37, ОК2, 4, 7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1	• Устный опрос; • Самостоятельная работа; • Практическая работа; • Письменный контроль; • Составление тематических презентаций • Рефераты.	Задания в тестовой форме
Раздел 3. ВРЕДНЫЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ФАКТОРЫ, ИХ ВИДЫ И ХАРАКТЕРИСТИКА		
У6, 31- 34, ОК2, 4, 7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1	• Фронтальный опрос; • Устный ответ на вопрос; • Тестирование; • Составление тематических презентаций; • Рефераты; • Практическая работа.	Задания в тестовой форме
Раздел 4. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ		
35, ОК2, 4, 7, 9, 10, ПК1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1	• Фронтальный опрос; • Устный ответ на вопрос; • Тестирование; • Составление тематических презентаций; • Рефераты	Задания в тестовой форме

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.06 Безопасность жизнедеятельности

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е.В.Табарова

«___» _____ 20__ г.

ОДОБРЕНА

На заседании ЦМК естественнонаучных
дисциплин

Протокол № _____

От «___» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК

_____ / Г.Р. Валиева

Рабочая программа разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования по
специальности **43.02.15 Поварское и
кондитерское дело**

Примерной программы воспитания по
укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Разработчики:

-Хурматуллаев В.М., преподаватель спец.
дисциплин, высшая квалификационная
категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность жизнедеятельности

название дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу профессиональной подготовки.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» - вооружить будущих выпускников учреждений СПО теоретическими знаниями и практическими навыками.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У 1. организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

У 2. предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

У 3. использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

У 4. применять первичные средства пожаротушения;

У 5. ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

У 6. применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

У 7. владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

У 8. оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З 1. принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

З 2. основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

З 3. основы военной службы и обороны государства;

З 4. задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

З 5. способы защиты населения от оружия массового поражения;

З 6. меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

З 7. организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

З 8. основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

З 9. область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

З 10. порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Освоение содержания учебного предмета (междисциплинарного курса) обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов **личностного развития**:

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

Рабочая программа дисциплины направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья и материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	70
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	40
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме	дифференцированный зачет

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность жизнедеятельности

2.1. Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Введение. Наука Безопасность жизнедеятельности	Содержание учебного материала			
	1 Цели, задачи и порядок изучения курса БЖД. Нормативные правовые акты обеспечения безопасности жизнедеятельности. Основные положения безопасности жизнедеятельности. Принципы, методы, способы и средства обеспечения безопасности.	2		1
Раздел 1.	ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ		У.1–У.8 3.1–3.10 ОК6, ОК7, ЛП9, ПК 2.1	
Тема 1.1. Предназначение и задачи гражданской обороны.	Содержание учебного материала	2		1
	Этапы создания МЧС. Основные задачи гражданской обороны. Структура и основные функции ГО. Силы гражданской обороны			
Тема 1.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)	Содержание учебного материала			
	1 Предназначение и задачи РСЧС Режимы функционирования РСЧС Силы и средства РСЧС	1		1
Тема 1.3. ЧС военного времени. Ядерное оружие	Содержание учебного материала	1		
	1 Поражающие факторы ядерного оружия Классификация ядерных боеприпасов Средства применения и доставки Признаки поражения, защита и меры первой помощи			1
Тема 1.4. Химическое оружие	Содержание учебного материала			
	1 Поражающие факторы химического оружия. Классификация боевых токсичных химических веществ. Средства применения и доставки. Признаки поражения, защита и меры первой помощи	2		1
Тема 1.5. Биологическое	Содержание учебного материала	1		

оружие	1 Поражающие факторы бактериологического (биологического) оружия. Классификация боевых биологических средств. Средства применения и доставки. Признаки поражения, защита и меры первой помощи.			1
Тема 1.6. Действия населения при ЧС военного времени	Содержание учебного материала	2		
	1 Мероприятия по защите населения. Меры по инженерной защите населения; Меры радиационной и химической защиты; Медицинские мероприятия			2
Тема 1.7. Действия населения при ЧС техногенного характера	Содержание учебного материала	2		
	1 Действия населения при авариях на АЭС Действия при аварии на радиационно-опасных объектах Действия при разрушении гидродинамических объектов Действия при аварии на химически опасных объектах			2
Тема 1.8. Приборы радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля. Средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	Содержание учебного материала	2		
	1 Классификация приборов радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля Принцип работы приборов дозиметрического и химического контроля. Подготовка приборов дозиметрического и химического контроля к работе			3
	Точка рубежного контроля	1		
Тема 1.9. Безопасность на производственных объектах	Содержание учебного материала			
	1 Организация подготовки к действиям при ЧС. Осуществление мероприятий по защите персонала объекта Спасательные и другие неотложные работы в очагах поражения	1		1
Тема 1.10. Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	1		
	1 Законодательная и правовая база пожарной безопасности Противопожарная защита Классификация средств пожаротушения			2
Тема 1.11. Электробезопасность	Содержание учебного материала			
	1 Практические занятия: Электробезопасность. Особенности электротравматизма. Виды электротравм. Профилактика электротравм	2		2
Тема 1.12. Организация оповещения, эвакуации и	1 Практические занятия: Организация эвакуации населения	4		2

распределения населения	Средства оповещения Действия населения по сигналам оповещения Эвакуационные мероприятия			
Тема 1.13. Безопасность образовательного процесса	Содержание учебного материала	2		
	Основные требования, предъявляемые к размещению и устройству образовательного процесса			
	Гигиенические требования к организации учебного процесса Охрана жизни и здоровья учащихся и преподавателей			1
Раздел 2.	ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА			
Тема 2.1. Правовые основы военной службы. Контрактная и альтернативная служба	Содержание учебного материала	2	У.1–У.8 3.1–3.10 ОК6, ОК7, ЛР9	
	1 Практические занятия: Нормативно-правовые акты военного законодательства Призыв на военную службу и ее прохождение Военная служба по призыву, контрактная и альтернативная служба			2
	Содержание учебного материала	2		
Тема 2.2. Военная обязанность, порядок прохождения военной службы	1 Практические занятия: Основные понятия о воинской обязанности Обязательная подготовка граждан к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе			2
	Содержание учебного материала	2		
	1 Практические занятия: Международные правила поведения в бою Международное право на особую защиту Ограничение вооружения и разоружение			1
Тема 2.3. Военные аспекты международного права	Точка рубежного контроля	1		
	Содержание учебного материала	2		
	1 Практические занятия: Организационная структура современных Вооруженных Сил России. Виды и рода ВСРФ Другие войска ВСРФ			2
Тема 2.5. Дисциплинарный	Содержание учебного материала	1		

Устав ВСРФ	1	Сущность воинской дисциплины Виды поощрений и дисциплинарных взысканий			3
Тема 2.6. Устав Гарнизонной и караульной служб ВСРФ		Содержание учебного материала	2		
	1	Практические занятия: Права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих Обязанности должностных лиц караула			3
Тема 2.7. Устав Внутренней службы ВСРФ		Содержание учебного материала	2		
		Практические занятия: Общие права и обязанности военнослужащих и взаимоотношения между ними Обязанности основных должностных лиц полка и его подразделений Обязанности лиц суточного наряда роты			3
Тема 2.8. Строевой Устав ВСРФ		Содержание учебного материала			
		Практические занятия: Строевые приемы и движения без оружия и с оружием Строй подразделений и воинских частей в пешем порядке и на машинах Порядок выполнения воинского приветствия	2		3
Тема 2.9. Военная присяга клятва воина на верность Родине		Содержание учебного материала	2		
	1	История военной присяги Порядок приведения к Военной присяге			3
Тема 2.10. Материальная часть автомата Калашникова		Содержание учебного материала	2		
	1	Практические занятия: Порядок неполной разборки и сборки автомата Калашникова Отработка норматива по неполной разборке и сборке автомата Калашникова Отработка норматива по снаряжению магазина учебными патронами			3
Тема 2.11. Подготовка Автомата к стрельбе		Содержание учебного материала	2		
	1	Практические занятия: Порядок чистки и смазки автомата Калашникова Задержки при стрельбе Отработка норматива по снаряжению магазина учебными патронами			3
Тема 2.12. Приемы и способы стрельбы из Автомата Калашникова		Содержание учебного материала	2		
	1	Практические занятия: Приемы и способы стрельбы из АК-74			3

	Отработка норматива по неполной разборке и сборке автомата Калашникова			
Тема 2.13. Порядок чистки и смазки Автомата Калашникова	Отработка норматива по снаряжению магазина учебными патронами	2		
	Содержание учебного материала			
	1 Практические занятия: Порядок чистки и смазки автомата Калашникова Принадлежности для чистки автомата Калашникова			3
	Отработка норматива по снаряжению магазина учебными патронами			
Тема 2.14. Ручные, осколочные гранаты	Содержание учебного материала	1		
	1 Практические занятия: Назначение и устройство ручных осколочных гранат. Техника метания ручных осколочных			3
	Прием нормативов по метанию учебных осколочных гранат			
	Точка рубежного контроля	1		
Раздел 3	ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ			
Тема 3.1. Общие сведения о ранах	Содержание учебного материала		У.1–У.8 3.1–3.10	
	1 Практические занятия: Оказание первой медицинской помощи при ранениях Способы остановки кровотечений	2		3
	Обработка ран			
	Содержание учебного материала	2		
Тема 3.2. Первая (доврачебная) помощь при ранениях в глаз, голову, туловище	1 Практические занятия: Способы остановки кровотечений Обработка ран Наложение повязок			3
	Содержание учебного материала	2		
	1 Практические занятия: Само-и взаимопомощь при ранениях Оказание первой медицинской помощи при ранениях Доврачебная помощь при ранении Способы наложения повязок			3
	Содержание учебного материала	2		
Тема 3.3. Порядок наложения повязок при ранениях	1 Практические занятия: Само-и взаимопомощь при ранениях Оказание первой медицинской помощи при ранении Доврачебная помощь при ранении Способы наложения повязок			3
	Содержание учебного материала	2		
	1 Практические занятия: Само-и взаимопомощь при ранениях Оказание первой медицинской помощи при ранении Доврачебная помощь при ранении Способы наложения повязок			3
	Содержание учебного материала	2		
Тема 3.4. Первая (доврачебная) помощь при	1 Практические занятия:			3

поражении радиационными, химическими, веществами	Само-и взаимопомощь при поражении радиационными веществами Оказание первой медицинской помощи при поражении химическими веществами Доврачебная помощь при биологическом поражении			
Тема 3.5. Первая (доврачебная) помощь при ожогах, при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании	Содержание учебного материала 1 Практические занятия Само- и взаимопомощь при ожогах Оказание первой медицинской помощи при перегревании Доврачебная помощь при общем замерзании	2		3
Тема 3.6. Первая (доврачебная) помощь при кровотечениях и при поражении электрическим током	Содержание учебного материала 1 Практические занятия: Само- и взаимопомощь при кровотечениях Оказание первой медицинской помощи при переломах и вывихах Способы транспортировки пострадавших Оказание медицинской помощи при несчастных случаях	2		3
Консультация		2		
Дифференцированный зачет		2		
Всего:		70		

2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы дисциплины требует наличия:

Кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

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

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
1 ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ	- комплект цветных плакатов по гражданской обороне -брошюры -книги, справочники -электронные учебные пособия -электронная презентация по изучаемым темам -электронное учебное пособие (DVD) -комплект медицинского имущества по медико-санитарной подготовки -приборы радиационного и химического наблюдения -средства индивидуальной защиты
2. ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА	- комплект плакатов по основам воинской службы -брошюры -книги, справочники -электронные учебные пособия -электронная презентация по изучаемым темам -электронное учебное пособие (DVD) - военно-прикладная полоса препятствий - учебное спортивно-стрелковое оружие (пневматические винтовки, пистолеты) -макеты автомата Калашникова -учебные патроны -стрелковые установки с падающими мишенями
3 ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ	- комплект цветных плакатов по гражданской обороне -брошюры -книги, справочники -электронные учебные пособия -электронная презентация по изучаемым темам -электронное учебное пособие (DVD) -комплект медицинского имущества по медико-санитарной подготовки

в) Технические средства обучения: компьютер;

проектор;

приборы радиационной и химической разведки

средства индивидуальной защиты

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) Основные источники:

1) Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва : КноРус, 2021. — 155 с. — ISBN 978-5-406-08196-9. — URL: <https://book.ru/book/939366> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

2) Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва : КноРус, 2021. — 192 с. — ISBN 978-5-406-08162-4. — URL: <https://book.ru/book/939218> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

3) Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Микрюков В.Ю., Микрюкова С.В. — Москва : КноРус, 2020. — 282 с. — ISBN 978-5-406-01552-0. — URL: <https://book.ru/book/936147> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

б) Дополнительные источники:

1. Федеральные законы «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Закон об образовании». «О противодействии Терроризму» Собрание законодательства Российской Федерации: официальное издание. — М., 1993-2020 (с дополнениями и изм.)

2. Семейный кодекс Российской Федерации (действующая редакция) (с дополнениями и изм.).

3. Уголовный кодекс Российской Федерации (последняя редакция) (с дополнениями и изм.)

4. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред.проф. образования. — М., 2020.

5. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб.пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

6. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное учебное издание для обучающихся по профессиям в учреждениях сред.проф. образования. — М., 2021.

7. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное приложение к учебнику для учреждений сред.проф. образования. — М., 2021.

8. Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений сред.проф. образования. — М., 2021.

9. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов сред.проф. образования. — М., 2021.

в) Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

1. <http://www.school-obz.org/>

2. <http://www.uchportal.ru/dir/14>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ НАСЕЛЕНИЯ		
У.1–У.8 З.1–З.10 ОК6, ОК7, ЛР9 ПК 2.1	- письменный ответ на вопрос - фронтальный опрос	тестирование решение учебной ситуации
Раздел 2. ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА		
У.1–У.8 З.1–З.10 ОК6, ОК7, ЛР9	- письменный ответ на вопрос - фронтальный опрос	тестирование решение учебной ситуации
Раздел 3. ОСНОВЫ МЕДИЦИНСКИХ ЗНАНИЙ		
У.1–У.8 З.1–З.10 ОК6, ОК7, ЛР9, ПК 2.1	- письменный ответ на вопрос - фронтальный опрос	тестирование решение учебной ситуации

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директор по НМР

_____/Е.В. Табарова

« ____ » _____ 20 ____ г.

ОДОБРЕНА

На заседании ЦМК «Коммерция (по
отраслям)»

Протокол № _____

от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ЦМК

_____/ С.А. Еркина

Составлена на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта СПО по специальности **43.02.15**

Поварское и кондитерское дело

Составитель:

- Кабирова Р.С., преподаватель спец.
дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

название дисциплины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общефессиональные дисциплины профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У 1. рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

У 2. применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

У 3. анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

З 1. основные положения экономической теории;

З 2. принципы рыночной экономики;

З 3. современное состояние и перспективы развития отрасли;

З 4. роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

З 5. механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

З 6. механизмы формирования заработной платы;

З 7. формы оплаты труда;

З 8. стили управления, виды коммуникации;

З 9. принципы делового общения в коллективе;

З 10. управленческий цикл

З 11. особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

З 12. сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

З 13. формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Рабочая программа дисциплины направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
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

1.4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	В том числе:		
		Экономика	Менеджмент	Маркетинг
Учебная нагрузка (всего)	92	29	29	34
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80	25	25	30
в том числе:				
лабораторно-практические занятия	62	18	18	26
Самостоятельная работа	12	4	4	4
Промежуточная аттестация в форме				
Дифференцированного зачета				

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по разделам /темам	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1.	Основы экономики			
Тема 1.1. Сущность рыночной экономики и механизм функционирования предприятий в условиях рыночной экономики.	Содержание Понятие об экономике и экономической деятельности. Система хозяйствования при рыночной экономике. Влияние рыночной экономики на функционирование предприятия. Современное состояние экономики страны, отрасли и перспективы её развития.	1	ОК 1 ОК 2 ОК 9 3 1	1
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклады к семинарскому занятию по плану преподавателя на тему: «Место и роль отрасли общественного питания в условиях рыночных отношений» Подготовить пакет документов для регистрации своего предприятия общественного питания	2		2
Тема 1.2. Место и роль отрасли общественного питания в условиях рыночных отношений.	Практическое (семинарское) занятие Основные понятия: отрасли и сферы экономики. Отраслевые особенности организаций питания. Предприятие общественного питания как субъект хозяйствования. Классификация ПОП. Признаки предприятия и механизм их функционирования. Организационно-правовые формы организаций. Создание и реорганизация предприятий. Государственное регулирование экономики.	1	ОК 1 ОК 2 ОК 9 33 34	2
	Практическое занятие Составить таблицу «Организационно-правовые формы организаций»	2		2
Тема. 1.3. Собственность и предпринимательство	Практическое (семинарское) занятие Сущность, виды и формы собственности, сущность и виды	2	ОК 2 - ОК 5 ОК 9	2

	предпринимательской деятельности		34	
Тема. 1.4. Принципы рыночной экономики	Практическое занятие Понятие рынка, условия его возникновения. Виды рынков. Основные функции рынка. Механизм рыночного саморегулирования и его основные элементы. Спрос и предложение. Равновесная цена.	2	ОК 2 ОК 4 ПК-6.1-6.4 32, 35	2
Тема. 1.5. Основные фонды предприятий	Содержание Понятие и состав основных фондов, учет и оценка основных фондов, амортизация основных фондов, показатели использования основных производственных фондов	2	ОК 2 ОК 4 ПК-6.1-6.4 33 У 1	1
	Практическое занятие Расчёт стоимости основных фондов. Расчет показателей эффективности использования основных средств. Расчет амортизационных отчислений.	2		2
Тема 1.6. Оборотные средства предприятия	Содержание Состав и структура оборотных средств, классификация, показатели эффективности использования оборотных средств	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 10, ОК 11	1
	Практическое занятие Расчёт потребности в оборотных средствах. Анализ использования оборотных средств на предприятии. Точка рубежного контроля (ТРК №1)	2	ПК-6.1-6.4 33 У 1	2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить проект-схему структуры предприятия общественного питания, учитывая специализацию и ассортиментный перечень товаров. Разработать перечень мер по эффективному использованию основного капитала предприятия Составить схему классификации оборотных средств.	2		3
Тема 1.7. Трудовые ресурсы. Труд и заработная плата.	Содержание Кадры на предприятиях общественного питания. Производительность труда. Экономическое содержание заработной платы и особенности труда на предприятиях общественного питания. Формы и системы оплаты труда работников предприятий общественного питания.	1	ОК 4 ОК 5 ОК 10, 11 ПК-6.1-6.4 36 37 У 1	1

	Практическое занятие Показатели производительности труда, их расчёт. Расчёт показателей по труду и заработной плате.	2		2
Тема 1.8. Основные показатели деятельности предприятия общественного питания	Содержание Понятие, классификация, показатели товарооборота. Товарные запасы – понятие, значение, классификация, показатели. Издержки обращения. Доходы, прибыль и рентабельность	1	ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 9, 11 ПК-6.1-6.4 34 35 У 1	1
	Практическое занятие Расчёт себестоимости, издержек обращения, прибыли и рентабельности. Расчет основных показателей деятельности предприятия общественного питания	4		2
	Обобщающее занятие по разделу 1. Тема «Основы экономики»	1		
Раздел 2.	Основы менеджмента			
Тема 2.1. Сущность современного менеджмента	Содержание Понятие менеджмента. Сущность и характерные черты современного менеджмента. Цели и задачи менеджмента. Принципы управления. Объекты и субъекты управления.	1	ОК 1 ОК 3 ОК 7 38 3 11 У 2	1
	Практическое (семинарское) занятие История развития менеджмента. Школы менеджмента.	3		1
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка докладов на тему: «История развития менеджмента. Школы менеджмента» Дать краткую характеристику анализируемого действующего ПОП.	1		2
Тема 2.2. Типы структур управления	Содержание Менеджмент организации. Понятие организации. Жизненный цикл организации. Основные параметры, характеризующие организацию. Ресурсы. Характеристика организаций. Целевое пространство организации. Понятие цели. Значение и процедура построения «дерева целей»	1	ОК 1-ОК 5 ПК 6.2-ПК 6.4 3 10 У 2	1
	Практическое занятие Организационные структуры по принципу: функциональные,	2		2

	дивизионные, линейные, линейно-функциональная, линейно-маштабная и др. определение преимуществ и недостатки каждого типа структур				
	Самостоятельная работа обучающихся Составить «дерево целей» для анализируемого ПОП. Построить организационную структуру ПОП. Выявить достоинства и недостатки. Разработать рекомендации.	1			3
Тема 2.3. Цикл управления	Содержание Функции менеджмента в рыночной экономике: организация, планирование, мотивация и контроль деятельности экономического субъекта. Значение и содержание функций менеджмента. Цикл менеджмента.	1		ОК 1-ОК 5, 7 ПК 6.2-ПК 6.4 3 10 У 2	1
	Практическое занятие Выполнение практических заданий по определению функций управления.	2			2
Тема 2.4. Методы управления	Содержание Система методов управления. Экономическое, административное и социально-психологическое воздействие. Необходимость сочетания всех методов управления. Значение психологических методов управления. Личность и ее свойства. Социально-психологические отношения.	1		ОК 7, ОК 9 ПК 6.2 ПК 6.4 3 8, 3 9 3 10 У 2	1
	Практическое занятие Решение управленческих ситуаций по выбору оптимального метода управления.	2			2
Тема 2.5. Стили управления	Содержание Сущность и элементы руководства. Стили руководства. Форма власти и влияние. Управление неформальной организацией. Неформальный лидер и работа с ним. Управление конфликтами и стрессами.	1		ОК 7, ОК 9 ПК 6.2 ПК 6.4 3 8, 3 9 У 2	1
	Практическое занятие Решение конфликтных ситуаций	2			2
Тема 2.6. Процесс принятия и реализации управленческих решений	Содержание Управленческие решения. Факторы, влияющие на процесс принятия управленческих решений. Этапы рационального	1		ОК 1-ОК 5 ПК 6.2 ПК 6.4 3 8, 3 9	1

Тема 2.7. Коммуникации и деловое общение	решения проблем. Экономическая эффективность управления.		3 10	
	Практическое занятие	2	У 2	2
	Выбор вариантов управленческих решений в конкретных ситуациях.			
	Точка рубежного контроля (ТРК №2)			
	Самостоятельная работа обучающихся Разработка управленческого решения по определенной проблеме на анализируемом ПОП (диагностика проблемы, формулировка ограничений и критериев принятия решения, определение альтернатив и их оценка, выбор альтернатив, реализация и контроль выполнения решений, эффективность предложенного решения)	2		3
Тема 3.1. Сущность маркетинга	Содержание Искусство делового общения в работе менеджера. Принципы делового общения. Законы и приемы делового общения. Барьеры общения и пути их устранения.	1	ОК 1-ОК 5 ПК 6.2 ПК 6.4 3 8, 3 9 3 10	1
	Практическое занятие Проведение деловых переговоров	4	У 2	2
	Обобщающее занятие по разделу 2. Тема «Основы менеджмента»	1		
	Основы маркетинга			
	Содержание Маркетинг как экономическая категория. Социально-экономическая сущность маркетинга и его основные концепции. Принципы, функции, цели и задачи маркетинга. Классический комплекс маркетинга.	1	ОК 1 - ОК 5 ОК 9, 10 3 12	1
Тема 3.2. Сегментирование рынка	Практическое (семинарское) занятие Доклады на тему: «Маркетинговые концепции». Оформить в виде таблицы краткую характеристику концепций управления маркетингом с указанием их целей, средств достижения, достоинств и недостатков	2		2
	Содержание Основные понятия: сегментирование, сегмент и ниша рынка. Назначение сегментирования. Признаки сегментирования	1	ОК 1 - ОК 5 ОК 9, 10 3 12	1

	потребительского рынка: географические, демографические, социально-экономические, психографические, поведенческие. Критерии выбора сегмента рынка: количественные параметры, доступность сегмента для предприятия, существование сегмента, прибыльность, совместимость с рынком основных конкурентов, эффективность работы на выбранный сегмент рынка, защищенность выбранного сегмента рынка от конкуренции, дифференцированность реакции потребителей. Анализ возможностей освоения сегментов рынка и последовательность маркетинговых мероприятий при его освоении. Выбор стратегии охвата рынка недифференцированного (массового), дифференцированного и концентрированного маркетинга, их преимущества и недостатки. Целевой маркетинг: понятие, назначение, основные этапы (сегментация рынка, выбор целевых сегментов рынка, позиционирование товаров). Позиционирование товаров и услуг: понятие, назначение, условия правильного позиционирования товара на рынке, альтернативные способы позиционирования товаров на рынке, альтернативные способы позиционирования товаров.		
Тема 3.3. Объекты маркетинговой деятельности	Практическое занятие Определить сегмент рынка анализируемого предприятия общественного питания. Предложить критерии сегментации рынка для анализируемого предприятия общественного питания. Определить оптимальный рынок для анализируемого предприятия общественного питания.	2	3
Тема 3.4. Субъекты маркетинговой деятельности	Практическое (семинарское) занятие Потребности как объекты маркетинга (нужда, запросы, спрос): понятия. Классификация потребностей. Виды спроса, их краткая характеристика. Типы маркетинга в зависимости от вида спроса и их краткая характеристика. Маркетинговые мероприятия при разных видах спроса.	2	ОК 1 - ОК 5 ОК 9, 10 3 12
	Практическое (семинарское) занятие Субъекты, выполняющие маркетинговую деятельность. Службы	2	ОК 1 - ОК 5 ОК 9, 10

	и отделы маркетинга в организациях, специализированные маркетинговые организации (фирмы). Субъекты, контактирующие с маркетологами при их выполнении маркетинговой деятельности: потребители, поставщики, конкуренты, СМИ, органы государственного, регионального управления и местного самоуправления. Потребители: понятие. Классификация потребителей по разным признакам. Модель покупательского поведения.	3 12		
				3
Тема 3.5. Маркетинговая среда предприятия	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклады к семинарскому занятию на тему: «Субъекты маркетинговой деятельности» 1. Субъекты, выполняющие маркетинговую деятельность. Службы и отделы маркетинга в организациях, специализированные маркетинговые организации (фирмы). 2. Субъекты, контактирующие с маркетологами при их выполнении маркетинговой деятельности: потребители, поставщики, конкуренты, СМИ, органы государственного, регионального управления и местного самоуправления. 3. Потребители: понятие. Классификация потребителей по разным признакам. Модель покупательского поведения.	2		
	Практическое занятие Маркетинговая среда предприятия: понятие; виды; факторы, формирующие окружающую среду. Микросреда маркетинга: понятие. Субъекты и контролируемые факторы, формирующие микросреду организации, в том числе предприятий общественного питания. Макросреда маркетинга: понятие. Субъекты и контролируемые факторы, формирующие макросреду предприятия Анализ маркетинговой среды ПОП (по заданию преподавателя)	2	ОК 1 - ОК 5 ОК 9, 10 3 12	1
Тема 3.6. Товарная политика предприятия	Практическое занятие Товар как важнейшее средство удовлетворения потребностей. ТЖЦ: представление об основных этапах. Маркетинговое понятие товара.	2	ОК 5 ОК 9 ПК-6.1-6.4 3 3 3 5 3 8 3 13	1

	РЖЦ товара, его основные этапы. Особенности маркетинговых решений на каждом этапе. Специфика РЖЦ продукции и услуг общественного питания. Разработка новых видов продукции и услуг в предприятиях общественного питания: обоснование необходимости, уровни, этапы. Анализ путей поиска рыночной новизны товара, к том числе услуг и общественного питания.		УЗ	
	Анализ товарной политики по заданию преподавателя	2		2
Тема 3.7. Ценовая политика	Практическое занятие Основные понятия: цена, ценовая политика и стратегия ценообразования. Цели, задачи и направления формирования цен. Назначение цен в маркетинге. Классификация цен по месту их установления, степени развития конкурентной среды. Факторы, влияющие на формирование цен. Система скидок и надбавок. Информационное обеспечение политики ценообразования: источники информации, работа с ними. Стратегия ценообразования: формулирование целей, определение последовательности реализации целей Особенности стратегии ценообразования на новые и известные товары. Виды цен, характерные для разных стратегий. Анализ ценовой политики предприятия по заданию преподавателя Точка рубежного контроля (ТРК №3)	2	ОК 5 ОК 9 ПК 6.1 3 3 3 5 3 8 3 13 УЗ	1
Тема 3.8. Сбытовая политика предприятий общественного питания	Содержание Основные понятия: сбыт товаров, сбытовая политика. Цели, задачи и основные направления сбытовой политики. Виды сбыта. Средства сбыта: каналы распространения, деления, их виды (прямые, косвенные, смешанные), ширина, функции, уровни, их возможности. Критерии выбора каналов сбыта. Системы сбыта. Поставщики товаров и услуг для предприятий общественного питания. Место предприятий общественного питания в каналах распределения. Торговые посредники: виды и типы Краткая характеристика посредников разных типов. Факторы, влияющие на выбор	2	ОК 5 ОК 9 ПК 6.1 3 3 3 5 3 8 3 13 УЗ	1

	посредников. Анализ и оценка эффективности сбытовой политики предприятия.				
	Практическое занятие Установление уровней каналов распространения товаров и оценка эффективности сбытовой политики организации (решение ситуационных задач)	2			2
Тема 3.9. Коммуникационная политика	Практическое занятие Реклама как основная форма коммуникаций, ее задачи и основные виды. Особенности и назначение стимулирования сбыта. Роль изучения связей с общественностью в современной системе коммуникаций. Основные функции и инструменты PR. Роль личных продаж и прямого маркетинга в формировании современных коммуникаций. Анализ коммуникационной политики предприятия по заданию преподавателя	2		ОК 5 ОК 9 ПК 6.1 3 3 3 5 3 8 3 13 УЗ	1
		2			2
Тема 3.10. Организация и проведение маркетинговых исследований	Практическое занятие Организация и проведение маркетинговых исследований: маркетинговая информационная система, источники информации, виды и методы маркетинговых исследований, сущность маркетинговых исследований, определение спроса и потребностей в услугах предприятий общественного питания, выбор целевого рынка предприятия. Определить цель и задачи исследования, определить выборку для проведения исследования. Составить анкету. Самостоятельная работа обучающихся Провести маркетинговое исследование, сделать выводы и разработать рекомендации. Оформление отчета по исследованию, подготовка к защите.	2		ОК 5 ОК 9 ПК-6.1-6.4 3 13 УЗ	1
		2			3
Дифференцированный зачет		2			
Всего		92			

2.2 Уровни освоения учебного материала:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета «Социально-экономических дисциплин»

б) Оборудование учебного кабинета:

<u>Раздел программы по дисциплине</u>	<u>Методическое сопровождение:</u>
Раздел 1. Основы экономики.	- задачи на тему: «Спрос и предложение», «Макроэкономические показатели», «Основные фонды», «Оборотные средства», «Труд и оплата труда», «Издержки обращения», «Экономическая эффективность ПОП» - нормативно-правовые документы; - дидактический материал для закрепления раздела.
Раздел 2. Основы менеджмента	- ролевые игры на тему «Деловое общение»; - практические работы; - презентации модели современного менеджера; - дидактический материал для закрепления раздела.
Раздел 3. Основы маркетинга	- нормативно-правовые документы; - практические работы; - презентации маркетинговой политики фирм; - дидактический материал для закрепления раздела;

в) Технические средства обучения:

компьютер;

калькуляторы;

проектор;

интерактивная доска

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, ЭБС BOOK.ru - электронно-библиотечная системы:

Основные источники:

1. Грибов, В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. : учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2020. — 224 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07411-4. — URL: <https://book.ru/book/932623>. — Текст : электронный.

2. Пястолов, С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Учебник+е-Приложение : учебник / Пястолов С.М. — Москва : КноРус, 2019. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06870-0. — URL: <https://book.ru/book/931838>. — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

3. Пястолов, С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Практикум : учебно-практическое пособие / Пястолов С.М. — Москва : КноРус, 2020. — 193 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07727-6. — URL: <https://book.ru/book/933583>. — Текст : электронный.

4. Парамонова, Т.Н. Маркетинг. : учебное пособие / Парамонова Т.Н., Красюк И.Н. — Москва : КноРус, 2020. — 189 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07433-6. — URL: <https://book.ru/book/932563>. — Текст : электронный

5. Грибов, В.Д. Менеджмент. : учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2019. — 275 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07025-3. — URL: <https://book.ru/book/931410>. — Текст : электронный.

6. Грибов, В.Д. Экономика организации (предприятия). : учебник / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2019. — 407 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06893-9. — URL: <https://book.ru/book/931451>. — Текст : электронный
7. Сетков, В.И. Менеджмент. : учебное пособие / Сетков В.И. — Москва : КноРус, 2019. — 150 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-04323-3. — URL: <https://book.ru/book/932930>. — Текст : электронный.
8. Растова, Ю.И. Экономика организации. : учебное пособие / Растова Ю.И., Масино Н.Н., Фирсова С.А., Шматко А.Д. — Москва : КноРус, 2019. — 200 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07192-2. — URL: <https://book.ru/book/932736>. — Текст : электронный.

Программное обеспечение и интернет-ресурсы:

9. Официальный сайт «Федеральная налоговая служба» [Электронный ресурс] – Загл. с титул. экрана. – Свободный доступ из сети Интернет. - <https://www.nalog.gov.ru/rn16/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирований, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Наименование разделов и тем	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
		текущий	рубежный
Раздел 1. Основы экономики	ОК 1-5, 7, ОК 9, 10, 11 ПК-6.1-6.4 3 1	- устный опрос - конспектирование - карточки – задания - терминологический диктант	Задания в тестовой форме, решение задач
Раздел 2. Основы менеджмента	ОК 1-5, 7, ОК 9, 10, 11 ПК-6.1-6.4 38 3 11 У 2	-конспектирование - доклады - устный опрос - выполнение практических заданий	Задания в тестовой форме, решение ситуационных задач
Раздел 3 Основы маркетинга	ОК 1-5, 7, ОК 9, 10, 11 ПК-6.1-6.4 3 12	- конспектирование - доклады -терминологический диктант - практическая работа	Задания в тестовой форме, решение ситуационных задач

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.08 Учет и калькуляция в общественном питании

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ Е.В. Табарова

«___» _____ 20___ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК «Технология продукции
общественного питания»

Протокол № _____

от «___» _____ 20___ г.

Председатель ЦМК

_____ / А.Н. Ротанова

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Приказ Министерства образования и науки
РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565

– Примерной программы воспитания
по укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Разработчики:

Калганова Ю.В., преподаватель
специальных дисциплин, высшая
квалификационная категория
Худакова Л.В., преподаватель специальных
дисциплин, высшая квалификационная
категория

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учет и калькуляция в общественном питании

название дисциплины

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины **Учет и калькуляция в общественном питании** обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Знать:

У1- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,

У2-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;

У3 -составлять товарный отчет за день;

У4-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;

У5 - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;

У6-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

У7-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;

У8 -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

У9-принимать оплату наличными деньгами;

У10 -принимать и оформлять безналичные платежи;

У11 -составлять отчеты по платежам.

Уметь:

31-виды учета, требования, предъявляемые к учету;

32- задачи бухгалтерского учета;

33 -предмет и метод бухгалтерского учета;

34-элементы бухгалтерского учета;

35 -принципы и формы организации бухгалтерского учета

36- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;

37- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;

38 - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;

39- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;

310 - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;

311 - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

312 - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
313- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
314-правила документального оформления движения материальных ценностей;
315- источники поступления продуктов и тары;
316-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
317-методику осуществления контроля за товарными запасами;
318-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
319-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
320- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
321- порядок оформления и учета доверенностей;
322- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
323- правила торговли;
324- виды оплаты по платежам;
325- виды и правила осуществления кассовых операций;
326- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
327- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает компетенции

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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 2.4. 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 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 канape, 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 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 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 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

Освоение содержания учебного предмета (междисциплинарного курса) обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов личностного развития:

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

1.4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Учебная нагрузка (всего)		44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		42
в том числе:		
	практические занятия	28

Консультации		2
Промежуточная аттестация в форме	Контрольная работа	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учет и калькуляция в общественном питании

2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/темам	Уровень освоения
Раздел 1 Общая характеристика и принципы организации хозяйственного учета				
Тема 1.1. Виды, задачи и принципы организации учета в ПОП	Содержание учебного материала			
	1 Виды хозяйственного учета. Учетные измерители. Задачи учета в общественном питании. Классификация документов, Реквизиты документов, Требования к заполнению документов, Значение документов в учете	2	31 – 310, 3 20, 321, ОК 2, ОК 5, ОК 10	1
Раздел 2 Хозяйственные вычисления				
Тема 2.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	Содержание учебного материала			
	1 Микрокалькуляторы. Принципы работы. Хозяйственные вычисления. Сборник рецептов. Построение и содержание и сборника рецептов	2	У1-У4, ОК 4, ОК 5, ОК 9	2
	Практические занятия		ПК 1.3, ПК 2.2-2.7, ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5	3
	1 Нормы взаимозаменяемости, задачи на хозяйственные вычисления	2	ПК 5.3-5.5	
	2 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд (мясо, субпродукты, с/х птица, дичь, кролик)	2	ЛР 4	
	3 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд (рыба, морепродукты)	2		
	4 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов готовых блюд (картофель, овощи, фрукты, орехи, ягоды)	2		
	5 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд (гастрономические, товары)	1		
Раздел 3 Ценообразование и калькуляция в общественном питании	6 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий (мучных и булочных изделий)	1		
	Содержание учебного материала		У5, У6, 311-313, 322, ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 10, ОК 11	2
Тема 3.1 Ценообразование в общественном питании				
1	Способы установления цен, торговая надбавка, наценка Порядок калькуляции продажной цены блюда Калькуляционная карточка (форма ОП-01)	2	ПК 1.3,	

	Практические занятия				ПК 2.2-2.7, ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5	3
	1	Калькуляция холодных блюд и закусок, Калькуляция первых блюд		2		
	2	Калькуляция вторых блюд и гарниров, Калькуляция сладких блюд и напитков		2		
	3	Калькуляция мучных и кондитерских изделий, Расчет продажной стоимости блюд с учетом сезона и кондиций сырья		1		
		Точка рубежного контроля №1		1		
Раздел 4 Учёт сырья и готовой продукции на производстве и кондитерском цехе						
Тема 4.1 Документальный учет поступления сырья, продуктов, товаров и тары в ОП	Содержание учебного материала				У8-У11, 314- 317, 323-327, ОК 9 – 11 ПК 1.3, ПК 2.2-2.7, ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5	2
	1	Источники поступления сырья, продуктов, товаров Договор купли-продажи. Счет на оплату товара Доверенность на получение товарно-материальных ценностей, (форма М-2) Сопроводительные документы поставщика		1		
	2	Планирование работы производства. План-меню, порядок составления. Учет получения продуктов из кладовой в производство Расчет потребного количества сырья. Сырьевая ведомость. Требование в кладовую. Порядок получения продуктов в производство из кладовой		1		
		Оформление «Требования в кладовую» (форма ОП-3,4)				
	Практические занятия					3
	1	Оформление товарной накладной		2		
	2	Оформление плана-меню		2		
	3	Расчет сырья по плану-меню. Сырьевой ведомости		2		
Тема 4.2 Учет отпуска готовых изделий из производства в буфеты, филиалы, на раздачу	Содержание учебного материала					2
	1	Порядок отпуска готовых изделий и из производства Оформление «Дневного заборного листа» (ОП-6) Формы и способы реализации (отпуска) готовой продукции. Документальное оформление списания реализованной готовой продукции		1		
	Практические занятия					
	1	Оформление «Акта реализации и отпуска готовой продукции» (форма ОП-10)		1		
	2	Учет продуктов в кондитерских цехах. Учет продуктов по производству полуфабрикатов.		1		3
	Содержание учебного материала					
Тема 4.3 Учет						

товарных потерь. Отчетность материально-ответственных лиц	1	Виды товарных потерь. Естественная убыль. Порча, бой, лом товара Документальное оформление и списание товарных потерь. Остаток продуктов и тары на конец дня, фактический остаток (товарный отчет)	1	У8-У11, 314- 317, 323-327, ОК 9 - 11	2
	Практические занятия				
	1	Оформление акта о порче, бое ломе товара(форма № ТОРГ-16)	1		3
	2	Оформление ведомости движения продуктов и тары на кухне (форма ОП-14)	1		
Раздел 5 Инвентаризация продуктов, товаров и тары					
Тема 5.1 Порядок проведения инвентаризации товаров и тары	Содержание учебного материала				
	1	Цели и задачи инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации. Приказ о проведении инвентаризации. Оформление инвентаризационной ведомости. Сличительная ведомость Материальная ответственность Виды и формы материальной ответственности Договор о материальной ответственности Учет производства и реализации готовой продукции	2	У7, 318, 319, ОК2, ОК 5, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 6.3	2
	Практические занятия				
	1	Оформление инвентаризационной ведомости, сличительной ведомости	2		3
Консультации					
Контрольная работа			2		
Всего:			44		

2.2 Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета обучения «Социально-экономических дисциплин»

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
1.Общая характеристика и принципы организации хоз.учета	- курс лекций по дисциплине -раздаточный материал с формами первичной документации - инструкции по заполнению первичных документов -учебный и закрепляющий материал
2.Хозяйственные вычисления	-методическое пособие по выполнению практических заданий -сборник задач для самостоятельного решения -карточки с вариантами задач на хозяйственные вычисления - контрольно-измерительный материал
3.Ценообразование и калькуляция в общественном питании	- курс лекций по дисциплине - инструкции по заполнению первичных документов - образцы заполненных первичных учетных документов - карточки с вариантами заданий на расчет продажной цены блюда.изделия - контрольно-измерительный материал
4. Учёт сырья и готовой продукции на производстве и кондитерском цехе.	- курс лекций по дисциплине -инструкции по заполнению первичных документов - образцы заполненных первичных учетных документов - контрольно-измерительный материал
5.Инвентаризация продуктов, товаров и тары	- курс лекций по дисциплине -инструкции по заполнению первичных документов - образцы заполненных первичных учетных документов - контрольно-измерительный материал

Технические средства обучения:

- калькуляторы

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

а) основные источники:

1) Саполгина, Л.А. Основы калькуляции и учета (для профессии ""Повар-кондитер"") : учебное пособие / Саполгина Л.А. — Москва : КноРус, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-406-05607-3. — URL: <https://book.ru/book/937038> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

2) Костюкова, Е.И. "Основы калькуляции и учета (для профессии ""Повар-кондитер"") : учебное пособие / Костюкова Е.И., Романенко А.В. — Москва : КноРус, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-406-07097-0. — URL: <https://book.ru/book/935930> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

3) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания./ Авт.-сост. : А .И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. -М.: Лада: АЙРИС-пресс; Киев: Арий,2021.- 688с.

б) дополнительная литература

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

2) Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.] [Текст] – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

3) Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.] [Текст] – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.

4) ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Текст] - 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 [Текст] – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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

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

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

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

10) Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) [Электронный ресурс] http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/

11) Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей» [Электронный ресурс] http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

12) «Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением» (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) [Электронный ресурс] http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

13) Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств» [Электронный ресурс] http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/

14) Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. [Электронный ресурс] http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/

15) Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. [Электронный ресурс] http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/

в) программное обеспечение дисциплины

1) Контрольно-измерительные материалы в формате xls.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты освоения	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения	
	текущий	рубежный
Раздел 1. Общая характеристика и принципы организации хозяйственного учета		
31 – 310, 3 20, 321, ОК 2, ОК 5, ОК 10	- устный опрос - терминологический диктант - работа с первичными документами	Решение задач, задания в тестовой форме
Раздел 2. Хозяйственные вычисления		
У1-У4, ОК 4, ОК 5, ОК 9 ПК 1.3, ПК 2.2-2.7, ПК 3.3-36 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ЛР4	- упражнения на расчет выхода сырья, п/ф и готовых изделий - решение задач	Решение задач, задания в тестовой форме
Раздел 3. Ценообразование и калькуляция в общественном питании		
У5, У6, 311-313, 322, ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 1.3, ПК 2.2-2.7, ПК 3.3-36 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5	- составление конспектов - заполнение схем, таблиц - составление калькуляции на различные виды блюд - проверка правильности заполнения калькуляционных карточек	Решение задач, задания в тестовой форме
Раздел 4. Учёт сырья и готовой продукции на производстве и кондитерском цехе.		
У8-У11, 314-317, 323-327, ОК 9 – 11 ПК 1.3, ПК 2.2-2.7, ПК 3.3-36 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5	- устный опрос - тестовый контроль - составление конспектов - заполнение схем, таблиц - составление учетно- отчетной документации - оформление и характеристика документов отражающих работу производства - проверка правильности заполнения учетных документов	Решение задач, задания в тестовой форме
Раздел 5. Инвентаризация продуктов, товаров и тары		
У7, 318, 319, ОК 2, ОК 5, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 6.3	- устный опрос - тестовый контроль - составление конспектов - работа с документами по проведению и выявлению результатов инвентаризации запасов продуктов - проверка правильности заполнения учетных документов	Решение задач, задания в тестовой форме

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП. 09 Техническое оснащение и организация рабочих мест

(индекс и наименование профессионального модуля)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

специалист по поварскому и кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

«___» _____ 20___ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК «Технология продукции
общественного питания»

Протокол № _____

от «___» _____ 20___ г.

Председатель ЦМК

_____ / А.Н. Ротанова

Разработана на основе:

– ФГОС СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Приказ Министерства образования и науки
РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565

– Примерной _____ основной
образовательной программы по
специальности СПО разработанной на
основе ФГОС СПО по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Приказ Министерства образования и науки
РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565

– Примерной программы воспитания
по укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Разработчики:

Строкова О.Г.. преподаватель специальных
дисциплин, высшая кв. категория

СОДЕРЖАНИЕ

17. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
18. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
19. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
20. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 08 Техническое оснащение и организация рабочих мест

1.1. Цель и планируемые результаты освоения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

В результате изучения рабочей программы обучающийся должен освоить основные виды деятельности и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.2. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска
		Уо 02.03	структурировать получаемую информацию
			Знания:
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:

	культурного контекста.	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений

1.1.3. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	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:
		Н 1.1.01	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
			Умения:
		У 1.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 1.1.04	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
		У 1.1.06	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
			Знания:
		З 1.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов
		З 1.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)

		З 1.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними
		З 1.1.07	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке
		З 1.1.08	производственного инвентаря и кухонной посуды
		З 1.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
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:
		Н 2.1.01	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
			Умения:
		У 2.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 2.1.06	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
		У 2.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 2.1.08	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
			Знания:
		3 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		3 2.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		3 2.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		3 2.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		3 2.1.08	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
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		Навыки:
		Н 3.1.01	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
			Умения:
		У 3.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 3.1.06	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
		У 3.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 3.1.08	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
			Знания:
		З 3.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 3.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		З 3.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 3.1.06	последовательность выполнения технологических операций
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких		Навыки:
		Н 4.1.01	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

напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами		Умения:
		У 4.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 4.1.06	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
		У 4.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 4.1.08	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
			Знания:
		З 4.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		З 4.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 4.1.06	последовательность выполнения технологических операций
		З 4.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		З 4.1.08	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены

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		Навыки:
		Н 5.1.01	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
			Умения:
		У 5.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 5.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования
		У 5.1.07	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У 5.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря
			Знания:
		З 5.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 5.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)
		З 5.1.07	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 5.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены

		3 5.1.10	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды

1.1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Объем часов
Учебная нагрузка (всего)		44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)		42
в том числе:		
	лабораторно-практические занятия	28
Самостоятельная работа		-
Консультации		2
Промежуточная аттестация в форме	Контрольная работа	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 08 Техническое оснащение и организация рабочих мест

2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем часов	Результат освоения по разделам/ темам	Уровень освоения
1	2	3	4	5
Раздел 1	Основное технологическое оборудование предприятий питания		ОК01 ОК02 ОК5	
Тема 1.1 Механическое оборудование предприятий питания	Содержание учебного материала			
1	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, весоизмерительных приборов, и правила ухода за ними	2		1
	Лабораторно-практические занятия		ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	2
1	Механическое оборудование предприятия питания (по заданию преподавателя): устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, основного производства организации питания по заданию повара/кондитера)	2	У 1.1.04 У 1.1.06 У 2.1.06 У 2.1.07 У 2.1.08 У 3.1.06 У 3.1.07 У 3.1.08	1
2	Инструкция ТБ и БТ (модель по теме 1.1): технологическое назначение модели; общие требования безопасности при выполнении работ повара/кондитера на рабочем месте; подготовка машины к работе; требования техники безопасности во время работы; требования безопасности в аварийной ситуации; требования пожарной безопасности; санитарная обработка машины в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	2	У 4.1.06 У 4.1.07 У 4.1.08 У 5.1.06 У 5.1.07	2
3	Механическое (торгово-весовое) оборудование (по заданию преподавателя): устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, основного производства организации питания по заданию повара/кондитера)	2		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала		3 1.1.01	

Тепловое оборудование предприятий питания	2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, весоизмерительных приборов, и правила ухода за ними	2	3 1.1.06	2
		Лабораторно-практические занятия		3 2.1.01	
	4	Тепловое оборудование предприятия питания (по заданию преподавателя): устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, основного производства организации питания по заданию повара/кондитера)	2	3 2.1.05	
	5	Инструкция ТБ и БТ (модель по теме 1.2) технологическое назначение модели; общие требования безопасности при выполнении работ повара/кондитера на рабочем месте; подготовка машины к работе; требования техники безопасности во время работы; требования безопасности в аварийной ситуации; требования пожарной безопасности; санитарная обработка машины в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	2	3 3.1.01	
		Содержание учебного материала		3 4.1.05	
Тема 1.3. Холодильное оборудование предприятий питания	3	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, весоизмерительных приборов, и правила ухода за ними	2	3 5.1.07	1
		Лабораторно-практические занятия			
	6	Торгово - холодильное оборудование (по заданию преподавателя): устройство, правила ТБ и БТ при эксплуатации (изучение устройства, правила безопасного использования, возможные причины неполадок и способы их устранения; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, основного производства организации питания по заданию повара/кондитера)	2		
	7	Инструкция ТБ и БТ (модель по теме 1.3) технологическое назначение модели; общие требования безопасности при выполнении работ повара/кондитера на рабочем месте; подготовка машины к работе; требования техники безопасности во время работы; требования безопасности в аварийной ситуации; требования пожарной безопасности; санитарная обработка машины в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	2		
		Точка рубежного контроля по темам раздела (1.1,1.2,1.3)			
					3

Раздел 2		Основные правила организации рабочих мест			
Тема 2.1. Организация рабочего места повара /кондитера в заготовочных цехах		Содержание учебного материала			ОК01 ОК02 ОК5
	4	Принципы организации рабочих мест предприятия. Назначение; расположение; взаимосвязь с другими цехами и помещениями; технологические линии, участки и организация рабочих мест; режим работы; организация труда; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП): Овощной цех, Цех переработки зелени Мясорыбный цех Мясной цех, Рыбный цех	2		ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1. Н 1.1.01 Н 2.1.01 Н 3.1.01 Н 4.1.01 Н 5.1.01
		Практические занятия			
	8	Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей Овощной цех Решение сквозной производственной (проблемной, ситуационной) задачи «Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд»: - подготовить к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (составить схему организации рабочего места повара овощного цеха в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов) - подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь); - составить требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды (в т.ч. обеспечение своевременности текущих уборок рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты)	2		У 1.1.01 У 1.1.06 У 2.1.01 У 2.1.08 У 3.1.01 У 3.1.07 У 3.1.08 У 4.1.01 У 4.1.07 У 4.1.08 У 5.1.01 У 5.1.07 У 5.1.08
	9	Организация рабочих мест повара по обработке сырья: рыбы, мяса, птицы и доработки полуфабрикатов	2		3 1.1.01 3 1.1.03

	Мясо-рыбный цех Решение сквозной производственной (проблемной, ситуационной) задачи «Организация и оснащение современного типа предприятия питания»: - подготовить к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (составить схему организации рабочего места повара мясорыбного цеха в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов) - подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь); - составить требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды (в т.ч. обеспечение своевременности текущих уборок рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты)		3 1.1.07 3 1.1.08 3 1.1.09 3 2.1.01 3 2.1.03 3 2.1.07 3 2.1.08 3 3.1.01 3 3.1.06 3 3.1.07 3 4.1.03 3 4.1.06 3 4.1.07 3 4.1.08 3 5.1.01 3 5.1.03 3 5.1.09 3 5.1.10 ЛР4	
Тема 2.2. Организация рабочего места повара /кондитера в доготовочных цехах	Содержание учебного материала Доготовочные цеха Принципы организации рабочих мест предприятия. Назначение; расположение; взаимосвязь с другими цехами и помещениями; технологические линии, участки и организация рабочих мест; режим работы; организация труда; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП): Горячий цех Холодный цех	2	1	
	Практические занятия			
10	Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции Горячий цех Решение сквозной производственной (проблемной, ситуационной) задачи «Организация и оснащение современного типа предприятия питания»: - подготовить к работе основного производства организации питания и своего	2	2	

		рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (составить схему организации рабочего места повара горячего цеха в соответствии с видами изготавливаемых блюд) - подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь); - составить требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды(в тч обеспечение своевременность текущих уборок рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты)			
11	Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции Холодный цех Решение сквозной производственной (проблемной, ситуационной) задачи «Организация и оснащение современного типа предприятия питания»: - подготовить к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (составить схему организации рабочего места повара холодного цеха в соответствии с видами изготавливаемых блюд) - подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь); - составить требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды (в тч обеспечение своевременность текущих уборок рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты)	2		2	
Тема 2.3. Организация		Содержание учебного материала			
	6	Специализиро- ванные цеха	2		1

рабочего места повара /кондитера в специализированных цехах	Принципы организации рабочих мест предприятия. Назначение; расположение; взаимосвязь с другими цехами и помещениями; технологические линии, участки и организация рабочих мест; режим работы; организация труда; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП): Кондитерский цех Мучной цех, Пельменный цех			
	Практические занятия			
	12 Организация рабочего места кондитера по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Кондитерский цех Решение сквозной производственной (проблемной, ситуационной) задачи «Организация и оснащение современного типа предприятия питания»: - подготовить к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (составить схему организации рабочего места кондитера кондитерского цеха в соответствии с видами изготавливаемых блюд) - подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь); - составить требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды (в тч обеспечение своевременность текущих уборок рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты) Урок истории «Эволюция аутентичных блюд народов мира»	2	2	
	13 Организация рабочего места кондитера по приготовлению мучных изделий Мучной цех Решение сквозной производственной (проблемной, ситуационной) задачи	2	2	

		«Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд»: - подготовить к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания (составить схему организации рабочего места повара мучного цеха в соответствии с видами изготавливаемых блюд) - подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении мучных блюд, кондитерских и кулинарных изделий (подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь); - составить требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды (в тч обеспечение своевременность текущих уборок рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты)			
		Точка рубежного контроля по темам раздела (2.1,2.2,2.3)			3
14	Вспомогательные помещения	- составить схему организации рабочего места вспомогательного цеха (по заданию преподавателя) в соответствии с видами изготавливаемых блюд; - подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь.	2		2
Консультации			2		
Контрольная работа			2		
Всего			44		

2.2. Уровни освоения учебного материала:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
1. Основное технологическое оборудование предприятий питания	- видео материалы «Современные виды оборудования»; - раздаточный дидактический материал для проверки знаний по теме - программированные тесты в формате «1С»
2. Основные правила организации рабочих мест	- видео или интернет материалы «Виды и типы предприятий питания»; «Заготовочные цеха предприятий питания», «Доготовочные цеха предприятия питания», «Специализированные цеха предприятия питания»; - раздаточный дидактический материал для самостоятельной работы студента на занятии; - программированные тесты в формате «1С».

в) Технические средства обучения:

компьютер;

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Основные источники:

1) Лутошкина Г.Г., Анохина Ж. С. Техническое оснащение и организация рабочего места: Учеб. для студ. среднего профессионального образования - М.: АКАДЕМИЯ, 2023-240с.

б) Дополнительные источники:

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

2) ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

3) ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях

4) ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

7) СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

8). САНПИН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

9) СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»

10) Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: Учебник. Профессиональное образование / Татьяна Парфентьева, Наталья Миронова /. - М.: Академия, 2017 -224с.

11) Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания.- М.: Дашков и К°, 2017. — 212 с.

12) Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. - СПб.:Профикс, 2016. - 688 с.

в) Интернет ресурсы

<http://www.zvezdy.ru>

<http://www.uniforms.ru>
<http://www.rational-russia.ru>
<http://www.rp1990.ru>
<http://www.golfstream.org>
<http://www.hicold.ru>
<http://www.frostor.ru>
<http://www.oven-grill.ru>
<http://www.abat.ru>
<http://www.oaopolus.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторно-практических занятий, тестирования, точек рубежного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
		текущий	рубежный
Раздел 1. Основное механическое оборудование предприятий питания			
ОК01 ОК02 ОК5 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1. У 1.1.04 У 1.1.06 У 2.1.06 У 2.1.07 У 2.1.08 У 3.1.06 У 3.1.07	У 3.1.08 У 4.1.06 У 4.1.07 У 4.1.08 У 5.1.06 У 5.1.07 3 1.1.01 3 1.1.06 3 2.1.01 3 2.1.05 3 3.1.01 3 3.1.05 3 4.1.05 3 5.1.07	Конспектирование; устный или письменный ответ; составление графических схем и заполнение таблиц; выполнение ЛПЗ;	Тестирование; экспертная оценка: составление инструкция ТБ и БТ
Раздел 2. Основные правила организации рабочих мест			
ОК01 ОК02 ОК5 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1. Н 1.1.01 Н 2.1.01 Н 3.1.01 Н 4.1.01 Н 5.1.01 У 1.1.01 У 1.1.06 У 2.1.01 У 2.1.08 У 3.1.01 У 3.1.07 У 3.1.08 У 4.1.01 У 4.1.07 У 4.1.08	У 5.1.01 У 5.1.07 У 5.1.08 3 1.1.01 3 1.1.03 3 1.1.07 3 1.1.08 3 1.1.09 3 2.1.01 3 2.1.03 3 2.1.07 3 2.1.08 3 3.1.01 3 3.1.06 3 3.1.07 3 4.1.03 3 4.1.06 3 4.1.07 3 4.1.08 3 5.1.01 3 5.1.03 3 5.1.09 3 5.1.10 ЛР4	устный или письменный ответ; составление графических схем и заполнение таблиц; выполнение ЛПЗ: решение производственных (проблемных, ситуационных) задач; построение технологического процесса приготовления блюда или кондитерского изделия по заданию преподавателя; составление требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды (в тч обеспечение своевременность текущих уборок рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты)	тестирование; экспертная оценка: - выполнение сквозной задачи «Организация рабочего места»; - составление пакета требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП):

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности

(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

уровень подготовки

базовый

форма обучения

очная

г. Набережные Челны
2024

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по НМР

_____ / Е.В. Табарова

« ____ » _____ 20 ____ г.

ОДОБРЕНО

На заседании ЦМК естественнонаучных дисциплин

Протокол № _____

От « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель ЦМК

_____ / Г.Р. Валиева

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО): по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Разработчики:

- Панкова Н.В. преподаватель информатики и информационных технологий профессиональной деятельности, первая кв. категория
- Кашапова З.Т. преподаватель информатики и информационных технологий профессиональной деятельности

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **«ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ** **ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У. 1. использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

У. 2. использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

У. 3. применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

знать:

З. 1. основные понятия автоматизированной обработки информации;

З. 2. общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;

З. 3. состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

З. 4. методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

З. 5. базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;

З. 6. основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

Освоение содержания учебного предмета (междисциплинарного курса) обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов **личностного развития**:

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

В процессе освоения дисциплины у студентов должны сформироваться следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	106
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80

в том числе:		
	лабораторно-практические занятия	56
Самостоятельная работа		20
Промежуточная аттестация в форме		
	Экзамена	6

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационные технологии в профессиональной деятельности

2.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	Результаты обучения по разделам / темам	Уровень освоения
Введение. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины	<u>Содержание учебного материала</u> Цели, задачи, предмет изучения дисциплины, ее связь с другими дисциплинами, с теорией и практикой рыночной экономики. Значение дисциплины для подготовки специалистов в условиях роста информационных потоков экономической информации и развития информационных технологий. Возможности и ограничения компьютерных технологий. Нормативно-правовая база информатики и информатизации. Основные понятия: информация, информатизация, документированная информация, информационные процессы, ресурсы, системы. ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» № 149-ФЗ от 27.07.2006.	2	ОК 2, ОК 4, У1	1
Раздел 1. Информация и информатизация			ОК 4, 31, 32, 33, У1	
Тема 1.1. Информация и информационные ресурсы	<u>Содержание учебного материала</u> Информация: классификация, свойства и их характеристика. Стадии преобразования информации. Информационные ресурсы и средства. Типы информационных систем. Основные принципы. Концепция создания и тенденции развития рынка информационных услуг	1		1
	<u>Самостоятельная работа обучающихся</u> Концепция создания и тенденции развития рынка информационных услуг	1		
Тема 1.2. Информационные технологии и компьютерные системы	<u>Содержание учебного материала</u> Персональный компьютер: назначение, характеристика основных устройств. Информационная технология: понятие, назначение Компьютерная система; понятие. Компоненты компьютерной системы: информационное обеспечение, технические средства, их функции. Возможности современных компьютерных систем, тенденции развития запоминающих устройств.	1		1
	<u>Самостоятельная работа обучающихся</u>	1		

	Возможности современных компьютерных систем, тенденции развития запоминающих устройств.			
Раздел 2. Программное обеспечение профессиональной деятельности				
Тема 2.1. Программное обеспечение персонального компьютера	<u>Содержание учебного материала</u>			
	Программное обеспечение: понятие, назначение. Характеристика системного программного обеспечения: базовый уровень как часть базового оборудования, его неизменность. Системный уровень, его взаимосвязь с оборудованием: драйверами устройств и программными средствами. обеспечивающими пользовательский интерфейс, служебный уровень (утилиты).	1	34, УЗ	1
	<u>Самостоятельная работа обучающихся</u>	2		
	Программное обеспечение персонального компьютера			
Тема 2.2. Прикладное программное обеспечение	<u>Содержание учебного материала</u>			
	Прикладное программное обеспечение: понятие, назначение. Виды прикладных программ: текстовый и графический редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных. WEB - редакторы, браузеры, интегрированные системы делопроизводства, их краткая характеристика. Интегрированный пакет Microsoft Office: назначение, особенности использования.	1	34, УЗ	1
	<u>Самостоятельная работа обучающихся</u>	2		
	Прикладное программное обеспечение			
Тема 2.3. Оформление документов с помощью программы Microsoft Word	<u>Содержание учебного материала</u>			
	Текстовый процессор Microsoft Word: понятие, назначение, возможности. Объекты (текст, таблица, внедренный объект) и типовые действия с ними. Инструментальная среда: понятие. Обеспечение взаимодействия текста, графика, таблицы и других объектов, составляющих итоговый документ. Правила ввода, оформления и редактирования текста. Форматирование текста: понятие, назначение, технология. Колонтитулы: понятие, их назначение. Технология работы с табличной формой. иллюстрациями, выполнение колонной верстки.	2	ОК 9, 34, 31 У2, УЗ	2
	<u>Практические занятия</u>	2		
	Создание комплексных текстовых документов.			
	Подготовка документов в текстовом процессоре MS Word.	4		3
	Дополнительные возможности текстового процессора MS Word	4		
	Гипертекстовый документ	2		
	Работа с большими документами	2		

Тема 2.4. Обработка данных и средствами электронных таблиц Microsoft Excel	<u>Точка рубежного контроля</u> Оформление документов с помощью программы Microsoft Word	2		
	<u>Самостоятельная работа обучающихся</u> Обеспечение взаимодействия текста, графика, таблицы и других объектов, составляющих итоговый документ.	2		
	<u>Содержание учебного материала</u> Структура интерфейса табличного процессора. Объекты электронной таблицы и их параметры. Данные, хранящиеся в объектах электронной таблицы.	2	ОК 2, 9 З1, З4, У2, ЛР 4	2
	<u>Практические занятия</u> Построение таблиц табличном процессоре MS Excel Маркер автозаполнения, простой расчет Функции математические, статистические Функции логические Графический способ представления табличных данных Фильтрация (выборка) данных из списка Сортировка	2 4 4 2 4		3
Тема 2.5. Автоматизированное рабочее место (АРМ) специалиста в Microsoft Access	<u>Точка рубежного контроля</u> Обработка данных и средствами электронных таблиц Microsoft Excel	2		
	<u>Самостоятельная работа обучающихся</u> Модели и моделирование: понятие, назначение. Классы моделей, их построение и исследование с помощью электронных таблиц.	2		
	<u>Содержание учебного материала</u> АРМ: понятие, назначение. Техническое, программное и информационное обеспечение АРМов. Базы данных: понятие, основные элементы. Прикладная среда - система управления базами данных. Microsoft Access.	2	ОК 9 З1 У1, У3	3
	Создание и формирование базы данных. Способы структурирования и установления связей между объектам». Обработка данных. Работа с запросами. Формирование отчетов.	2 2		
Тема 2.6. Современные информационные технологии в документационном	<u>Самостоятельная работа обучающихся</u> Способы структурирования и установления связей между объектам	2		
	<u>Содержание учебного материала</u> Организация делопроизводства и документооборота с использованием средств электронных коммуникаций. Поиск документов. Хранение и обработка больших объемов данных. Электронная цифровая подпись: понятие, назначение, средства и их использование. Планирование персональной деятельности с помощью Ms. Outlook.	2	ОК 4 З1, З6, У1, У2, У3	1

обеспечения управления	Работа с перечнем заданий: календари; дневники; записные книжки; списки контактов. Защита информации от несанкционированного доступа: принципы, назначение, средства. Применение антивирусных средств защиты.			
	Самостоятельная работа обучающихся Защита информации от несанкционированного доступа: принципы, назначение, средства	2		
Тема 2.7. Создание презентаций в Microsoft Power Point	<u>Практические занятия</u>	4	ОК 9, 31, У3, У2	3
	Microsoft Power Point: назначение, функциональные возможности, объекты и инструменты, области использования приложения, этапы. Создания презентации			
	Технология работы с каждым объектом презентации, мультимедиа. Создание управляющих кнопок. Разработка презентации в Microsoft Power Point.			
	<u>Точка рубежного контроля</u> Обобщающее занятие по пройденным темам	2		
Тема 2.8. Автоматизация профессиональной деятельности	Самостоятельная работа обучающихся Презентации Технологич работы с презентациями.	2	31, 35 У1, У2, У3 ОК 9	2
	<u>Практические занятия</u>			
	Автоматизированные информационные системы: назначение, принципы организации и правила применения. Основные направления автоматизации профессиональной деятельности. Ввод первоначальных остатков	2		
	Банк и касса			
	Покупки и продажи	2		
	Номенклатура и склад			
	Производство	2		
	Основные средства и НМА	2		
	Сотрудники и зарплата	2		
	Отчетность	2		
Раздел 3. Компьютерные комплексы и сети	<u>Точка рубежного контроля</u> Обобщающее занятие по пройденным темам	2	ОК 4, ОК 9, 31, 35, 36, У1, У3	2
	<u>Содержание учебного материала</u>			
	Локальные вычислительные сети: основные понятия, назначение. Сетевое оборудование. Сетевые программные средства. Принципы сетевой безопасности. Совместимость оборудования по разным характеристикам и обеспечение совместимости информационного обеспечения (программ и данных).	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	2		

	Принципы сетевой безопасности.				
Тема 3.2. Информационные справочные системы	Содержание учебного материала	4			2
	Справочно-правовые системы: понятие, назначение, виды систем. Оперативное и регулярное получение информации о новых законодательных актах. Поиск нормативных документов (Федеральных законов, постановлений и т.п.): средства, способы. Сохранение собственных комментариев к найденным документам, перенос фрагментов нормативных актов в текстовой редактор.				
	Самостоятельная работа обучающихся	2			
	Информационные справочные системы	6			
Экзамен	всего	106			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

а) Реализация программы учебной дисциплины требует наличия кабинета «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

б) Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Раздел 1. Информация и информатизация	- презентации: Информационные ресурсы, Проблемы формирования информационного общества, Информационные системы, История развития вычислительной техники, Информационная культура, Этические и правовые нормы информационной деятельности людей, - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ) - программированные тесты в формате «My Test»
Раздел 2. Программное обеспечение профессиональной деятельности	- кроссворды по темам: «Базы данных», «Электронные таблицы», «Графический редактор», «Текстовый редактор MS Word», «Компьютерные презентации MS PowerPoint» - иллюстрация «Элементы окна MS Excel» - задания для практической работы: «Моделирование в среде графического редактора» - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ) - программированные тесты в формате «My Test»
Раздел 3. Компьютерные комплексы и сети	- кроссворд: «Интернет», «Компьютерные сети» - презентации: Виды компьютерных сетей, Телекоммуникации, Сервис Интернет, Адресация в Интернет, Локальная сеть, Глобальная компьютерная сеть Интернет, Поиск информации в Интернете, Интернет. История. Способы подключения, Создание и разработка Web-сайта. - дидактический материал к занятиям по темам раздела (комплект лабораторных работ) - программированные тесты в формате «My Test»

Технические средства обучения:

- комплект сетевого оборудования, обеспечивающий соединение всех компьютеров, установленных в кабинете в единую сеть, с выходом через прокси-сервер в Интернет;
- интерактивная доска;
- мультимедиа проектор с экраном;
- персональный компьютер – рабочее место учителя;
- персональный компьютер – рабочее место обучающегося;
- лазерный принтер;
- цифровой фотоаппарат;
- устройства вывода звуковой информации: звуковые колонки и наушники.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1) Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования. -2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 416с.

2) Гербер, И.А. Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии повар-кондитер (с практикумом) : учебно-практическое пособие / Гербер И.А., Глебова Е.Г., Попова Л.Е. — Москва : КноРус, 2021. — 359 с. — ISBN 978-5-406-07988-1. — URL: <https://book.ru/book/938857> (дата обращения: 03.03.2021). — Текст : электронный.

3) Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник / Е.В. Филимонова. — Москва : КноРус, 2017. — 482 с. — СПО. — ISBN 978-5-406-04887-0.

Дополнительные источники:

1) Информационные технологии в экономике и управлении : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов [и др.] ; под редакцией В. В. Трофимова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 482 с

2) Демидов, Лев Николаевич. Информационные технологии : учебник / Л.Н. Демидов, В.Б. Терновсков, С.М. Григорьев, Д.В. Крахмалев. — Москва : КНОРУС, 2017. — 222 с.

3) Федеральный закон от 27 июля 2006 г. N 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» (с изменениями и дополнениями)

4) Федеральный закон от 10.01.2002 N 1-ФЗ (ред. от 08.11.2007) «Об электронной цифровой подписи»

Программное обеспечение дисциплины

1. Операционная система Windows XP, приложения
2. Инструментальные средства разработки программных средств учебного назначения, в том числе реализующие возможности Интернет и мультимедиа технологий
3. Офисные программы Microsoft: Word, Excel , PowerPoint, Publisher, Access
4. Электронные средства образовательного назначения, реализованные на CD- , по курсу «Информационные технологии в профессиональной деятельности»
5. Программные средства создания сайтов (конструкторы сайтов)

4 КОНТРОЛЬ. И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	
	текущий	рубежный
Введение. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины		
ОК 1, ОК 4, У1	- фронтальный опрос - конспектирование	Тестирование
Раздел 1. Информация и информатизация		
ОК 4, 31, 32, 33, У 1	- решение ситуационных задач - подготовка сообщений - демонстрация готового проекта. - Письменный опрос	Тестирование
Раздел 2. Программное обеспечение профессиональной деятельности		
31, 34, 35, 36, У1, У2, У3 ОК 2, ОК 9, ЛР 4	- демонстрация готового проекта - демонстрация и защита выполненной работы - информативный диктант - письменный опрос - разработка кроссворда - реферат - решение ситуационных задач - Создание буклета(реклама) - терминологический диктант - устный опрос - фронтальный опрос	- информативный диктант - Написание эссе - Тестирование
Раздел 3. Компьютерные комплексы и сети		
ОК9, 31,35, 36, У1, У3	- самостоятельная работа - составление кроссворда - защита выполненной работы - подготовка сообщений - демонстрация готового проекта	контрольная работа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП.11 Теоретические основы цифровой экономики
(индекс и наименование учебной дисциплины)

Код и наименование специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование квалификации	специалист по поварскому и кондитерскому делу
уровень подготовки	базовый
форма обучения	очная

г. Набережные Челны
2023

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

_____ / Е. В. Табарова

«___» _____ 20___ г.

ОДОБРЕНА

На заседании ЦМК «Коммерция (по
отраслям)»

Протокол № _____

От «___» _____ 20___ г.

Председатель ЦМК

_____ / С.А. Еркина

Рабочая программа разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта среднего
профессионального образования по
специальности **43.02.15 Поварское и
кондитерское дело**

Примерной программы воспитания по
укрупненной группе 43.00.00 «Сервис и
туризм»

Разработчик:

- Еркина С.А., преподаватель специальных
дисциплин высшей кв. категория

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретические основы цифровой экономики

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	выбирать цифровые средства общения и контент в соответствии с целью взаимодействия и индивидуальными особенностями собеседника; находить тематические интернет-сообщества в конкретной сфере деятельности; справляться с нежелательным поведением других людей в цифровой среде (угрозы, травля, агрессивные действия); использовать цифровые средства общения при взаимодействии с другими людьми, в том числе для организации совместной деятельности (командной работы).	видов и функций информационных сообщений, групп информационных объектов; каналов распространения информации и организации совместной работы, преимуществ и ограничений цифровых средств при общении и совместной работе; принципы создания и функционирования интернет-сообществ в конкретной сфере деятельности
	ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи; находить информацию в целях самообразования и обучения при помощи цифровых инструментов; самостоятельно определять пробелы в своих знаниях и компетенциях с использованием инструментов самооценки и цифровых оценочных средств; выбирать цифровые средства в целях саморазвития; адаптироваться к появлению новых цифровых средств,	основных образовательных Интернет-ресурсов, типов цифрового образовательного контента; возможностей и ограничений образовательного процесса при использовании цифровых технологий

	приложений, программных обеспечений	
	использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений; абстрагироваться от стандартных моделей: перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов действий; использовать цифровые средства и приложения для создания продукта	возможностей и ограничений цифровой среды и цифровых инструментов для создания продукта/решения задачи; цифровых инструментов для разработки и создания продукта; принципов работы социальных сетей и медиа с точки зрения создания оригинального продукта (понимание трендов, предпочтений пользователей)
	выбирать оптимальный формат, способ и место хранения информации и данных с помощью цифровых инструментов; защитить информацию (данные) при помощи паролей и кодирования; создавать резервные копии данных на различных носителях; искать информацию в сети Интернет с использованием фильтров и ключевых слов; оценить данные на достоверность; оформлять результаты поиска с помощью цифровых инструментов.	инструментов крупнейших цифровых экосистем для получения, обработки и анализа информации; принципы работы различных поисковых сервисов; риски публикации персональных данных и их отображения в социальных сетях; норм интеллектуальной собственности, лицензий и др. норм при публикации и скачивании контента
	формировать и проверять гипотезы; выбирать и использовать уместные цифровые средства, приложения и ресурсы для постановки и решения задачи/проблемы; оценить информацию/данные на достоверность и релевантность сравнением нескольких источников информации; разделять комплексные задачи на подзадачи; отслеживать процесс исполнения задач помощью цифровых инструментов; строить логические умозаключения на основании информации/данных.	цифровые инструменты и сервисы для проверки достоверности информации/гипотезы; методы и приемы формулирования гипотез и задач; цифровые ресурсы для решения задач/проблем в профессиональном и/или социальном контексте и для оценки результатов решения

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
практические занятия	40
Консультации	2
<i>Промежуточная аттестация в форме:</i> дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Результат обучения по темам / разделам	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
Введение	Содержание			
	Введение в основы цифровой экономики Основные определения и этапы развития цифровой экономики	2		
Тема 1. Теоретические основы цифровизации экономики.	Содержание			1
	Модели информационной экономики. Определение модели цифровой экономики, разновидности моделей цифровой экономики, сфера их применения, Информация как производительная сила современного общества	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	
	Электронное правительство Интернет-представительство компании. Способы организации интернет представительства, их достоинства и недостатки. Виды хозяйственной деятельности в сети Интернет. Интернет-магазины.	1		
	Перспективы развития электронных денег. Наиболее популярные в мире и в России электронные платежные системы. Электронные чеки.	1		
	Государственные онлайн услуги Определение государственных онлайн услуг, основные функции и возможности гос.услуг, ресурсы предоставления гос.услуг, сферы применения данных ресурсов	1		
	Практические занятия			
	Платежные системы электронной коммерции Электронные деньги. Отличия электронных денег от традиционных и их взаимосвязь. Достоинства и недостатки электронных денег.	2		2
	Электронные платежные системы	2		

Тема 2. Интернет-маркетинг	Определение электронных платежных систем. Эволюция электронных платежных систем в России. Принципы функционирования электронных платежных систем.			
	Площадки интернет-магазинов	2		
	Поиск распространённых интернет – магазинов, сравнительный анализ данных интернет-магазинов			
	Онлайн платежи через банковские системы (Сбербанк-онлайн, ОТП-банк и др)	2		
	Регистрация на портале гос.услуг, изучение основных возможностей портала	2		
Тема 2. Интернет-маркетинг	Содержание			OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 09
	Интернет-маркетинг			
	Основные понятия, функции и свойства интернет-маркетинга, виды интернет-маркетинга, алгоритм работы интернет- маркетинга	1		1
	Интернет - реклама.			
	Определение, виды и функции интернет – рекламы. Основные площадки ее применения. Смысловая нагрузка интернет-рекламы, отличие ее от традиционной рекламы	1		
	Потребитель в сети Интернет			
	Определение «потребителя» ,Виды взаимодействий с потребителем, анализ эффективности взаимодействия с потребителем	1		
	Точка рубежного контроля 1	1		
	Практические занятия			
	Поисковая оптимизация Электронные рассылки, их определение, виды, способы применения. Статистика покупок, их определение, виды, способы применения. Электронные программы лояльности, их определение, виды, способы применения. Спам, его определение, виды, способы применения	2		2
	Организация маркетинговых исследований Основные понятия маркетинговых исследований, виды маркетинговых исследований, алгоритм работы маркетинговых исследований, сфера их деятельности	2		

	Создание электронных рассылок Разбор алгоритма создания электронных рассылок на различных эл. площадках (электронная почта, соц.сети Вконтакте, Инстаграмм).	2		
Тема 3 Новые условия производства и изменение производительности	Содержание			
	Производственная функция. Определение производственной функции, ее сущность, предпосылки ее возникновения и перспективы развития. Цифровой капитал . Изменения на рынках труда и капитала в условиях цифровой экономики. Цифровой и креативный капитал. Эффект вытеснения и эффект разнообразия на рынке труда.	1	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 09	1
	Конкуренция на рынке труда. Новая организация реального сектора и экономических отношений (взаимосвязей и поведения в реальном секторе). Характер конкуренции в цифровой экономике. Экономическая эффективность (в распределении, производстве и потреблении в условиях цифровой экономики). Цифровые риски	1		
	Практические занятия			
	Расчет цифровых рисков предприятия	2		2
Тема 4. Нестандартные формы занятости граждан	Содержание			
	Формы занятости населения. Основные определения, функции. Виды форм занятости населения . Самозанятые граждане Определение, функции и виды самозанятых граждан. Налоговая ответственность.	2	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 09	1
	Практические занятия			
	Интернет-площадки регистрации самозанятых граждан Определение интернет – площадок для самозанятых, сфера их деятельности, способы влияния на потребителя	2		2
Тема 5. Информационная безопасность	Содержание			
	Основы информационной безопасности Определение информационной безопасности, структура ИБ, алгоритмы работы ИБ	1	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 09	1
	Практические занятия			

	Средства защиты информации Виды рисков для информации, средства защиты информации, меры предосторожности во избежание утери информации	2	ЛР 10	2
	Точка рубежного контроля 2	1		
Тема 6. Электронные деньги	Содержание			
	Понятие электронных денег. Определение электронных денег, сферы их использования, их виды	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03	1
	Эволюция денежной системы. Определение электронной денежной системы, способы ее развития, роль электронной денежной системы в современном обществе	1	ОК 04 ОК 09	
	Практические занятия			
	Как пользоваться электронными деньгами? Способы заработка электронных денег Алгоритм использования электронных денег, площадки для их использования, способы получения электронных денег	2		2
Тема 7. Теоретические основы цифровой экономики	Криптовалюта Определение криптовалюты, история ее появления, сфера применения криптовалюты	2		
	Биткойны. Определение биткойн, история их появления, сфера применения биткойнов	2		
	Практические занятия		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09	2
	Интернет-маркетинг. Виды интернет-рекламы: контекстная и баннерная. Поисковая оптимизация. Электронные рассылки. Статистика покупок Электронные программы лояльности. Спам. Организация маркетинговых исследований при помощи сети Интернет. Взаимодействие с потребителем во всемирном информационном пространстве. Интернет-маркетинг: контекстная и баннерная реклама Интернет-маркетинг: SMM Интернет-маркетинг. SEO. E -mail маркетинг	2 2 2 2 2		
Консультации				
Дифференцированный зачет				
ВСЕГО		58		

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

а) Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Оборудование учебного кабинета:

Раздел программы по дисциплине	Методическое сопровождение:
Тема 1. Теоретические основы цифровизации экономики.	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов); комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);
Тема 2. Интернет-маркетинг	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов); комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);
Тема 3 Новые условия производства и изменение производительности	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов); комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);
Тема 4. Нестандартные формы занятости граждан	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);
Тема 5. Информационная безопасность	комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);
Тема 6. Электронные деньги	комплект учебно-наглядных пособий (баннеры, плакаты, комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал для тренингов);
Тема 7. Теоретические основы цифровой экономики	комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);

Технические средства обучения:

компьютер;
проектор;
интерактивная доска

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания

1. Майоров, И. Г. Основы цифровой экономики : учебное пособие / И. Г. Майоров. — Москва : РТУ МИРЭА, 2023. — 94 с. — Текст : электронный // Лань : электроннобиблиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176557>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Сергеев, Л. И. Цифровая экономика : учебник для вузов / Л. И. Сергеев, Д. Л. Сергеев, А. Л. Юданова ; под редакцией Л. И. Сергеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 437 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15797-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509767>

3. Синицына, А.С. (под ред.) Цифровая трансформация и логистический инжиниринг на транспорте: учебное пособие — Москва: ФГБУ ДПО «Учебно-методический центр по образованию на железнодорожном транспорте», 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-907206-85-4. — Текст : электронный // УМЦ ЖДТ : электронная библиотека. — URL: <http://umczdt.ru/books/1196/251724/>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Сулейманов, М. Д. Цифровая экономика : учебник / М. Д. Сулейманов. — Сочи : РосНОУ, 2023. — 356 с. — ISBN 978-5-89789-149-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162182>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать: видов и функций информационных сообщений, групп информационных объектов; каналов распространения информации и организации совместной работы, преимуществ и ограничений цифровых средств при общении и совместной работе; принципы создания и функционирования интернет-сообществ в конкретной сфере деятельности основных образовательных Интернет-ресурсов, типов цифрового образовательного контента; возможностей и ограничений образовательного процесса при использовании цифровых технологий возможностей и ограничений цифровой среды и цифровых инструментов для создания продукта/решения задачи; цифровых инструментов для разработки и создания продукта; принципов работы социальных сетей и медиа с точки зрения создания оригинального продукта (понимание трендов, предпочтений пользователей) инструментов крупнейших цифровых экосистем для получения, обработки и анализа информации; принципы работы различных поисковых сервисов; риски публикации персональных данных и их отображения в социальных сетях; норм интеллектуальной собственности, лицензий и др. норм при публикации и скачивании контента цифровые инструменты и сервисы для проверки достоверности информации/гипотезы; методы и приемы формулирования гипотез и задач; цифровые ресурсы для решения задач/проблем в профессиональном и/или социальном контексте и для оценки результатов решения оценить информацию/данные на достоверность и релевантность сравнением нескольких источников информации; разделять комплексные задачи на подзадачи; отслеживать процесс исполнения задач помощью цифровых инструментов; строить логические умозаключения на основании информации/данных.	Текущий контроль в форме: устного опроса; защиты практических занятий; контрольных работ по темам разделов дисциплины; тестирования; домашней работы; отчёта по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе согласно инструкции (представление пособия, презентации /буклета, информационное сообщение). Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
Уметь: выбирать цифровые средства общения и контент в соответствии с целью взаимодействия и индивидуальными особенностями собеседника; находить тематические интернет-сообщества в конкретной сфере деятельности; справляться с нежелательным поведением других людей в цифровой среде (угрозы, травля, агрессивные действия);	

использовать цифровые средства общения при взаимодействии с другими людьми, в том числе для организации совместной деятельности (командной работы). ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи; находить информацию в целях самообразования и обучения при помощи цифровых инструментов; самостоятельно определять пробелы в своих знаниях и компетенциях с использованием инструментов самооценки и цифровых оценочных средств; выбирать цифровые средства в целях саморазвития; адаптироваться к появлению новых цифровых средств, приложений, программных обеспечений использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений; абстрагироваться от стандартных моделей: перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов действий; использовать цифровые средства и приложения для создания продукта выбирать оптимальный формат, способ и место хранения информации и данных с помощью цифровых инструментов; защитить информацию (данные) при помощи паролей и кодирования; создавать резервные копии данных на различных носителях; искать информацию в сети Интернет с использованием фильтров и ключевых слов; оценить данные на достоверность; оформлять результаты поиска с помощью цифровых инструментов. формировать и проверять гипотезы; выбирать и использовать уместные цифровые средства, приложения и ресурсы для постановки и решения задачи/проблемы; оценить информацию/данные на достоверность и релевантность сравнением нескольких источников информации; разделять комплексные задачи на подзадачи; отслеживать процесс исполнения задач помощью цифровых инструментов; строить логические умозаключения на основании информации/данных.	

Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

3.1. Оснащение кабинетов

Кабинет Социально-гуманитарных дисциплин

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам,

		СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «Иностранного языка».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		

1	АРМ (компьютеры, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащенные лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «Экологических основ природопользования».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам,

		СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «Организации обслуживания».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		

1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам программы	из расчета на каждую группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам
2	Рабочее место преподавателя	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	Оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплекты наглядного материала по всем темам	из расчета на каждую

	программы	группу курса
2	Компакты индивидуальной и групповой работы по основным темам программам	из расчета не менее 25 чел.
Дополнительное оборудование		
1	Комплекты демонстрационного оборудования	из расчета на каждую группу курса

1.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Библиотека (Читальный зал, библиотека, актовый зал)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Комплект ученической мебели	Соответствует ГОСТам, СанПиН
2	Рабочее место библиотекаря	Соответствует ГОСТам, СанПиН
3	Открытые книжные стеллажи	Соответствует ГОСТам, СанПиН
4	Информационные стенды	Соответствует ГОСТам, СанПиН
5	Библиотечная кафедра	Соответствует ГОСТам, СанПиН
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	АРМ студента	оснащено лицензионным программным обеспечением, имеется возможность подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации
2	АРМ библиотекаря (компьютер, мультимедийное устройство, экран, колонки)	оснащено лицензионным программным обеспечением, имеется возможность подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации
Дополнительное оборудование		
1	Доска перекатная (магнитно-маркерная поверхность)	Соответствует ГОСТам,

		СанПиН

Актный зал (Читальный зал, библиотека, актный зал)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Мебель	Соответствует ГОСТам, СанПиН, из расчета не менее 25 чел.
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированное рабочее место	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Акустическая аппаратура	технический паспорт на оборудование

1.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория организации и ведения процессов подготовки продуктов, приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	Соответствует ГОСТам, СанПиН, оснащено лицензионным программным обеспечением
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол-тумба	технический паспорт
2	Гастроёмкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм)	технический паспорт
3	Гомогенизатор (ультразвуковой)	технический паспорт
4	Центрифуга для молекулярной кухни	технический паспорт
5	Бликсер	технический паспорт
6	Печь для пиццы (2 рабочих камеры)	технический паспорт
7	Посудомоечная машина	технический паспорт
8	Шкаф шоковой заморозки	технический паспорт
9	Микроволновая печь	технический паспорт
10	Фритюрница	технический паспорт
11	Слайсер	технический паспорт
12	Мясорубка	технический паспорт
13	Блендер стационарный	технический паспорт
14	Соковыжималка	технический паспорт
15	Гриль контактный	технический паспорт
16	Настольная вакуумно-упаковочная машина	технический паспорт
17	Кофемолка	технический паспорт
18	Дегидратор	технический паспорт
19	Кутер с подогревом (термомиксер)	технический паспорт
20	Коптильный пистолет	технический паспорт
21	Погружной термостат	технический паспорт
22	Электокипятильник проточный	технический паспорт
23	Подставка под кипятильник	технический паспорт
24	Шкаф нейтральный (для хранения посуды)	технический паспорт
25	Кофемолка	технический паспорт
26	Газовая горелка (для карамелизации)	технический паспорт
27	Набор инструментов для карвинга	технический паспорт
28	Овоскоп	технический паспорт

29	Нитраттестер	технический паспорт
30	Машина посудомоечная	технический паспорт
31	Стол производственный с моечной ванной	технический паспорт
32	Стеллаж передвижной	технический паспорт
33	Моечная ванна двухсекционная	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	соответствует ГОСТам, СанПиН
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы)	паспорт лаборатории
	комплект плакатов и схем	паспорт лаборатории
Дополнительное оборудование		

Лаборатория технического оснащения организации рабочего места и приготовления продукции общественного питания

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	Соответствует ГОСТам, СанПиН, оснащено лицензионным программным обеспечением
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Плита индукционная	технический паспорт
2	Подставка под индукционную плиту	технический паспорт
3	Стол охлаждаемый с рабочей поверхностью	технический паспорт
4	Зонт вытяжной	технический паспорт
5	Весы настольные электронные (профессиональные)	технический паспорт
6	Весы для молекулярной кухни	технический паспорт
7	Гastroемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм)	технический паспорт
8	Гastroемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 327x325x25 мм.)	технический паспорт
9	Гastroемкость из нержавеющей стали (GN 2/3	технический паспорт

	354x325x40 мм.)	
10	Гastroемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.)	технический паспорт
11	Гastroемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм.)	технический паспорт
12	Гastroемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм.)	технический паспорт
13	Гastroемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм.)	технический паспорт
14	Гastroемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.)	технический паспорт
15	Гastroемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.)	технический паспорт
16	Гastroемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.)	технический паспорт
17	Гastroемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.)	технический паспорт
18	Гastroемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.)	технический паспорт
19	Кастрюля с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	технический паспорт
20	Кастрюля с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	технический паспорт
21	Кастрюля с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	технический паспорт
22	Кастрюля с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	технический паспорт
23	Кастрюля с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	технический паспорт
24	Кастрюля с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	технический паспорт
25	Сотейник для индукционных плит	технический паспорт
26	Сотейник для индукционных плит	технический паспорт
27	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	технический паспорт
28	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) (Диаметром 28см)	технический паспорт
29	Переходник адаптер для индукционной плиты	технический паспорт
30	Сковорода блинная с ручкой	технический паспорт
31	Сковорода чугунная с деревянной ручкой	технический паспорт
32	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	технический паспорт
33	Шенуа	технический паспорт
34	Сито для протираия (Диаметр от 20-25 см)	технический паспорт
35	Сито для протираия (Диаметр от 7-10 см)	технический паспорт
36	Сито (для муки) (Диаметром 24 см)	технический паспорт

37	Ложка для мороженого	технический паспорт
38	Шпатель кондитерский	технический паспорт
39	Венчик	технический паспорт
40	Шумовка	технический паспорт
41	Молоток металлический для отбивания мяса	технический паспорт
42	Терка 4-х сторонняя	технический паспорт
43	Половник	технический паспорт
44	Ложки столовые	технический паспорт
45	Нож кухонный	технический паспорт
46	Нож универсальный	технический паспорт
47	Нож овощной	технический паспорт
48	Набор разделочных досок, пластиковые	технический паспорт
49	Подставка для разделочных досок металлическая	технический паспорт
50	Овощечистка	технический паспорт
51	Лопатка -палетка изогнутая	технический паспорт
52	Щипцы универсальные	технический паспорт
53	Набор кондитерских насадок	технический паспорт
54	Набор кондитерских форм (квадрат)	технический паспорт
55	Набор кондитерских форм (круг)	технический паспорт
56	Форма для выпечки тартов круг	технический паспорт
57	Форма для выпечки тартов овал	технический паспорт
58	Миски нержавеющей сталь	технический паспорт
59	Миски нержавеющей сталь	технический паспорт
60	Миски нержавеющей сталь	технический паспорт
61	Миски нержавеющей сталь	технический паспорт
62	Пинцет для оформления блюд	технический паспорт
63	Ножницы для рыбы, птицы	технический паспорт
64	Тарелка круглая белая плоская	технический паспорт
65	Тарелка глубокая белая	технический паспорт
66	Тарелка глубокая белая	технический паспорт
67	Соусник	технический паспорт
68	Пластиковая урна для мусора	технический паспорт
69	Скребок для теста	технический паспорт
70	Банка для хранения жидкостей	технический паспорт
71	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	технический паспорт
72	Миска пластик	технический паспорт
73	Миска пластик	технический паспорт
74	Миска пластик	технический паспорт
75	Стакан мерный	технический паспорт
76	Стакан мерный	технический паспорт
77	Лопатки силиконовые	технический паспорт
78	Лопатка деревянная	технический паспорт
79	Кисточка силиконовая	технический паспорт
80	Скалка	технический паспорт
81	Силиконовый коврик	технический паспорт
82	Силиконовый коврик перфорированный	технический паспорт
83	Силиконовая форма полусфера средняя	технический паспорт
84	Силиконовая форма полусфера большая	технический паспорт
85	Силиконовая форма "кнели"	технический паспорт
86	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	технический паспорт

87	Вилка столовая	технический паспорт
88	Нож консервный	технический паспорт
89	Подставка из нержавеющей стали для столовых приборов	технический паспорт
90	Жироуловитель	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	соответствует ГОСТам, СанПиН
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы)	паспорт лаборатории
	комплект плакатов и схем	паспорт лаборатории
Дополнительное оборудование		

Лаборатория организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных и кондитерских изделий сложного ассортимента

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	Соответствует ГОСТам, СанПиН, оснащено лицензионным программным обеспечением
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол производственный	технический паспорт
2	Весы для молекулярной кухни	технический паспорт
3	Противень для конвекционной печи	технический паспорт
4	Противень для конвекционной печи	технический паспорт
5	Противень для тележки шпильки	технический паспорт
6	Тарелка для подачи десерта	технический паспорт
7	Тарелка круглая белая плоская	технический паспорт
8	Поднос пластик	технический паспорт
9	Сотейник для индукционной плиты	технический паспорт
10	Сотейник для индукционной плиты	технический паспорт
11	Сотейник для индукционной плиты	технический паспорт

12	Сотейник для индукционной плиты	технический паспорт
13	Сковорода для индукционной плиты	технический паспорт
14	Доска разделочная полипропилен	технический паспорт
15	Доска разделочная полипропилен	технический паспорт
16	Подставка для разделочных досок металлическая	технический паспорт
17	Сито большое	технический паспорт
18	Сито среднее	технический паспорт
19	Сито малое	технический паспорт
20	Стакан мерный	технический паспорт
21	Стакан мерный	технический паспорт
22	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	технический паспорт
23	Миска пластиковая	технический паспорт
24	Миска пластиковая	технический паспорт
25	Миска пластиковая	технический паспорт
26	Миска из нержавеющей стали	технический паспорт
27	Миска из нержавеющей стали	технический паспорт
28	Миска из нержавеющей стали	технический паспорт
29	Бак для пищевых отходов	технический паспорт
30	Палетта кондитерская прямая	технический паспорт
31	Палетта кондитерская изогнутая	технический паспорт
32	Крутящаяся подставка под торт	технический паспорт
33	Шпатель кондитерский	технический паспорт
34	Шпатель	технический паспорт
35	Шпатель	технический паспорт
36	Набор кондитерских насадок	технический паспорт
37	Нож кухонный	технический паспорт
38	Нож универсальный	технический паспорт
39	Набор инструментов для моделирования	технический паспорт
40	Коврик силиконовый гладкий	технический паспорт
41	Коврик силиконовый перфорированный	технический паспорт
42	Скалка деревянная	технический паспорт
43	Скалка силиконовая	технический паспорт
44	Лопатка деревянная	технический паспорт
45	Лопатка силиконовая	технический паспорт
46	Кольцо перфорированное	технический паспорт
47	Кольцо металлическое	технический паспорт
48	Кольцо металлическое	технический паспорт
49	Кольцо металлическое	технический паспорт
50	Кольцо металлическое	технический паспорт
51	Кольцо металлическое	технический паспорт
52	Кольцо металлическое	технический паспорт
53	Пинцет для оформления блюд	технический паспорт
54	Нож для цедры	технический паспорт
55	Соковыжималка сквизер для лимона	технический паспорт
56	Рама кондитерская квадратная	технический паспорт
57	Рама кондитерская прямоугольная	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	соответствует ГОСТам, СанПиН

IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы)	паспорт лаборатории
	комплект плакатов и схем	паспорт лаборатории
Дополнительное оборудование		

Лаборатория моделирования технологических процессов производства кулинарной продукции

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	Соответствует ГОСТам, СанПиН, оснащено лицензионным программным обеспечением
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Программно-аппаратный комплекс " Кондитерское и поварское дело"	технический паспорт
2	Стол компьютерный	технический паспорт
3	Коммутатор управляемый L2	технический паспорт
4	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильным креплением	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	соответствует ГОСТам, СанПиН
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы)	паспорт лаборатории
	комплект плакатов и схем	паспорт лаборатории
Дополнительное оборудование		

Лаборатория конструирования и дизайна кондитерских изделий и десертов сложного ассортимента

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	Соответствует ГОСТам, СанПиН, оснащено лицензионным программным обеспечением
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Аппаратно-программный комплекс для создания блюд из пищевого сырья	технический паспорт
2	Стол производственный	технический паспорт
3	Стол с моечной ванной	технический паспорт
4	Стол компьютерный	технический паспорт
5	Стеллаж производственный	технический паспорт
6	Весы настольные	технический паспорт
7	Смеситель для горячей и холодной воды	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	соответствует ГОСТам, СанПиН
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы)	паспорт лаборатории
	комплект плакатов и схем	паспорт лаборатории
Дополнительное оборудование		

Лаборатория организации и управления процессом оказания услуг с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует ГОСТам, СанПиН

Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	Соответствует ГОСТам, СанПиН, оснащено лицензионным программным обеспечением
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Программно-аппаратный комплекс для обслуживания и организации деятельности предприятия общественного питания	технический паспорт
2	Стол компьютерный	технический паспорт
3	Коммутатор управляемый L2	технический паспорт
4	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильным креплением	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	соответствует ГОСТам, СанПиН
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы)	паспорт лаборатории
	комплект плакатов и схем	паспорт лаборатории
Дополнительное оборудование		

Лаборатория организации и ведения процессов подготовки сырья и производства мясной пищевой продукции

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	Соответствует ГОСТам, СанПиН, оснащено лицензионным программным обеспечением

Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Фаршемешалка	технический паспорт
2	Стол производственный	технический паспорт
3	Мясорубка	технический паспорт
4	Куттер	технический паспорт
5	Блендер	технический паспорт
6	Шкаф нейтральный (для хранения посуды)	технический паспорт
7	Дегидратор	технический паспорт
8	Гриль саламандра	технический паспорт
9	Ветчинатор с термометром	технический паспорт
10	Шкаф холодильный	технический паспорт
11	Шкаф морозильный	технический паспорт
12	Шкаф сушильный лабораторный электрический с терморегулятором	технический паспорт
13	Зонт вытяжной	технический паспорт
14	Цифровой биологический микроскоп	технический паспорт
15	Шкаф шоковой заморозки	технический паспорт
16	Стеллаж	технический паспорт
17	Ванна моечная	технический паспорт
18	Зонт вытяжной	технический паспорт
19	Раковина для рук	технический паспорт
20	Смеситель холодной и горячей воды	технический паспорт
21	Термометр инфракрасный	технический паспорт
22	Автомат котлетный	технический паспорт
23	Погружной термостат	технический паспорт
24	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и настенным креплением	технический паспорт
25	Виртуальный учебный комплекс "Мясные полуфабрикаты"	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	соответствует ГОСТам, СанПиН
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы)	паспорт лаборатории
	комплект плакатов и схем	паспорт лаборатории
Дополнительное оборудование		

Лаборатория организация технологических операций по производству хлеба и хлебобулочных изделий

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		

1	Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)	Соответствует ГОСТам, СанПиН
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	Соответствует ГОСТам, СанПиН, оснащено лицензионным программным обеспечением
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Печь конвекционная	технический паспорт
2	Шкаф расстоечный	технический паспорт
3	Зонт вытяжной	технический паспорт
4	Печь подовая с каменным подом и автоматической функцией подачи пара	технический паспорт
5	Зонт вытяжной	технический паспорт
6	Ледогенератор	технический паспорт
7	Шкаф нейтральный (для хранения посуды)	технический паспорт
8	Шкаф шоковой заморозки	технический паспорт
9	Машина для раскатки слоеного теста	технический паспорт
10	Стол охлаждаемый	технический паспорт
11	Стол-тумба нерж (двери-купе)	технический паспорт
12	Куттер	технический паспорт
13	Мойка односекционная со столешницей (левая)	технический паспорт
14	Ванна моечная двухсекционная	технический паспорт
15	Зонт вытяжной	технический паспорт
16	Планетарный миксер	технический паспорт
17	Тестомес	технический паспорт
18	Тележка-шпилька	технический паспорт
19	Противень для тележки шпильки	технический паспорт
20	Лопата посадочная для подовой печи	технический паспорт
21	Раковина для рук	технический паспорт
22	Смеситель холодной и горячей воды	технический паспорт
23	Электрокипятильник проточный	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
1	АРМ (компьютер, мультимедийное устройство, принтер)	оснащено лицензионным программным обеспечением
2	Доска	соответствует ГОСТам, СанПиН
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы)	паспорт лаборатории
	комплект плакатов и схем	паспорт лаборатории

Дополнительное оборудование		

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях индустрии питания и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Повар» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях индустрии питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области Повар.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Наименование рабочего места, участка «Кухня организации питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Весы настольные электронные	технический паспорт
2	Пароконвектомат	технический паспорт
3	Конвекционная печь или жар	технический паспорт
4	Микроволновая печь	технический паспорт
5	Расстоечный шкаф	технический паспорт
6	Плита электрическая	технический паспорт
7	Фритюрница	технический паспорт
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	технический паспорт
9	Шкаф холодильный	технический паспорт
10	Шкаф морозильный	технический паспорт
11	Шкаф шоковой заморозки	технический паспорт
12	Льдогенератор	технический паспорт
13	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	технический паспорт
14	Тестораскаточная машина	технический паспорт
15	Планетарный миксер	технический паспорт
16	Диспенсер для подогрева тарелок	технический паспорт
17	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	технический паспорт
18	Мясорубка	технический паспорт
19	Овощерезка	технический паспорт
20	Процессор кухонный	технический паспорт

21	Слайсер	технический паспорт
22	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	технический паспорт
23	Миксер для коктейлей	технический паспорт
24	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	технический паспорт
25	Машина для вакуумной упаковки	технический паспорт
26	Кофемашина с капучинатором	технический паспорт
27	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	технический паспорт
28	Кофемолка	технический паспорт
29	Лампа для карамели	технический паспорт
30	Аппарат для темперирования шоколада	технический паспорт
31	Сифон	технический паспорт
32	Газовая горелка (для карамелизации)	технический паспорт
33	Машина посудомоечная	технический паспорт
34	Стол производственный с моечной ванной	технический паспорт
35	Стеллаж передвижной	технический паспорт
36	Моечная ванна двухсекционная	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

Наименование рабочего места, участка «Кондитерский цех организации питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Весы настольные электронные	технический паспорт
2	Конвекционная печь	технический паспорт
3	Микроволновая печь	технический паспорт
4	Подовая печь (для пиццы)	технический паспорт
5	Расстоечный шкаф	технический паспорт
6	Плита электрическая	технический паспорт
7	Шкаф холодильный	технический паспорт
8	Шкаф морозильный	технический паспорт
9	Шкаф шоковой заморозки	технический паспорт
10	Тестораскаточная машина (настольная)	технический паспорт
11	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	технический паспорт

12	Тестомесильная машина (настольная)	технический паспорт
13	Миксер (погружной)	технический паспорт
14	Мясорубка	технический паспорт
15	Куттер	технический паспорт
16	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)	технический паспорт
17	Пресс для пиццы	технический паспорт
18	Лампа для карамели	технический паспорт
19	Аппарат для темперирования шоколада	технический паспорт
20	Сифон	технический паспорт
21	Газовая горелка (для карамелизации)	технический паспорт
22	Термометр инфрокрасный	технический паспорт
23	Термометр со щупом	технический паспорт
24	Овоскоп	технический паспорт
25	Машина для вакуумной упаковки	технический паспорт
26	Производственный стол с моечной ванной	технический паспорт
27	Производственный стол с деревянным покрытием	технический паспорт
28	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	технический паспорт
29	Моечная ванна (двухсекционная)	технический паспорт
30	Стеллаж передвижной	технический паспорт
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), при применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены адаптированными печатными или электронными учебными изданиями, при необходимости для обучения указанных обучающихся.

2.3. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения образовательной программы, в том числе отечественного производства.

2.3.1 Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Электронно-библиотечная система BOOK.ru	ООП.01 Русский язык ООП.02 Литература ООП.03 Математика ООП.04 Иностранный язык ООП.05 Информатика ООП.06 Физика ООП.07 Химия ООП.08 Биология ООП.09 История ООП.10 Обществознание ООП.11 География ООП.12 Физическая культура ООП.13 Основы безопасности и защиты Родины ООПВ.01 Родной язык 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.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 одной или	25

		нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар ПМ.08 Предоставление услуг предприятия питания	
2	Система дистанционного обучения «Прометей»	ООПВ.02 Основы проектной деятельности ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	25
3	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	ООПВ.02 Основы проектной деятельности ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	25
4	1С: Предприятие	ОП.07 Основы калькуляции и учета ПМ.04 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	25

Приложение 4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Код и наименование профессии/специальности

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА
2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ
3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
- 4 ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
- 5 СТРУКТУРА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
- 6 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
- 7 РУКОВОДСТВО ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТОЙ
- 8 ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
- 9 ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
- ПРИЛОЖЕНИЕ А. Примерный перечень тем ВКР

1 ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

1.1 Особенности образовательной программы

Фонды примерных оценочных средств разработаны по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Квалификация выпускника Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

В рамках освоения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций/квалификации: повар, кондитер, пекарь.

Область профессиональной деятельности выпускников:

1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

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

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

5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Описание квалификаций, их параллельное или вариативное освоение, количество и номенклатура модулей, входящих в программу по каждой из траектории.

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

ПМ. 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и 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 презентации и 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 презентации и 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 презентации и 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

1.2 Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций рекомендуется применять следующие материалы:

Квалификация (сочетание квалификаций)	Профессиональный стандарт	Компетенция Ворлдскиллс
Повар	33.011 Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., регистрационный № 39023	«Поварское дело»
Кондитер	33.010 Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., регистрационный № 38940	«Кондитерское дело»
Пекарь	33.014 Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., регистрационный № 40270	«Хлебопечение»

1.3 Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

Оцениваемые основные виды деятельности и компетенции по ним	Описание тематики выполняемых в ходе процедур ГИА заданий
Демонстрационный экзамен	
1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации

десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения организации и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)	
Письменная экзаменационная работа (дипломный проект)	Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для процедуры ГИА

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу (ВКР). Тематика дипломной работы может соответствовать не только одному или нескольким профессиональным модулям ФГОС СПО, но и одному или нескольким модулям демонстрационного экзамена по утверждённому КОД.

Выбранные модули должны соотноситься с тематикой выпускной квалификационной работы и быть отражены в дипломной работе.

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальным практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе указанных профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

2.2. Порядок проведения процедуры

Организация процедур ДЭ реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров.

Время, отводимое на проведение ДЭ соответствует определяется на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации (КОД) для ДЭ по компетенции Поварское дело.

ДЭ проводится на площадке, аккредитованной Агенством в качестве центра проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ).

Образовательная организация самостоятельно определяет площадку для проведения ДЭ, которая может располагаться как на собственной территории, так и в другой образовательной организации.

В качестве ЦПДЭ аккредитуются мастерские, лаборатории, учебные кабинеты, оснащенные современной материально-технической базой, соответствующие требованиям инфраструктурного листа соответствующей компетенции.

При проведении ДЭ обеспечивается соблюдение процедур ДЭ, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Для обеспечения проведения ДЭ могут привлекаться волонтеры с целью создания безопасных условий выполнения заданий обучающимися, в том числе при прохождении ДЭ лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидами.

При проведении ДЭ в ЦПДЭ обеспечивается питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническая поддержка.

Выборочно возможно проведение Агенством (в рамках установленных полномочий) аудита соблюдения требований подготовки и проведения ДЭ.

ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами;
- инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке проведения ДЭ;
- выполнение студентами заданий;
- подведение итогов и оглашение результатов.

В случае опоздания студента к началу ДЭ по уважительной причине он допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляется.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

Оценку выполнения заданий ДЭ осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Допускается удаленное участие экспертной группы и/или главного эксперта с применением дистанционных технологий и электронных ресурсов в проведении и/или оценке демонстрационного экзамена, в том числе с применением автоматизированной оценки результатов демонстрационного экзамена в соответствии с методическими рекомендациями, разработанными Минпросвещения России и союзом. Баллы за выполнение заданий ДЭ выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД.

Подведение итогов предусматривает

- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- занесение результатов в информационную систему Competition Information Sistem (CIS);
- оформление протокола, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга студента.

Баллы, полученные на ДЭ должны быть переведены в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы N 1.

Таблица N 1

Оценка ГИА	"2"	"3"	"4"	"5"
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется в последний день ДЭ одновременно с оформлением Протокола, обобщающим результаты ДЭ с указанием балльного рейтинга студента.

Главный эксперт заполняет Протокол перевода оценок в баллы, заверяет его своей подписью и передает документ на утверждение председателю ГЭК. Председатель на заседании ГЭК утверждает выставленные оценки и передает секретарю для внесения в Протокол заседания ГЭК.

На основании решения ГЭК лицам, успешно прошедшим ГИА, выдаются документы об образовании и о квалификации.

Документом, подтверждающим получение среднего профессионального образования по специальности по итогам успешного прохождения ГИА, является диплом о среднем профессиональном образовании.

Лицам, прошедшим процедуру ДЭ с применением оценочных материалов, разработанных союзом, выдается паспорт компетенций (Скиллс паспорт), подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах.

Защита дипломной работы проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

В условиях сложной санитарно-эпидемиологической обстановки и при установлении карантинных мер (или по иным основаниям в виду обстоятельств непреодолимой силы) заседания ГЭК проводятся с использованием дистанционных технологий и информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии её членов.

Защита дипломной работы. проводится в специально подготовленном помещении.

Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с установленными критериями, объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

КОД по компетенции Поварское дело КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПАСПОРТ КОД 1.1-2022

Паспорт комплекта оценочной документации

Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценке результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	34
2	Название компетенции	Поварское дело
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.1
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО

6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	35,55
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	6:30:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	<u>ДА</u>
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	<u>ГИА</u>
11	Формат проведения ДЭ	X
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Не предусмотрено
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	1,00
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)

Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	Продукты, не указанные в приложение к оценочным материалам

Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	А	Работа модуля	6:30	1,3,5,6,8	12,20	9,60	21,80
2	С	Горячее блюдо из птицы	06:30	1,2,3,4,5, 6,7,8	3,00	1,55	4,55
3	Д	Десерт	06:30	1,2,3,4,5, 6,7,8	3,60	1,40	5,00
4	Н	Прозрачный бульон (Консоме)	06:30	1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,30	4,20
Итог	-	-	06:30:00	-	21,70	13,85	35,55

Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

Таблица 7. Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

День (выберете из выпадающе го списка)	Начало мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматически)	Мероприятие
1	2	3	4	5
			0:00:00	
Подготовительный (С-1)	09:00:00	09:20	0:20:00	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
Подготовительный (С-1)	09:20:00	09:30:00	0:10:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении обязанностей
Подготовительный (С-1)	09:30:00	10:00:00	0:30:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
Подготовительный (С-1)	10:00:00	10:20:00	0:20:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена
Подготовительный (С-1)	10:20:00	11:00:00	0:40:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
Подготовительный (С-1)	11:00:00	14:00:00	3:00:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола
День 1 (С1)	08:00:00	08:30:00	0:30:00	Ознакомление с заданием и правилами
День 1 (С1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Брифинг экспертов
День 1 (С1)	09:00:00	13:00:00	4:00:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ1
День 1 (С1)	13:00:00	14:00:00	1:00:00	Обед
День 1 (С1)	14:00:00	18:00:00	4:00:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ2
День 1 (С1)	18:00:00	19:00:00	1:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
День 1 (С1)	19:00:00	20:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

Образец задания

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.

Описание задания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, С, D, H).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, С, D, H) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Описание модуля А: Работа

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Описание модуля С: Горячее блюдо из птицы

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника

- Минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта.
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда – на выбор участника
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 220 г.
3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке

- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл: основного соуса в соуснике для слепой дегустации

- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля D: Десерт

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника

Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта)
- Выпеченный элемент из теста
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Соус холодный

- Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.

3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации

- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля H: Прозрачный бульон (консоме)

Приготовить 3 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы

- Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира)

- Масса консоме минимум 250 г

порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см

- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше

- Подаются три идентичных блюда

- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию

Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект- (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).

- Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;

- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Необходимые приложения

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

4 ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

4.1 Требования к выпускной квалификационной работе

Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяются образовательной организацией на основании Программы государственной (итоговой) аттестации и Положения об организации и проведении ГИА, разработанных в соответствии с Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и отвечать современным требованиям развития общественного питания.

ВКР должна соответствовать профилю специальности, задачам теоретической и практической подготовки специалиста, быть актуальной, учитывать направленность и проблемы общественного питания, решать конкретные задачи, в условиях реальной ситуации предприятий питания, где обучающиеся проходят преддипломную практику.

Темы ВКР разрабатываются преподавателями цикловой методической комиссии по специальности совместно со специалистами баз практик заинтересованных в трудоустройстве выпускников, на которых предполагается выполнение ВКР и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе.

Обучающимся предоставляется право выбора темы ВКР или допускается выполнение ВКР по заказанной тематике предприятий питания. Примерный перечень тем ВКР представлен в приложении А.

В процессе написания ВКР обучающийся должен проявить высокий уровень общеобразовательной и специальной подготовки в области основных видов деятельности специалистов по технологии продукции общественного питания, способность применять теоретические знания для успешного решения вопросов, выдвигаемых практикой, профессионально использовать правовые и законодательные документы.

Объектом ВКР должно быть – предприятие общественного питания.

4.2 Процесс подготовки выпускной квалификационной работы

Процесс подготовки, выполнения и защиты ВКР состоит из следующих этапов:

- выбор темы, согласование ее с научным руководителем;
- разработка и утверждение рабочего плана ВКР;
- подбор нормативно-правовых документов, литературных и других источников;
- изучение требований к оформлению работы;
- изучение подобранных источников информации;
- подбор практического материала по теме ВКР;
- написание ВКР;
- разработка тезисов доклада и презентации для предварительной защиты ВКР;
- прохождение нормоконтроля;
- предварительная защита ВКР;
- сдача готовой ВКР председателю цикловой методической комиссии (ЦМК);
- представление ВКР на рецензирование;
- защита ВКР.

4.3 Выбор темы выпускной квалификационной работы

Работа по ВКР начинается с выбора темы. При определении темы следует учитывать, что содержание ВКР может основываться на выполненной ранее обучающимся курсовой работе, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля.

Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до направления на производственную (преддипломную) практику, так как при прохождении практики обучающийся должен собрать практический материал для выполнения ВКР.

Не разрешается выполнять ВКР на одну и ту же тему, по материалам одной организации двум и более обучающимся.

Обучающийся имеет право выбора темы из приведенного перечня или может предложить свою тему с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. В целях усиления связи обучения с практикой ЦМК рекомендует обучающимся выполнение ВКР по темам, которые инициируются организациями и предприятиями – базами практики или местами работы выпускников.

Основные направления тематики ВКР определяются ЦМК в соответствии с основными видами профессиональной деятельности специалистов – техников-технологов. При этом, обучающемуся предоставляется право при выборе темы ВКР и определении объекта исследования, исходить из личного интереса к проблеме и возможности изучения по ней конкретных организационно-экономических, технологических и оперативных данных.

Обучающиеся не позднее, чем за два месяца до начала производственной (преддипломной) практики обязаны выбрать тему выпускной квалификационной работы, закрепить ее с руководителем и с ним сформулировать окончательный вариант темы ВКР..

Закрепление окончательной темы ВКР за обучающимися и назначение научного руководителя по представлению ЦМК и согласованию с заместителем директора по учебно-производственной работе, утверждается приказом ректора института за два месяца до государственной итоговой аттестации на основании заявления обучающихся.

4.4 Разработка и утверждение задания на выполнение выпускной квалификационной работы

Индивидуальное задание, разработанное руководителем ВКР по утвержденной теме, подписывается руководителем ВКР, утверждается председателем ЦМК не позднее даты выхода на последнюю практику.

Выдача задания на ВКР обучающемуся должна состояться не позднее выхода на последнюю практику и должна сопровождаться консультацией со стороны руководителя, в ходе которой разъясняются задачи, структура, объем работы, принцип разработки и оформления.

Календарный план работы над ВКР составляется обучающимся совместно с научным руководителем.

4.5 Подбор нормативно-правовых документов, литературных и других источников

Подбор и изучение законодательных и нормативных актов, а также литературных источников, материалов периодической печати для выполнения ВКР являются одним из наиболее важных этапов работы обучающегося по выбранной теме. В ходе изложения ВКР необходимо делать ссылки на используемые нормативные документы и другие источники, в соответствии с их нумерацией в списке использованных источников. При подборе источников необходимо сразу же составлять библиографическое описание отобранных изданий. Описание изданий производится в строгом соответствии с порядком, установленным для библиографического описания произведений печати. На основании произведенных записей составляется список использованных источников, который согласовывается с научным руководителем.

5 СТРУКТУРА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

5.1 Структурные элементы выпускной квалификационной работы

Структура, содержание и объем работы определяется настоящими методическими указаниями по выполнению ВКР.

ВКР должна содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- задание на выполнение ВКР;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

5.2 Требования к содержанию структурных элементов их объему, объему выпускной квалификационной работы

Структурный элемент «Титульный лист» – является первой страницей выпускной квалификационной работы.

На титульном листе приводятся следующие сведения:

- название образовательной организации;
- тема ВКР (в полном соответствии с приказом по институту); номер учебной группы, фамилия, имя и отчество обучающегося;
- инициалы и фамилия научного руководителя работы;
- инициалы и фамилия рецензента работы;
- инициалы и фамилия председателя ЦМК.

Структурный элемент «СОДЕРЖАНИЕ» включает введение, наименования и номера разделов и подразделов, заключение, список использованных источников и наименование приложений, с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы ВКР.

Объем содержания должен быть в пределах 1–2 страниц.

В структурном элементе «ВВЕДЕНИЕ» обучающийся должен охарактеризовать состояние индустрии питания в настоящее время в мире, России, Республике Татарстан, городе Набережные Челны. Описать практические и стратегические задачи предприятий индустрии питания и гостеприимства. Дать краткое обоснование выбранной темы, обозначить ее актуальность и практическое значение, сформулировать цель и задачи работы, указать объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем, привести источники используемых данных.

Объем введения должен быть в пределах 4–5 страниц.

Структурный элемент «Основная часть» включает разделы и подразделы в соответствии с логической структурой изложения. Название раздела не должно дублировать название темы, а название подразделов – название разделов. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть раздела. Подразделы посвящаются более узким вопросам темы и должны заканчиваться конкретными выводами и предложениями по проблеме.

Основная часть ВКР должна состоять из двух разделов, теоретического и практического.

Теоретический раздел

1.1 Теоретические основы приготовления (по теме ВКР)

Должен включать полное и систематизированное изложение состояния проблемы. В нем содержится обзор используемых источников. В этом разделе могут найти место статистические данные, оформленные в таблицы и графики.

В данной части отражаются уровень исследования проблемы в теории и практике, содержатся теоретические основы изучаемой темы, обоснование необходимости проведения экспериментальной и исследовательской работы, описание сущности выбранной методики их проведения.

Работа над теоретическим разделом должна позволить руководителю оценить и отметить в отзыве уровень развития следующих общих компетенций выпускника.

Изучить актуальные направления в приготовлении рассматриваемой группы блюд (по теме ВКР).

Составить классификацию ассортимента кулинарной продукции.

Дать характеристику:

- основным методам приготовления рассматриваемого ассортимента продукции;
- вариантов комбинирования различных способов приготовления блюд, изделий по рассматриваемой теме;
- температурный режим и правила приготовления рассматриваемой группы блюд (изделий);
- варианты сочетания продуктов для создания гармоничных блюд (изделий);
- правила подбора пряностей и приправ для приготовления рассматриваемой группы блюд (изделий);

Охарактеризовать методы сервировки и подачи, варианты подбора гарниров и соусов, варианты оформления, температуру подачи блюд (изделий) по рассматриваемой теме. Данный вопрос рекомендуется дополнить иллюстрациями вариантов сервировки и оформления рассматриваемой группы блюд (изделий) (не менее 2 вариантов).

Дать характеристику:

- требованиям к безопасности хранения приготовленных блюд (изделий), предназначенных для последующего использования;
- виды и причины брака, рассматриваемой группы блюд (изделий), условия и сроки хранения и реализации готовой кулинарной (кондитерской) продукции (по теме работы).

1.2 Подбор и обзор нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятия питания и определяющих качество кулинарной (кондитерской) продукции вырабатываемой предприятиями питания

Рассмотреть ФЗ от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», на основании которого подобрать нормативные документы предприятий питания, регламентирующие оказание услуг.

Обзор нормативной базы должен включать не менее 5 пунктов, выбранных согласно теме ВКР, которые отображаются в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Перечень нормативных документов, регламентирующих разработку новой продукции

№ п/п	Название, номер документа	Дата введения	Область применения	Содержание (извлечения)

Анализ после таблицы обязателен.

Объем теоретического раздела должен составлять 12-15 страниц.

2 Практический раздел

Раздел 2 ВКР носит проектный характер с рассмотрением и обоснованием основных направлений совершенствования предмета исследования.

Практический раздел должен включать в себя:

Характеристику предприятия;

Разработку нового блюда (изделия) (по теме работы);

Расчет предполагаемой эффективности от внедряемого ассортимента блюда (изделия) (по теме работы).

2.1 Характеристика предприятия

Дать общую характеристику предприятия, а именно:

Определить назначение предприятия (определите тип, класс исследуемого предприятия) согласно ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

Представить элементы фирменного стиля предприятия: название, товарный знак (логотип), слоган, фирменные цвета, оформление экстерьера и интерьера предприятия, часы работы торгового зала.

3. Дать характеристику контингента потребителей рассматриваемого предприятия.

4. Указать процент наценки на продукцию собственного производства и покупную продукцию.

5. Определить специализацию кухни.

6. Указать методы, формы (виды) обслуживания потребителей: виды обслуживания, методы подачи блюд (изделий), время обслуживания одного посетителя, формы расчетов.

Сделать вывод по подразделу.

2.2 Анализ ассортиментной политики предприятия

Рассмотреть ассортимент выпускаемой продукции исследуемого предприятия, составить товарную номенклатуру, данные представить в виде таблицы 2.1.

Таблица 2.1 – Товарная номенклатура выпускаемой продукции предприятия (наименование)

№ п/п	Наименование группы блюд1						
	Салаты	Первые блюда	Вторые блюда	горячие	Гарниры	Сладкие блюда	И т.д.
	1	2	3		4	5	...
1							
и т.д.							
Глубина	Σ	Σ	Σ		Σ	Σ	
	Широта						Σ
Насыщенность							Σ

Глубина ассортимента – количество блюд (изделий) в одной ассортиментной группе.

Широта ассортимента – количество ассортиментных групп.

Насыщенность ассортимента – это общее количество блюд (изделий) во всех ассортиментных группах.

Гармоничность товарной номенклатуры – характеризуется степенью близости товаров различных ассортиментных групп как с точки зрения характера их конечного использования, так и организации производства и распределения.

Предприятие может расширить свою деятельность четырьмя способами:

- расширить номенклатуру за счет включения в нее новых ассортиментных групп товаров;
- увеличить насыщенность уже существующих ассортиментных групп товаров;
- углубить номенклатуру за счет предложения большего количества вариантов имеющихся товаров;
- улучшить гармонию между товарами различных ассортиментных групп

¹ Наименование группы блюд следует указывать согласно меню действующего на исследуемом предприятии.

Произвести анализ товарной номенклатуры анализируемого предприятия, обосновать необходимость изменения существующего ассортимента, предложить рекомендации по расширению и/или разработке ассортимента выпускаемой продукции (по теме работы).

Представить краткую характеристику технологических процессов внедряемых блюд (изделий), данные представить в виде таблицы 2.2.

Таблица 2.2 – Характеристика внедряемых блюд

№ п/п	Наименование блюда	Краткий технологический процесс	Оформление, подача

Составить калькуляционные карты на расширяемый ассортимент блюд согласно индивидуальному заданию ВКР (калькуляционные карты вынести в приложение ВКР). Расчет выполнить по показателю брутто (в кг). Стоимость входящих продуктов указать на основе реальных рыночных цен. Продажная цена блюда (изделия) устанавливается согласно наценки, действующей на анализируемом предприятии..

На основании приведенного анализа ассортимента выпускаемой продукции, и предложенных рекомендаций составить наряд-заказ по расширению ассортимента продукции (согласно теме ВКР и индивидуальному заданию руководителя ВКР), который выносится в приложение.

Полученные расчетные данные свести в сводную ведомость сырья с указанием нормативной документации в виде таблицы 2.3.

Таблица 2.3 – Сводная продуктовая ведомость

№ п/п	Наименование продуктов	Количество, кг	Нормативный документ	Срок хранения продуктов согласно НТД (ед. изм)	Условия хранения товара	Способ хранения товара

Сделать вывод по подразделу о целесообразности предложенного ассортимента для расширения меню предприятия питания.

2.3 Разработка нового блюда (изделия) (по теме работы)

Все расчеты, выполняемые в разделе 2.3 необходимо произвести по одному виду продукции из разрабатываемого перечня (по согласованию с руководителем ВКР).

2.3.1 Расчет рецептуры нового блюда (изделия)

Разработка рецептуры блюда (изделия) может быть основана на старинных рецептах национальных или зарубежных кухонь, а также на собственном опыте работы. Порядок разработки новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания необходимо учитывать: сочетаемость продуктов; нормы вложения сырья массы нетто; массу подготовленного полуфабриката; объем жидкости (в тех случаях, если она предусмотрена технологией); производственные потери; температурный режим и продолжительность тепловой обработки; кулинарную готовность блюда (изделия); выход готового блюда (изделия); потери при тепловой обработке; потери при порционировании; органолептические показатели блюда (изделия).

Расчет рецептуры нового блюда производится согласно рекомендациям.

Результаты расчета рецептуры на новое блюдо (изделие) необходимо представить по форме таблицы 2.4.

Таблица 2.4 – Результаты экспериментальной проработки нового блюда (изделия)

/п	Наименование продукта	Вид технологической обработки	Используемое оборудование	Мб, г	и при потери механической обработке, %	Мн, г	и/или Потери при тепловой обработке, %	Масса готового продукта
Выход готового блюда (изделия), г								

Сделать вывод по подразделу.

2.3.2 Расчет энергетической, пищевой ценности блюда (изделия)

Для расчета пищевой и энергетической ценности 100г готового блюда необходимо знать:

Рецептуру блюда, норму закладки продуктов, выход блюда.

Химический состав (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность) используемых пищевых продуктов в 100 г съедобной части.

Обобщенные величины потерь пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке продуктов, которые составляют (в %) для:

Белков	Жиров	Углеводов	Энергетической ценности
6,0	12,0	9,0	10,0

Расчет производится следующим образом:

1. Из рецептуры выписываем используемые пищевые продукты и их количество по массе нетто для приготовления одной порции блюда.

2. Для каждого пищевого продукта определяем содержание основных пищевых веществ и энергетическую ценность на 100г съедобной части.

3. Далее ведем перерасчет химического состава и энергетической ценности каждого продукта, в соответствии с его массой нетто, содержащейся в рецептуре.

4. Определяем общее содержание белков, жиров, углеводов и энергетическую ценность в количестве сырьевого набора суммированием. Результаты вносим в строку «Итого сырьевого набора».

5. Определяем содержание белков, жиров и углеводов с учетом коэффициента усвояемости:

Белки	Жиры	Углеводы
0,84	0,94	0,95

Для этого результаты строки «Итого сырьевого набора» по каждому компоненту умножаем на соответствующий коэффициент усвояемости. Полученные данные вносим в строку «Итого учетом коэффициента усвояемости (Ку)»

6. Определяем содержание основных питательных веществ и энергетическую ценность в одной порции блюда. Энергетическую ценность определяют, умножая количество усвояемых белков, жиров и углеводов на соответствующие коэффициенты энергетической ценности:

Белки	Жиры	Углеводы

4	9	3,8

Формула для расчета энергетической ценности (ЭЦ) выглядит следующим образом:

$$\text{ЭЦ} = \text{Б}(\text{ку}) \times 4 + \text{Ж}(\text{ку}) \times 9 + \text{У}(\text{ку}) \times 3,8.$$

где ЭЦ – энергетическая ценность.

$$\text{ЭЦ} = \text{ккал} \times 4,18 \text{ кДж}.$$

Расчет пищевой энергетической ценности блюда (изделия) оформляется в виде таблицы 2.5.

Таблица 2.5 – Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (изделия)

Наименование сырья	Масса нетто, г	Содержание в 100 г съедобной части (хим. состава), г			Содержание в рецептуре, г			Энергетическая ценность	
		Белков	Жиров	Углеводов	Белков	Жиров	Углеводов	Ккал	КДж
Масса сырьевого набора, г									
Масса полуфабриката, г									
Итого с учетом коэффициента усвояемости (Ку), г									
Сохранность веществ после тепловой обработки, %									
В готовом блюде после тепловой обработки, г									
В готовом блюде после тепловой обработки, ккал/кДж									
Выход готового блюда (на 100 г) г/ккал/кДж									

На основании данных приведенных в таблице «Расчет пищевой и энергетической ценности», произвести анализ пищевой энергетической ценности, при необходимости предложить рекомендации по улучшению баланса с учетом допустимых отклонений представленных в таблице 2.6.

Таблица 2.6 – Характеристика значения пищевой ценности блюд (изделий) *

Пищевые вещества	Содержание пищевых веществ в 100 г съедобной части продукта		
	низкое	удовлетворительное	высокое
Белок, г	< 1,5	1,5 – 7,5	>7,5
Жиры, г	< 1,7	1,7 – 8,3	>8,3
Углеводы, г	< 7,4	7,4 – 37	>37

*На основании предложенной таблицы сделать вывод (таблица 2.6 не должна приводиться в тексте ВКР).

2.3.4 Техничко-технологическая карта на новое блюдо (изделие) (по теме работы)

На основании произведенных расчетов оформить технико-технологическую карту (ТТК) на новое блюдо (изделие) в соответствии с требованиями Межгосударственного стандарта ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

Расчет окупаемости внедряемого ассортимента блюд по теме работы

2.4.1 Разработка мероприятий по внедрению ассортимента блюд по теме работы

Предложить комплекс мероприятий по расширению ассортимента новых блюд (изделий). Определить единовременные затраты на проработку расширяемого ассортимента блюд (сырье, инвентарь, посуда), данные представить в виде таблицы 2.7.

Таблица 2.7 – Единовременные затраты на проработку ассортимента блюд (изделий)

№ п/п	Наименование мероприятия	Сроки выполнения	Сумма, тыс. руб.

Рассчитать экономическую эффективность внедрения предложенного проекта мероприятий по расширению ассортимента блюд в предприятии питания.

Произвести расчет прогнозируемого товарооборота (выручки от продаж) и объема валового дохода от продаж новых блюд (изделий) за месяц.

Товарооборот исчисляется в стоимостном выражении и включает продажу новых блюд (изделий) собственного производства в ценах реализации, за определенный период времени (день, месяц). Цена реализации представляет собой сумму стоимости сырья в ценах закупки и наценки предприятия (см. калькуляционные карты).

Товарооборот определяется по формуле (2.1):

$$\text{Тоб} = \Sigma (\text{Ценап} \times \text{Количество проданных блюдп}) \quad (2.1)$$

где Тоб – товарооборот, тыс. руб.

Валовой доход как экономическая категория представляет собой часть продажной цены на продукцию общественного питания, которая предназначается для покрытия издержек производства и обращения предприятия питания и образования прибыли.

Валовой доход определяется по формуле (2.2):

$$\text{ВД} = (\text{Тоб} \times \% \text{ наценки}) / (100\% + \% \text{ наценки}), \quad (2.2)$$

где ВД – валовый доход, тыс. руб.

Тоб – товарооборот, тыс. руб.

Рассчитанные данные представить в виде таблицы 2.8.

Таблица 2.8 – Прогнозируемый товарооборот и объем валового дохода от продаж новых блюд (изделий) за месяц

№	Наименование блюда	Цена, руб.	Количество проданных блюд, шт.	Товарооборот, тыс. руб.	Валовой доход, тыс. руб.
1					
2					
3					

	Всего			Σ	Σ

Рассчитать планируемую прибыль от продаж исследуемого предприятия, которая представляет собой разность между валовым доходом и издержками производства, включая единовременные затраты на реализацию мероприятий (см. данные таблиц 2.7, 2.8).

Издержки производства и обращения предприятий питания представляют собой стоимость затрат (кроме стоимости сырья и товаров) и на практике составляют 30–40% к товарообороту, поэтому при расчете издержек в ВКР 30–40 % принять по умолчанию.

Прибыль от продаж определяется по формуле (2.3).

$$\text{Ппр} = \text{ВД} - \text{ИО} - \text{ЕЗ}, \quad (2.3)$$

где Ппр – прибыль от продаж, тыс. руб.;

ВД – валовой доход, тыс. руб.;

ИО – издержки производства и обращения, тыс. руб.;

ЕЗ – единовременные затраты, тыс. руб.

Произвести расчет эффективности деятельности предприятия, которая характеризуется таким показателем как рентабельность продаж.

Показатель рентабельности продаж определяется по формуле (2.4):

$$\text{Рп} = (\text{Ппр} / \text{Тоб}) \times 100\% \quad (2.4)$$

где Рп – рентабельность продаж, %;

Ппр – прибыль от продаж, тыс. руб.;

Тоб – товарооборот, тыс. руб.

В экономической деятельности считается, что рентабельность продаж:

от 1 до 5% – низкая,

от 5 до 20% – средняя и стабильная,

от 20–30% – высокорентабельный показатель.

выше 30% приравнивается к суперэффективной.

Полученные данные отражаются в таблице 2.9.

Таблица 2.9 – Предполагаемая эффективность от внедряемых блюд за месяц

№ п/п	Наименование показателя	Ед. измерения	Значение показателя
1	Товарооборот	тыс. руб.	
2	Валовой доход	тыс. руб.	
3	Издержки производства и обращения	тыс. руб.	
4	Единовременные затраты	тыс. руб.	
5	Прибыль от продаж	тыс. руб.	
6	Рентабельность продаж	%	

Сделать вывод по подразделу.

Объем практического раздела должен составлять 15-25 страниц.

Структурный элемент «ЗАКЛЮЧЕНИЕ» – это завершающая часть ВКР. Заключение должно соответствовать поставленным целям и задачам, и раскрывать значимость полученных результатов. Объем заключения составляет 1-2 страницы. Заключение лежит в основе доклада, обучающегося на защите.

Структурный элемент «Список использованных источников» должен содержать сведения об источниках, использованных при написании ВКР (не менее 20 источников).

Структурный элемент «Приложения» может состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п., которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть.

Объем ВКР должен составлять 40–50 страниц печатного текста (без приложений).

6 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

6.1 Требования к лингвистическому оформлению выпускной квалификационной работы

Ведущими принципами написания ВКР обучающимися являются принципы:

- однозначности мысли;
- ясности;
- краткости изложения.

ВКР должна быть написана логически последовательно, литературным языком. Не должны употребляться как излишне пространные и сложно построенные предложения, так и чрезмерно краткие лаконичные фразы, слабо между собой связанные, допускающие двойные толкования и т. д.

При написании ВКР не рекомендуется вести изложение от первого лица единственного числа: «я наблюдал», «я считаю», «по моему мнению» и т. д. Корректнее использовать местоимение «мы». Допускаются обороты с сохранением первого лица множественного числа, в которых исключается местоимение «мы», то есть фразы строятся с употреблением слов «наблюдаем», «устанавливаем», «имеем». Можно использовать выражения «на наш взгляд», «по нашему мнению». Важнейшим средством выражения логических связей являются специальные функционально-синтаксические средства, указывающие на такие моменты, как:

- последовательность развития мысли (вначале, прежде всего, затем, во-первых, во-вторых, значит, итак);
- противоречивые отношения (следовательно, поэтому, благодаря этому, сообразно с этим, вследствие этого, кроме того, к тому же);
- переход от одной мысли к другой (прежде чем перейти к ..., обратимся к ..., рассмотрим, остановимся на ..., рассмотрев, перейдем к ..., необходимо остановиться на ..., необходимо рассмотреть);
- итог, вывод (итак, таким образом, значит, в заключение отметим, все сказанное позволяет сделать вывод, подведя итог, следует сказать ...);
- для иллюстрации сказанного (например, так; проиллюстрируем сказанное следующим примером, приведем пример; подтверждением выше сказанного является)
- для выражения логических связей между частями высказывания (как показал анализ, как было сказано выше; на основании полученных данных; проведенное исследование позволяет сделать вывод; резюмируя сказанное; дальнейшие перспективы исследования связаны с....)

Письменная речь требует использования в тексте большого числа развернутых предложений, включающих придаточные предложения, причастные и деепричастные обороты. В связи с этим часто употребляются составные подчинительные союзы и клише:

- поскольку, благодаря тому, что, в соответствии с...;
- в связи, в результате;
- при условии, что, несмотря на...;
- наряду с..., в течение, в ходе, по мере.

Могут использоваться местоимения, прилагательные и причастия (данные, этот, такой, названные, указанные и др.).

В тексте документа не допускается применять:

- обороты разговорной речи, техницизмы, профессионализмы;
- произвольные словообразования;
- сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии и государственными стандартами;
- сокращения обозначения единиц физических величин, если они употребляются без цифр, за исключением единиц физических величин в таблицах и в расшифровках буквенных обозначений, входящих в формулы и рисунки.

Необходимо определить основные понятия по теме исследования, чтобы использование их в тексте ВКР было однозначным. Это означает: то или иное понятие, которое разными учеными может трактоваться по-разному, должно во всем тексте данной работы от начала до конца иметь лишь одно, четко определенное автором ВКР значение.

В ВКР должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая, синтаксическая и стилистическая грамотность в соответствии с нормами современного русского языка.

7 РУКОВОДСТВО ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТой

7.1 Обязанности руководителя выпускной квалификационной работы

Научный руководитель:

- выдает задание на выполнение ВКР;
 - оказывает обучающемуся помощь в составлении календарного графика работы, устанавливает время консультаций на весь период выполнения работы;
 - рекомендует обучающемуся основную литературу и другие необходимые материалы по теме;
 - осуществляет руководство и контроль над процессом научного исследования обучающегося;
 - проводит предусмотренные планом консультации обучающегося;
- контролирует прохождение обучающимся производственной (преддипломной) практики и ход выполнения ВКР и информирует председателя ЦМК о соблюдении графика выполнения работ;

проверяет выполненную работу, в том числе соответствие темы работы приказу о закреплении тем ВКР, структуры, содержания и объема работы требованиям методических указаний по их выполнению и др.

По предложению руководителя работы председателю ЦМК предоставляется право приглашать научных консультантов по отдельным главам с выделением часов на консультацию из общего количества часов, выделенных на выполнение ВКР.

По завершении выполнения ВКР обучающимся руководитель подписывает её, и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает председателю ЦМК не позднее, чем за две недели до защиты ВКР.

7.2 Требования к отзыву выпускной квалификационной работы

Отзыв руководителя выпускной квалификационной работы содержит:

- сведения об актуальности темы работы;
- характеристику основных результатов работы;
- оценку соответствия работы заданию и иным требованиям;
- оценку теоретического и практического уровня подготовки обучающегося, его самостоятельности при выполнении исследования;
- анализ практической ценности ВКР;

- степень самостоятельности обучающегося при выполнении ВКР, умение работать с источниками, способность структурировать и систематизировать информацию, проводить анализ, делать выводы из полученной информации;
- оценку соблюдения правил и качества оформления материалов;
- характеристики достоинств и недостатков в работе;
- общий вывод о соответствии ВКР требованиям ФГОС СПО;
- рекомендуемую общую оценку выполненной работы («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») и мнение о возможности присвоения выпускнику квалификации менеджер по продажам по направлению 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- другие вопросы по усмотрению руководителя ВКР.

В отзыве должно найти отражение уровни развития следующих общих компетенций:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3);
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4);
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5);
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8);
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9).

Руководитель должен оценить и отметить в отзыве уровень развития профессиональных компетенций, в рамках освоения профессионального модуля, соответствующего выбранной теме ВКР.

8 ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

8.1 Нормоконтроль выпускной квалификационной работы

Нормоконтроль ВКР осуществляется с целью проверки выполнения единых требований, установленных в настоящих Указаниях.

Нормоконтроль проводится в три этапа:

- на первом этапе нормоконтроль завершённой ВКР осуществляется научным руководителем до процедуры предварительной защиты ВКР.
- на втором этапе в рамках нормоконтроля проводится предварительная защита ВКР с целью проверки на соответствие требованиям настоящих Указаний.

После прохождения предзащиты и внесения в работу корректировок обучающийся предоставляет научному руководителю ВКР для написания отзыва.

- на третьем этапе нормоконтролеру предоставляется полностью законченный, оформленный в соответствии с правилами, имеющий все подписи вариант ВКР в распечатанном и электронном виде. Нормоконтролер после завершения проверки ВКР ставит отметку о прохождении нормоконтроля и передает председателю ЦМК.

8.2 Предварительная защита

Предзащита – это специальное слушание, на котором обучающийся выступает с докладом, представляет презентацию и завершённый текст ВКР.

На предзащите экземпляр ВКР должен быть представлен комиссии для ознакомления.

Данная форма работы проводится с целью выявления уровня готовности ВКР и помощи обучающимся в подготовке к защите ВКР.

Задачи предзащиты:

- своевременное выявление недостатков и недочётов, возникших в ходе выполнения обучающимися ВКР;
- получение обучающимися рекомендаций квалифицированной комиссии по оформлению работы и процедуре защиты ВКР;
- помощь в формулировании основных положений и выводов работы при построении защитной речи обучающегося;
- обеспечение надлежащего уровня выполнения представляемой к защите ВКР.

Предзащита ВКР проходит публично на заседании комиссии по предзащите, где обязательно присутствие научного руководителя.

Предзащита ВКР осуществляется в следующем порядке:

- доклад обучающегося;
- вопросы членов комиссии обучающемуся.

По окончании выступления всех обучающихся, допущенных к предзащите, комиссия озвучивает решение о возможности допуска к защите ВКР.

В докладе обучающегося на предзащите должны найти отражение:

- название темы ВКР;
- ее актуальность;
- цель и основные задачи исследования;
- краткая характеристика предмета, объекта, методологии и степень научной разработанности темы исследования;
- краткое изложение сути работы, особенностей выполненного исследования и - личного вклада автора;
- выявленная проблематика;
- выводы и предложения, выносимые на защиту.

Язык доклада характеризуется краткостью, простотой, логичностью изложения.

По результатам предзащиты выносятся одно из следующих решений:

- допустить к защите;
- допустить к защите без устранения недостатков;
- допустить к защите при условии устранения незначительных недостатков, с последующим отчётом научного руководителя о предпринятых мерах по их устранению;
- направить ВКР на доработку, обозначив основные недостатки и возможные варианты их устранения.

В ходе доклада целесообразно использовать презентацию, выполненную в редакторе «Microsoft PowerPoint».

Презентация ВКР представляет собой графический материал в виде таблиц, рисунков, диаграмм, графиков, схем, текстовой части, а также иных элементов, которые целесообразно представить комиссии на предзащите.

Презентация к выпускной квалификационной работе включает в себя 5 основных элементов: титульный слайд, вводная, теоретическая, практическая и заключительная часть.

Содержание презентации к выпускной квалификационной работы:

Титульный слайд – это первый слайд презентации, на котором указана тема исследования, автор и научный руководитель ВКР, а также название образовательной организации и год выполнения.

Вводная часть презентации ВКР включает в себя 1–2 слайда, где указаны цель, задачи объект и предмет исследования.

Теоретическая часть презентации включает в себя 1–2 слайда, на которых обозначены основные выводы, сделанные в ходе анализа теоретического материала.

Практическая часть презентации 3–4 слайда включающие в себя анализ обозначенного вопроса исследуемого предприятия, а также выявленные недостатки

Заключительная часть презентации ВКР (1–2 слайда) включающие в себя разработанные предложения для совершенствования работы по устранению выявленных недостатков в исследуемом предприятии. А также общие выводы к ВКР.

9 ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

9.1 Рецензирование выпускной квалификационной работы

Рецензирование ВКР осуществляется специалистом, имеющим высшее образование соответствующей отрасли, работающим в профильной образовательной организации или на предприятии на должностях, соответствующих направлению «Технология продукции общественного питания».

Рецензент ставит оценку ВКР (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). Рецензент должен указать рекомендации по присвоению выпускнику соответствующей квалификации. В случае отрицательной рецензии рецензента, но наличия положительной оценки работы руководителем ВКР, работа направляется на повторное рецензирование другому специалисту.

Рецензент должен отразить в рецензии:

- общую характеристику выполненной работы в целом и отдельных ее разделов;
- актуальность темы, новизну предложенных методов решения задач;
- оценку уровня профессиональной теоретической и практической подготовки выпускника, его умение самостоятельно использовать полученные знания при решении конкретных задач;
- соответствие выполненной работы заданию;
- полноту и детальность разработки отдельных вопросов;
- логическую последовательность и ясность изложения материала, обоснованность принимаемых решений;
- практическую ценность работы и возможность ее использования;
- качество оформления работы;
- наличие самостоятельных разработок в ВКР;
- положительные стороны и недостатки в работе;
- оценку выполненной работы (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) и свое мнение о возможности присвоении выпускнику квалификации менеджер по продажам по направлению подготовки 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рецензия подписывается рецензентом, рецензент ставит свою подпись на титульном листе ВКР.

9.2 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Обучающийся должен быть ознакомлен с рецензией не менее чем за 1 неделю до защиты работы.

Председатель ЦМК рассматривает ВКР, отзыв научного руководителя, рецензию и решает вопрос о допуске ее к защите.

При положительном решении председатель ЦМК подписывает представленную ВКР.

К защите допускаются ВКР только с положительным отзывом руководителя и рецензента.

Защита ВКР проводится на открытом заседании Государственной итоговой аттестации (ГИА) с участием не менее двух третей ее состава. Продолжительность заседания ГИА не должна превышать шести часов в день.

Персональная защита обучающегося начинается с того, что секретарь ГИА объявляет фамилию, имя, отчество и тему его ВКР, после чего предоставляет слово обучающемуся. Далее процедура защиты ВКР реализуется в следующей последовательности:

- доклад;
- вопросы председателя и членов ГИА;
- ответы на вопросы;
- выступление руководителя ВКР, а в его отсутствие – оглашение секретарем ГИА отзыва руководителя ВКР;
- оглашение секретарем ГИА рецензии;
- ответы дипломника на замечания рецензента;
- возможные дополнительные вопросы председателя и членов ГИА связанные с руководством и рецензией ВКР;
- выступления председателя и членов ГИА, возможно дискуссия;
- объявление председателем ГИА об окончании защиты.

ГИА на закрытом заседании должна обсудить и вынести решение о качестве и уровне работы, отметить работы, имеющие научную и практическую ценность и рекомендуемые для внедрения. Для оценки ВКР используется четырех балльная система.

Критерии оценки дипломной работы:

- качество ответов на вопросы;
- уровень теоретической подготовки;
- уровень необходимых профессиональных компетенций;
- практическая значимость;
- актуальность, новизна;
- качество выполнения графической (при необходимости) и текстовой документации;
- соблюдение нормативных требований;
- владение техникой речи.

При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются также отзыв руководителя и оценка рецензента.

Результаты испытаний определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если:

- содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы;
- работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;
- дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
- показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
- проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал и изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с управленческой практикой; даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
- в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);
- в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
- широко представлена библиография по теме работы;

- приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;
- по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.

Оценка «хорошо»:

- тема соответствует специальности;
- содержание работы в целом соответствует дипломному заданию;
- работа актуальна, написана самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
- основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом и методологическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с управленческой практикой;
- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломного проекта;
- составлена библиография по теме работы.

Оценка «удовлетворительно»:

- работа соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с управленческой практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
- содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

Оценка «неудовлетворительно»:

- тема работы не соответствует специальности;
- содержание работы не соответствует теме;
- работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений.

Оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно» определяется открытым голосованием членов ГИА, присутствующих на защите. При равном числе голосов мнение председателя ГИА является решающим.

Результаты защиты ВКР объявляются в тот же день после оформления протоколов заседания ГИА.

Обучающемуся защитившему ВКР, решением ГИА присваивается квалификация в соответствии с полученной специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. ВКР после защиты хранятся в архиве техникума в течение 5 лет.

Примерный перечень тем ВКР

1. Расширение ассортимента салатов в ресторане итальянской кухни из вареных овощей с выпуском 100 единиц в смену.
2. Расширение ассортимента мясных полуфабрикатов в магазине с выпуском продукции 800 единиц в смену.
3. Расширение ассортимента десертов на основе мороженого в кафе европейской кухни с выпуском 50 единиц в смену.
4. Расширение ассортимента салатов мясных в магазине с выпуском продукции 15 кг в смену.
5. Расширение ассортимента дрожжевых изделий в кондитерском цехе с выпуском продукции 3000 единиц в смену
6. Расширение ассортимента рулетов в кондитерском цехе с выпуском продукции 10 наименований в смену
7. Расширение ассортимента сложных гарниров в ресторане европейской кухни на 10 наименований в смену
8. Расширение ассортимента рыбных полуфабрикатов из кнельной массы в магазине на 10 наименований в смену.
9. Расширение ассортимента печенья из затяжного теста с выпуском 5 наименований в смену
10. Расширение ассортимента полуфабрикатов из мякоти курицы с выпуском 600 единиц в смену.
11. Расширение ассортимента мясных полуфабрикатов из котлетной массы в магазине с выпуском 150 единиц в смену.
12. Расширение ассортимента супов-пюре в ресторане французской кухни с выпуском 8 наименований в смену.
13. Расширение ассортимента винегрета в ресторане русской кухни с выпуском 150 единиц в смену.
14. Расширение ассортимента заправочных супов в столовой при учебной организации с выпуском 100 литров в смену
15. Расширение ассортимента прозрачных супов в ресторане европейской кухни с выпуском продукции 6 наименований.
16. Расширение ассортимента продукции блюд из лососевых пород для ресторана с выпуском 10 наименований.
17. Расширение ассортимента продукции блюд из окуневых пород для кафе с выпуском 10 наименований.
18. Расширение ассортимента полуфабрикатов из творога для детского питания с выпуском продукции 300 единиц в смену.
19. Расширение ассортимента вторых блюд из морепродуктов для ресторана с выпуском 10 наименований в смену.
20. Расширение ассортимента вторых блюд из субпродуктов для ресторана русской кухни с выпуском 100 единиц в смену.
21. Расширение ассортимента из бисквита буше с выпуском 10 наименований в смену.
22. Расширение ассортимента из бисквита масляного с выпуском 500 единиц в смену.
23. Расширение ассортимента бисквитных тортов с выпуском 10 наименований в смену.
24. Расширение ассортимента песочных пирожных с выпуском продукции 10 наименований в смену.

25. Расширение ассортимента низкокалорийных тортов с выпуском продукции 10 наименований в смену.
26. Расширение ассортимента пирогов с выпуском 500 единиц в смену.
27. Расширение ассортимента литерных тортов с выпуском 400 единиц в смену.
28. Расширение ассортимента горячих десертов с выпуском 10 наименований в смену
29. Расширение ассортимента холодных десертов с выпуском 10 наименований в смену.
30. Расширение ассортимента соусов для ресторана итальянской кухни с выпуском 10 наименований в смену.
31. Расширение ассортимента пиццы с выпуском 500 единиц в смену.
32. Расширение ассортимента вторых блюд из мяса с выпуском 100 единиц в смену.
33. Расширение ассортимента холодных супов с выпуском 10 наименований в смену.
34. Расширение ассортимента закрытых бутербродов с выпуском 1000 единиц в смену.
35. Расширение ассортимента салатов коктейль с выпуском 150 единиц в смену.
36. Расширение ассортимента десертов на основе шоколада с выпуском 400 единиц в смену.
37. Расширение ассортимента вторых овощных блюд с выпуском 10 наименований в смену.
38. Расширение ассортимента пасты для итальянского ресторана с выпуском 10 наименований.

Приложение 5
к ОПОП-П по профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов
питания из растительного сырья
код и наименование профессии

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГАПОУ «НТТ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

на 2024-2025 учебный год

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

- 1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся
- 1.2. Направления воспитания
- 1.3. Целевые ориентиры воспитания

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

- 2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО
- 2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

- 3.1. Кадровое обеспечение
 - 3.2. Нормативно-методическое обеспечение
 - 3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями
 - 3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся
 - 3.5. Анализ воспитательного процесса
- Приложение 1. Календарный план воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разработана на основе требований Федерального закона № 304-ФЗ от 31.07.2020 «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021-2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию, в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565.

Авторы-составители:

Савченко Р.А. – заместитель директора по УВР,
Табарова Е.В. – заместитель директора по НМР,
Панкова Н.В. – старший методист.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в образовательной организации, реализующей программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» (ГАПОУ «НТТ»). Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, примерного календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала образовательной организации, реализующей программы СПО.

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

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию,

многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «.. . формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закреплённые требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее — ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО):

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);
- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);
- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в

студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах

Патриотическое воспитание

Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.

Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.

Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

Духовно-нравственное воспитание

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения,

употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.

Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

Вариативные целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику образовательной организации, реализующей программы СПО

Гражданское воспитание

Понимающий профессиональное значение отрасли для социально-экономического и научно-технологического развития страны.

Осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Республики Татарстан по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Патриотическое воспитание

Осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность.

Духовно-нравственное воспитание

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики.

Эстетическое воспитание

Демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности «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 «Поварское и кондитерское дело»

Профессионально-трудовое воспитание

Применяющий знания о нормах выбранной специальности «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.

Обладающий опытом использования в профессиональной деятельности современных информационных технологий и производственных программ с целью осуществления различного рода операций в поварском и кондитерском деле.

Применяющий знания о технологических процессах в отрасли поварского и кондитерского дела.

Обладающий опытом и навыками работы подготовки и использования специализированного оборудования и инвентаря.

Умеющий применять новые информационно-коммуникационные технологии, готовый к участию в конкурсах профессионального мастерства для оценки качества знаний и умений.

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 «Поварское и кондитерское дело».

Понимающий личную и общественную ответственность повара.

Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

Обладающий знаниями в области поварского и кондитерского дела, умением поиска, анализа и обработки информации и документации, в том числе с помощью информационных технологий, навыками работы со специальным оборудованием.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО

Миссия ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» – стремиться к соответствию и выполнению современных информационно-технологических требований, готовить конкурентоспособных выпускников на основе интеграции духовно-нравственных и практико-ориентированных технологий, быть надёжной социально-профессиональной площадкой для студентов, родителей, работодателей и общественности.

Наиболее значимыми традиционными мероприятиями, составляющими основу воспитательной системы и направленными на сплочение студентов, являются:

- линейка для первокурсников, посвящённая Дню Знаний;
- «Посвящение в студенты»;
- «Выездная школа студенческого актива»;
- конкурс «Команда года», на котором определяют лучшую группу техникума.

Претендентов оценивают по различным показателям отражающим учебную, общественную, научную деятельность и вклад в сохранение и развитие традиций ГАПОУ «НТТ»;

- концертная программа «Февромарт»;
- театрално-музыкальная постановка, посвящённая Дню Победы;
- торжественное вручение дипломов выпускникам.

В ГАПОУ «НТТ» существует ряд традиций, ритуалов и стандартов, которые сложились в процессе становления и развития учебного заведения с 1972 года по сегодняшний день.

1. Ежемесячные линейки, которые собирают все группы техникума для подведения итогов, озвучивания планов, награждения и кратких, но ярких выступлений сотрудников и директора по поводу важнейших событий в стране, в республике, в городе и в техникуме.

2. Доска почёта – «Звёзды НТТ». Традиционно, в конце каждого учебного года определяются рейтинги среди студентов, сотрудников и выпускников техникума, по результатам которых их фотографии размещаются на стенде «Звёзды НТТ».

3. Празднование календарных знаменательных дат. Организация праздников, посвящённых Дню учителя, Дню матери, Новому году, 23 февраля и 8 марта, Дню Победы, осуществляется силами сотрудников и студентов техникума.

4. Чествование ветеранов ГАПОУ «НТТ». Сотрудники техникума совместно со студентами организуют праздничные мероприятия для ветеранов техникума, посвящённые Дню старшего поколения и юбилейным датам.

5. Акции милосердия: «С открытым сердцем», «Тёплая лапа Ирбиса». В ГАПОУ «НТТ» ежегодно проводятся акции, направленные на поддержку нуждающихся из числа малообеспеченных семей, детей-инвалидов, сирот, а также сбор кормов в приют для животных.

6. Ежегодные предметные декады и недели. Сотрудники цикловых методических комиссий техникума организуют интегрированные урочно-внеурочные мероприятия для обучающихся.

7. «Рождественский вечер» - ежегодные литературные гостиные для сотрудников и студентов, посвящённые Татьянину дню. Организатором выступает председатель Татарстанского отделения союза российских писателей Н.П. Алешков.

8. К корпоративной символике относятся логотип техникума, флаг, гимн «Звёздный час» на стихи, написанные поэтом, председателем Татарстанского отделения союза российских писателей Н.П. Алешковым.

Особые правила корпоративной культуры:

1. Активная нравственная позиция каждого. Воспитательная и культуруформирующая деятельность лежит на каждом члене коллектива. Ни один

сотрудник не должен оставаться безучастным к фактам проявления некорректного и безответственного поведения среди сотрудников и студентов.

2. Активное участие и личная причастность ко всем мероприятиям техникума. Каждый член коллектива должен приложить усилия и изыскать возможность своего участия в мероприятиях техникума.

3. Все сотрудники техникума должны заниматься самообразованием, находить новые методы и приёмы работы, повышающие эффективность деятельности подразделения и техникума в целом.

4. Развитие личности студента, её самореализация должна идти через систематизированный процесс интеграции обучения и воспитания, урочной и внеурочной деятельности, теории и практики, интеграции внутри и между учебными программами, интеграции студенческой и преподавательской деятельности.

Наши формулы и ценности:

1. Сочетание требовательности и уважительности к сотруднику, студенту. Любое задуманное мероприятие проводить только хорошо, либо не проводить его совсем.

2. Количество обучающихся и работающих должно соответствовать качеству условий, обеспечивающих их хорошую жизнедеятельность.

3. Уважение к личности; внимательное и заботливое отношение ко всем, кто нуждается в помощи и поддержке; служение идеалам добра, нравственности и справедливости.

4. Коллегиальная и тщательная согласованность всех вопросов.

5. Забота о ветеранах техникума, которая играет огромную роль в формировании гражданской позиции, в развитии исторической памяти у нового поколения, в воспитании духовности, доброты, милосердия у сотрудников и студентов техникума.

Социальные партнёры техникума:

Техникум сотрудничает с крупными предприятиями торговли и общественного питания. Основными предприятиями партнёрами ГАПОУ «НТТ» являются «АГРОСИЛА Челны-МПК», «Essen production», «IFCM GROUP». Социальные партнёры регулярно проводят экскурсии для студентов техникума на свои предприятия для первого знакомства с будущим местом практики. В течение года организуются совместные спортивно-оздоровительные и интеллектуальные мероприятия для обучающихся и сотрудников.

Техникум принимает участие в значимых для воспитания проектах и программах:

1. Всероссийский конкурс «Большая перемена»
2. Всероссийский фестиваль-конкурс «Наши победы»
3. Всероссийский конкурс «Связь поколений»
4. Всероссийский проект «Россия – страна возможностей»
5. Городской проект «Здоровый принцип 5.0»
6. Городской фестиваль студенческого творчества «Студенческая весна»
7. Городской конкурс агитации и социальной рекламы «АртВесна»
8. Городской фестиваль студенческого творчества «День первокурсника»
9. Городской фестиваль-конкурс социальной экорекламы «Зеленый мир»
10. Городской проект «Школа добровольцев»
11. Городской проект «Экозабег»
12. Городской профилактический проект «Твоя территория»

Дополнительные характеристики:

«Набережночелнинский технологический техникум» одно из ведущих учебных заведений Закамского региона, отлично зарекомендовавшее себя в системе профессионального образования не только Татарстана, но и России. С 1972 года, пройдя непростые ступени взросления и развития, техникум на всех этапах сумел сохранить способность к творческому развитию, открытость для всего самого нового, передового, интересного.

Несколько десятилетий в нашем техникуме действует система непрерывной практикоориентированной подготовки. Для учебного процесса в НТТ созданы все необходимые условия, которые направлены на формирование, закрепление и развитие профессиональных и общих компетенций будущих специалистов.

Концепция техникума даёт молодёжи возможность осуществлять свои мечты, не отрываясь от реальности, соизмеряя свои силы и способности с действительными потребностями общества. Между преподавателем и студентом строится профессиональный диалог, происходит продуктивный обмен идеями, в ходе которого каждый делится практическим опытом.

Каждому студенту дается реальная возможность раскрыться не только в учебной деятельности, но и в личностном плане. Огромное внимание уделяется воспитательной работе, её интеграции в учебный процесс.

В 2023-2024 учебном году, к занятиям в техникуме приступили 1148 студентов. Из них 851 девушек и 297 юношей. Из общего количества студентов 678 человек на 1 октября были несовершеннолетними.

На начало учебного года в техникуме обучается 369 (31%) студентов из неполных семей. В среднем, в группах количество студентов проживающих с одним родителем составляет от 2 до 10 человек. Также в техникуме обучается 30 сирот и 12 инвалидов. По сравнению с прошлым годом, количество студентов-инвалидов увеличилось на 3 человек. Все вышеуказанные студенты отнесены к «группе риска» и находятся под постоянным контролем со стороны кураторов групп, педагога-психолога, социального педагога и заведующих отделениями.

Из многодетных семей обучается 153 (13%) студентов, в том числе 38 человек проживают в семьях, где воспитывается 4 и более детей. Наблюдается тенденция роста количества студентов из многодетных семей в связи с улучшением демографической ситуации в республике в целом, за последние годы.

К категории малообеспеченных относятся 9 (0,75 %) студентов. 321 (27%) студент являются иногородними. При этом 294 человека прибыли из разных районов Республики Татарстан, а 27 человека поступили учиться из других субъектов Российской Федерации. Кроме того, в техникуме обучаются 3 иностранных студента из стран ближнего зарубежья.

По национальному составу преобладают русские 550 (48%) и татары 514 (45%). Остальные 84 (7%) студент являются представителями 15 национальностей.

В сравнении с прошлым годом социальный состав родителей обучающихся практически не изменился, нужно отметить, что количество родителей, не имеющих постоянного места работы, сократилось до 1%.

На начало 2023-2024 учебного года в «группе риска» состояло 78 человек по результатам Республиканского Мониторинга социально-психологической безопасности образовательной среды (студенты из неполных семей, сироты, инвалиды, состоящие на учёте в КДН), что составляет 6,5% от общего числа обучающихся техникума. На учёте в КДН состоит 1 студент. Педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп проводят профилактическую работу с обучающимися «группы риска» согласно плана.

В целом, благодаря совместным усилиям педагогического коллектива, педагога-психолога, социального педагога, служб ОДН, КДН, ЦППП «Диалог» уменьшилось количество обучающихся состоящих на учёте в КДН по сравнению с прошлым учебным годом.

Таким образом, количество студентов в новом учебном году, по сравнению с прошлым годом, осталось на прежнем уровне, но произошёл рост числа студентов из неполных семей. Остальные показатели держатся на уровне прошлого года, имеющиеся изменения минимальны, в пределах 1-2%.

Организационно-правовая форма образовательной организации, реализующей программы СПО, направленность реализуемых ФГОС СПО по специальностям:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Набережночелнинский технологический техникум» (ГАПОУ «НТТ»).

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Содержание подраздела 2.2 — вариативное.

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

- внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, специальности «Поварское и кондитерское дело»;
- включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной специальности «Поварское и кондитерское дело»;
- организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по специальности «Поварское и кондитерское дело»;
- организация практических занятий по работе с современным оборудованием и технологиями в области торговли по специальности «Поварское и кондитерское дело»;
- тематические мероприятия в рамках недель цикловых комиссий;
- тематические мероприятия в рамках преподаваемых дисциплин, посвящённые знаменательным и памятным датам;
- мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;
- встречи с известными представителями специальности «Поварское и кондитерское дело»;
- круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности «Поварское и кондитерское дело»;
- проведение мероприятий, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;
- неделя специальности «Поварское и кондитерское дело»;
- конференции, конкурсы, круглые столы;
- деловые игры;
- выполнение индивидуальных и групповых проектов;
- подготовка обучающихся к участию в предметных олимпиадах, конкурсах.

Модуль «Кураторство»

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

- организация жизнедеятельности учебной группы;
- планирование деятельности старосты группы;
- мониторинг посещения обучающимися занятий и их успеваемости;
- проведение внеаудиторных мероприятий цикла «Разговоры о важном»;
- проведение кураторских и информационных часов;
- проведение организационных и тематических классных часов по направлениям воспитательной деятельности;
- организация социально-значимых совместной деятельности, отвечающей потребностям обучающихся, дающей возможность для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и руководителем;

- работа с активом группы;
- организация дежурств обучающихся вверенной учебной группы;
- вовлечение обучающихся в работу общественных объединений, волонтерскую деятельность, в проекты «Россия – страна возможностей», подключение к проекту «Пушкинская карта»;
- посещение с обучающимися учреждений культуры Республики Татарстан;
- ведение классного журнала, социального паспорта и микросоциума учебной группы;
- участие в работе по выявлению и сопровождению обучающихся группы суицидального риска:
- участие в организации и проведении социально-психологического тестирования и мониторинга безопасности окружающей среды;
- работа с обучающимися, вступившим в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;
- участие в работе совета профилактики правонарушений, психолого-педагогического консилиума, педсоветов;
- проведение организационных и тематических родительских собраний;
- информирование родителей об академической успеваемости и посещаемости детей, их месте в учебной группе, состоянии здоровья в период нахождения на занятиях состоянии дел их ребёнка в техникуме;
- подготовка и распространение среди родителей методических материалов, связанных с воспитанием детей;
- ведение документации руководителя учебной группы;
- 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 «Поварское и кондитерское дело».

Модуль «Наставничество»

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

- проведение мастер-классов, тренингов и практикумов от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций по специальности «Поварское и кондитерское дело»
- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности «Поварское и кондитерское дело»
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций – партнеров);
- определение инструментов оценки эффективности программы наставничества;
- оценка эффективности программы наставничества.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает (выбираются конкретные позиции, имеющиеся или запланированные):

- проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами;
- участие в благотворительных акциях и мероприятиях;
- проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования;
- участие в субботниках и трудовых десантах;
- участие в спортивно-оздоровительных мероприятиях;
- участие в мероприятиях духовно-нравственной и гражданско-патриотической направленности;
- участие в реализации социальных проектов техникума.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности, исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);
- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого, третьего этажа), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания;
- размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы НТТ;
- размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;
- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;
- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, актуальных вопросах профилактики и безопасности.
- организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии техникума;
- размещение портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

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

- привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности;
- совместные мероприятия, посвященные Дню специальности «Поварское и кондитерское дело»;
- проведение родительских собраний;

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- организацию и деятельность в образовательной организации органа самоуправления обучающихся (Студенческий совет);
- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся;
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности;
- привлечение к деятельности студенческого самоуправления выпускников, работающих по специальности, добившихся успехов в профессиональной деятельности и личной жизни.

Модуль «Профилактика и безопасность»

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

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности;
- организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями; организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;
- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в техникуме и в социокультурном окружении (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);
- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности «Поварское и кондитерское дело».

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность «Поварское и кондитерское дело»;
- организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности «Поварское и кондитерское дело»: презентации, лекции, акции;
- реализация социальных проектов по специальности «Поварское и кондитерское дело», разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПС), предусматривает:

- организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности «Поварское и кондитерское дело» (День повар, День кондитера);
- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах и конкурсах профессионального мастерства по специальности «Поварское и кондитерское дело»;
- организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности «Поварское и кондитерское дело»;
- проведение практико-ориентированных мероприятий в том числе, в учебных аудиториях, лабораториях, мастерских, оснащенных оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, направленных на соблюдения правил работы с оборудованием; направленных на соблюдение правил работы со специальным оборудованием, инвентарем и снаряжением; направленных на соблюдение санитарно-эпидемиологических правил, в том числе с учетом правил безопасности и оказанием первой медицинской помощи.
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области, онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

- реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности;
- разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации;
- привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности «Поварское и кондитерское дело»: «АГРОСИЛА Челны-МПК», «Essen production», «IFCM GROUP» и др.

№ п/п	Наименование должности	Основной функционал
1	Директор	Управление воспитательным процессом на стратегическом и тактическом уровне
2	Заместитель директора по УВР	Планирование, обеспечение и организация воспитательной деятельности образовательного учреждения
3	Заместитель директора по УР	Планирование, обеспечение и организация учебного процесса в образовательном учреждении
4	Заместитель директора по НМР	Обеспечение методического сопровождения учебно-воспитательного процесса, повышения квалификации педагогических работников
5	Заместитель директора по УПР	Планирование, обеспечение и организация учебной практики, контроль производственной практики; обеспечение условий участия студентов в конкурсах и чемпионатах по профессиональному мастерству
6	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	Организация взаимодействия участников образовательных отношений для накопления социального опыта; организация сотрудничества с общественно-государственными детско-юношескими организациями, общественными объединениями, социальными партнерами
7	Социальный педагог	Организация и осуществление социально-педагогического сопровождения обучающихся (в том числе из категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей)
8	Педагог-психолог	Организация и осуществление психолого-педагогического сопровождения педагогических сотрудников, обучающихся (в том числе детей «группы риска»)
9	Кураторы	Обеспечение руководства и реализации учебно-воспитательного процесса в учебной группе
10	Преподаватели	Осуществление воспитательного компонента через преподавание общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин

11	Воспитатели	Осуществление воспитательно-организационной функции с обучающимися, проживающими в студенческом общежитии техникума
12	Заведующий отделением	Осуществление мотивации, организации, контроля и координации учебно-воспитательной работы
13	Руководитель физического воспитания	Осуществление руководства и реализации физкультурно-оздоровительной деятельности в образовательном учреждении, студенческим спортивным клубом
14	Преподаватель организатор ОБЖ	Организация подготовки обучающихся по основам безопасности жизнедеятельности, военно-спортивной и военно-патриотической деятельности, взаимодействие с военкоматом
15	Руководители кружков/секций	Осуществление воспитательного компонента через ведение кружка, спортивной секции; мотивирование обучающихся к участию в кружках различной направленности, включая студентов «группы риска»
16	Библиотекарь	Осуществление воспитательного компонента в библиотечной деятельности: приобщение обучающихся к чтению литературы; помощь в подготовке материалов для докладов, рефератов; проведение библиотечных внеклассных уроков, тематических бесед и воспитательных мероприятий
17	Социальные партнеры/работодатели	Совместное планирование и проведение мероприятий, профессиональных конкурсов, Дней партнера, Дней открытых дверей, производственной практики
18	Старший педагог дополнительного образования	Организация и проведение внеучебных мероприятий, осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной функции во внеучебное время
19	Педагог-организатор	Организация и проведение внеучебных мероприятий, осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной функции во внеучебное время

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности по специальности «Поварское и кондитерское дело» осуществляется согласно базовым нормативным документам федерального, регионального уровней, а также нормативным документам ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум»:

приказ о проведении родительского собрания
положение о кураторах студенческих групп
положение о психологической службе
концепция воспитания студентов в НТТ
положение о конкурсе на звание «Лучшая учебная группа ФСПО»
программа воспитательной работы «Студент – будущее страны»
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
договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями
сетевая форма организации образовательного процесса и активное взаимодействие с профильными предприятиями и организациями, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом:

- 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 «Поварское и кондитерское дело»
- рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
- реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности «Поварское и кондитерское дело»
- успешное освоение образовательных программ по специальности «Поварское и кондитерское дело»
- сертификаты, дипломы, грамоты, именные 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.

3.5 Анализ воспитательного процесса

В ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» работает структурное подразделение «Учебно-воспитательный отдел» в составе следующих сотрудников: заместитель директора по учебно-воспитательной работе, старший педагог-дополнительного образования, педагог-организатор, педагог дополнительного образования, педагог-психолог, социальный педагог, старший воспитатель, воспитатель, художник-оформитель, медсестра.

Список студенческих самоуправлений, клубов и творческих коллективов
ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум»

№ п/п	Наименование	Руководитель	Кол-во членов
1	Студенческий совет	Старший педагог дополнительного образования	60
2	Волонтерский отряд «Горящие сердца»	Педагог-организатор	14
3	Студенческое радио «СтудFM»	Педагог-организатор	23
4	Отряд МСБ «Форпост»	Преподаватель-организатор ОБЖ	12
5	Вокальная студия «VOICE»	Педагог дополнительного образования	14
6	Студия танца «Art SHIMMY group»	Педагог дополнительного образования	20
7	Военно-патриотический клуб «Патриот»	Преподаватель-организатор ОБЖ	20
8	Студенческий спортивный клуб	Руководитель физвоспитания	100

Воспитательная деятельность организуется при взаимодействии с Учредителем (отдел дополнительного образования Министерства образования и науки Республики Татарстан), Управлением образования и Управлением по делам молодёжи г. Набережные Челны, городскими молодёжными центрами «Нур», «Шатлык», социальными партнёрами, центром психолого-педагогической помощи «Диалог» и комплексным центром социального обслуживания населения «Доверие».

Анализ воспитательного процесса по специальности «Поварское и кондитерское дело» осуществляется в рамках единого мониторинга в техникуме. Анализ воспитательного

процесса в учебной группе первого курса осуществляется с первого полугодия текущего учебного года.

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями/законными представителями, педагогическими работниками, представителями студенческого Совета, родительского комитета. Внимание педагогов сосредотачивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в личностном и профессиональном развитии обучающихся удалось решить; какие проблемы не удалось решить и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Профессионально-трудовое воспитание обучающихся по специальности «Поварское и кондитерское дело» направлено на практико-ориентированное обучение, плотное взаимодействие с работодателями, социальными партнерами. Условия развивающей образовательной среды способствуют профессиональному и личностному росту обучающихся. В рамках специальности действуют программы наставничества.

Особенностью обучающихся по специальности «Поварское и кондитерское дело» является тот факт, что в состав учебных групп входят студенты из категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также студенты с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалиды. В этой связи, в течение учебного года работа с данной категорией обучающихся строится на психолого-педагогическом сопровождении и социальной поддержке. Педагог-психолог, социальный педагог, осуществляют индивидуальную и коллективную формы работы.

Работа социально-психологической службы техникума, комиссии по примирению, психолого-педагогического консилиума обеспечивают комфортную психологическую среду в образовательном и воспитательном пространстве техникума, решение конфликтных ситуаций в диалоговом режиме, направление (при необходимости) на лечение нуждающихся в этом обучающихся.

Одной из мер социальной поддержки обучающихся является стипендиальное обеспечение обучающихся различного уровня: базовая академическая стипендия (обучающиеся на «хорошо» и «отлично» по итогам учебных полугодий); именная стипендия (активисты внеучебных мероприятий по итогам учебных полугодий); разовое материальное поощрение активиста (активисты внеучебных мероприятий, призёры конкурсов профессионального мастерства и спортивных соревнований). Для малообеспеченных обучающихся выплачивается ежемесячная социальная стипендия. Студенты, проявившие выдающиеся способности в освоении специальности и являющиеся победителями профессиональных конкурсов регионального и всероссийского уровней получают именную стипендию Правительства РФ.

Один раз в течение учебного года, нуждающимся обучающимся, выплачивается материальная помощь при наличии документально-подтвержденных оснований, прописанных в локальном нормативном акте к Уставу «Положение о стипендиальном обеспечении и иных мерах социальной поддержки обучающихся»).

Обучающиеся по специальности «Поварское и кондитерское дело» имеют студенческий актив и студенческих лидеров, представляют своих студентов в Студенческом Совете. Лидеры совместно с кураторами организуют включение студентов в мероприятия социальной и воспитательной значимости.

В течение учебного года, студенты данного направления подготовки включены в деятельность: «Движение первых»; студенческий спортивный клуб НТТ, военно-патриотический клуб «Патриот»; «Амбассадоры Професионалитета»; студенческий Медиацентр «НТТ»; творческие объединения.

Студенты по специальности «Поварское и кондитерское дело» в течение учебного года принимают участие в реализации социальных проектов техникума «С открытым сердцем», «Тёплая лапа Ирбиса», «Школа студенческого актива», «Команда года», «АртВесна». Работа в данном направлении способствовала повышению социальной активности студентов.

Студенты по специальности «Поварское и кондитерское дело» участвовали в очных конференциях с социальными партнёрами и работодателями: «АГРОСИЛА Челны-МПК», АО «ЕССЕН ПРОДАКШН АГ», ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП».

Приняли участие в Республиканском молодёжном образовательном форуме «Работа молодым», в рамках которого участвовали в мастер-классах, семинарах панельных дискуссий с разъяснением практических механизмов самостоятельного поведения на рынке труда и трудовой самореализации.

Студенты по специальности «Поварское и кондитерское дело» стали участниками Регионального чемпионата профессионального мастерства «Профессионалы» по компетенции «Мастерство приготовления кофе и чая», Регионального чемпионата профессионального мастерства «Профессионалы» по компетенции «Кондитерское дело».

Студенты по специальности «Поварское и кондитерское дело» участвовали во всех профилактических мероприятиях: дни здоровья; единые уроки профилактики; акция «Сообща – где торгуют смертью», акция «Мир без наркотиков», акция СТОП ВИЧСПИД, что способствовало формированию позитивного отношения к здоровому образу жизни.

Приняли участие в Спартакиаде по различным видам спорта, где были одержаны победы в различных спортивных номинациях: баскетбол, легкая атлетика, минифутбол, волейбол, настольный теннис. В составе сборной спортивной команды техникума выступали на городских, зональных и республиканских спортивных соревнованиях.

В рамках военно-патриотических мероприятий, студенты по специальности «Поварское и кондитерское дело» продуктивно участвовали в Дне призывника, соревнованиям по военно-прикладным видам спорта. А также, обучающиеся стали активными участниками патриотических акций: Бессмертный полк; Георгиевская ленточка; Письмо солдату; Герой моей семьи и др., которые повлияли на формирование патриотического сознания студентов.

Самыми яркими мероприятиями духовно-нравственного и гражданско-патриотического воспитания с участием студентов по специальности «Поварское и кондитерское дело» стали: урок памяти «Непокорённый», посвященный снятию блокады Ленинграда; уроки мужества к памятным датам российской истории; встречи с ветеранами СВО, воинами-интернационалистами; День матери; День отца; День старшего поколения. Участие в данных мероприятиях способствовало творческому развитию и патриотическому воспитанию.

Студенты по специальности «Поварское и кондитерское дело» приняли участие в конкурсах плакатов и рисунков по темам: здоровый образ жизни; Знакомьтесь, первый курс; стенгазета ко Дню защитника Отечества; День Победы; День учителя. А также стали участниками студенческих флэшмобов «Движение первых», «Молодежь против наркотиков», «Ты в хорошей компании в рамках популяризации ФП «Профессионалитет». Ко дню СПО студенты стали участниками акций и мероприятий, способствующих популяризации среднего профессионального образования.

Развитию талантов отдельных студентов по специальности «Поварское и кондитерское дело» способствовало также участие в праздничных и концертных мероприятиях, посвященных Дню учителя, новому году, Дню студента, международному женскому дню, Дню защитника Отечества, Дню Победы. Кроме того, студенты приняли участие в фестивале творчества «Звёздный дождь», «День первокурсника», «Студенческая весна» и др. Обучающихся по специальности «Поварское и кондитерское дело» занимают различными направлениями волонтерской деятельности. В течение учебного года, самыми массовыми волонтерскими акциями стали «С открытым сердцем», «Подарки и письма героям СВО», «Зеленый мир» и др.

В техникуме имеется большое количество кружков и спортивных секций: волейбол; баскетбол; настольный теннис, мини-футбол; творческие объединения; волонтерский отряд «Горящие сердца». 12% обучающихся по специальности «Поварское и кондитерское дело» посещают кружки в техникуме и по месту жительства, в том числе дети-сироты, обучающиеся с ОВЗ и обучающиеся «группы риска».

Вместе с тем, среди обучающихся по специальности «Поварское и кондитерское дело» не все студенты мотивированы к выбранной профессии, охвачены мероприятиями, конкурсной и волонтерской деятельностью, кружковой работой. Остались обучающиеся, состоящие на профилактических учетах, не всегда внешний вид студентов соответствует требованиям Устава техникума.

На основании вышеизложенного, в новом учебном году перед учебными группами по специальности «Поварское и кондитерское дело» стоят следующие воспитательные задачи:

- усиление сплоченности студенческого коллектива;
- непрерывное формирование мотивации обучающихся к получению профессионального образования СПО, воспитание ответственности за качество обучения;
- увеличение социальной активности студентов, развитие студенческого самоуправления;
- активное включение обучающихся «группы риска» в социальную практику;
- увеличение количества студентов, участвующих в кружках и спортивных секциях;
- формирование соответствия внешнего вида обучающихся требованиям Устава техникума;
- увеличение роли семьи в организации образовательного процесса, совместном воспитании студентов.

**Календарный план воспитательной работы
по специальности «Поварское и кондитерское дело»**

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, с учетом специальности «Поварское и кондитерское дело»:

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность				
1	Урок-практикум по проектной деятельности в рамках общеобразовательных дисциплин	Группы 1 курса	По календарным планам преподавателей	Зам. директора по УР Преподаватели общеобразовательных дисциплин
2	Рефераты, презентации, доклады по тематике великих исторических событий в России «Непокоренный Ленинград», «Курская битва», «Коренной перелом в ВОВ», «День памяти и скорби» и др.	Группы 1 курса	В соответствии с датами исторических событий	Зам. директора по УВР Преподаватели истории
3	Видеоурок/урок практикум/комбинированный урок по изучению жизни и деятельности великих политических деятелей, деятелей науки, культуры и спорта	Группы 1 курса	В рамках празднования круглых и памятных дат	Зам. директора по УР Преподаватели общеобразовательных дисциплин, физики, химии, физической культуре
4	Тематический кураторский час на тему «Стереотипы»	Группы 1-3 курса	Сентябрь	Кураторы групп, педагоги-психологи
5	Химия в моей будущей профессии.	Группы 1 курса	Сентябрь	Преподаватель химии Каримова Э.М.
6	Организация работы и инструктажи по охране труда в сфере ОП.	Группы 2 курса	Сентябрь	Преподаватель специальных дисциплин Сафиулина Т.А.
7	«Здоровое питание – залог успеха!» (Викторина)	Группы 2 курса	Сентябрь	Преподаватель специальных дисциплин Худакова Л.В.
8	Лексика с точки зрения ее употребления. Составление рецепта приготовления фасоли в качестве гарнира или	Группы 1 курса	Октябрь	Преподаватель русского языка Наврузова И.Н.

	самостоятельного блюда.			
9	Продукты. Блюда. Сервировка стола. Татарские национальные блюда. История и особенности приготовления татарского национального блюда суп-лапша.	Группы 1 курса	Октябрь	Преподаватель татарского языка Абдрахимова А.А.
10	Выносливость как элемент подготовки специалиста к будущей трудовой деятельности	Группы 1-3 курса	Октябрь	Преподаватель физкультуры Кузнецов О.Н.
11	Оказание первой помощи при различных видах повреждений скелета.	Группы 1 курса	Октябрь	Преподаватель ОБЖ Глумова Н.П.
12	Методы обработки пищевых продуктов с целью профилактики вирусных инфекций.	Группы 1 курса	Октябрь	Преподаватель биологии Глумова Н.П.
13	Викторина «В мире профессии кондитер»	Группы 2 курса	Октябрь	Преподаватель специальных дисциплин Ротанова А.Н.
14	Слово в лексической системе языка. Лексическое значение слова Коммерческая терминология. Простое предложение. Главные члены предложения. Накладная и синтаксис	Группы 1 курса	Октябрь	Преподаватель русского языка Кирилова А.М.
15	Вирусы. Профилактика заболеваемости	Группы 1 курса	Октябрь	Преподаватель специальных дисциплин Куликова М.А.
16	Творческий путь Ф.М. Достоевского. Публичное выступление «Кулинарная история: какую еду любил Ф. Достоевский и герои его книг».	Группы 2 курса	Ноябрь	Преподаватель литературы Наврузова И.Н.
17	Вклад Н. Лобачевского в развитие пищевой промышленности.	Группы 1 курса	Ноябрь	Преподаватель математики Аржанцева О.А.
18	Условия для жизни на планетах «Меркурий», «Венера», «Марс», «Юпитер», «Сатурн», «Уран», «Нептун»	Группы 1 курса	Ноябрь	Преподаватель астрономии Кашапова З.Т.
19	История русской кухни.	Группы 2 курса	Ноябрь	Преподаватели спец. дисциплин Шарафутдинова Л.А., Тицкая И.С.
20	Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация. История русского фарфора.	Группы 2 курса	Ноябрь	Преподаватель спец. дисциплин Хабибуллина А.Х.
21	Уроки мужества, посвящённые Дню неизвестного солдата и началу контрнаступления советских войск против немецко-фашистских войск в битве под Москвой	Группы 1-3 курса	05.12.2024	Преподаватели истории
22	Моя будущая специальность: специалист по поварскому и кондитерскому делу.	Группы 1 курса	Декабрь	Преподаватель иностранного языка

				Загородникова Я.В.
23	Профессиональные и личностные качества специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Порядок слов в повествовательном, вопросительном и отрицательном предложениях.	Группы 2 курса	Декабрь	Преподаватель иностранного языка Загородникова Я.В.
24	Подготовка документов согласно нормативной документации.	Обучающиеся 1 курса	Декабрь	Преподаватели информатики Валиева Г.Р. Панкова Н.В.
25	Пищевые отравления организма.	Группы 2 курса	Декабрь	Преподаватель спец. дисциплин Куликова М.А.
26	Урок «Русская поварня». Занятие обобщения и систематизации изученного материала, через призму традиций российского народа изложенных знаменитыми поварами и учеными	Группы 2 курса	Декабрь	Преподаватель спец. дисциплин Строкова О.Г.
27	Урок «Русская кухня: от мифа к науке». Занятие обобщения и систематизации изученного материала с дополнениями научных теорий применяемых процессов в кулинарии	Группы 2 курса	Декабрь 204	Преподаватель спец. дисциплин Строкова О.Г.
28	Цифровой урок/мотивирующий урок по изучению интернет-рисков и угроз, посвященный всемирному Дню безопасного интернета	Группы 1-2 курса	Февраль	Преподаватели информатики и специальных дисциплин
29	Продукты. Блюда. Сервировка стола. Татарские национальные блюда. История и особенности приготовления татарского национального блюда суп-лапша.	Группы 1 курса	Февраль	Преподаватель татарского языка Абдрахимов А.А.
30	Эстетические ценности, способствующие формированию профессиональных компетенций.	Группы 1 курса	Февраль	Преподаватель математики Аржанцева О.А.
31	Математическое моделирование рецептур для организации питания.	Группы 2 курса	Февраль	Преподаватель математики Валиева Г.Р.
32	Нравственная проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо». Коммерсанты и продажники	Группы 1 курса	Февраль	Преподаватель русского языка Кирилова А.М.
33	Запасы энергоресурсов в мире (практическая работа)	Группы 1 курса	Февраль	Преподаватель спец. дисциплин Куликова М.А.
34	Гельминтозы, и их профилактика	Группы 1 курса	Февраль	Преподаватель спец. дисциплин Куликова М.А.
35	Трудные случаи синтаксиса. Составление рецепта приготовления спагетти в качестве гарнира или самостоятельного	Группы 1 курса	Февраль	Преподаватель русского языка Наврузова И.Н.

	блюда.			
36	«Серебряный» век русской поэзии. Составление кулинарной книги поэта «серебряного» века: «Пищевые предпочтения как ключ к познанию».	Группы 1 курса	Март	Преподаватель литературы Наврузова И.Н.
37	Регионы России (защита проекта): географическое положение, достопримечательности, национальные блюда и их рецептура.	Группы 2 курса	Март	Преподаватель иностранного языка Загородникова Я.В.
38	Стрессоустойчивость профессиональной деятельности. в	Группы 1 курса	Март	Преподаватели ОБЖ Глумова Н.П. Хурматуллаев В.М.
39	Масленица. История праздника, традиции и обычаи	Группы 2-3 курса	Март	Преподаватели спец. дисциплин Шарафутдинова Л.А., Тицкая И.С.
40	Урок-диктант/Конкурс чтецов/Реферат, посвященный международному Дню родного языка	Группы 1-2 курса	Апрель	Зам. директора по УР Преподаватель родного языка, русского языка и литературы
41	Национальные традиции чаепития в сфере общественного питания.	Группы 2 курса	Апрель	Преподаватель иностранного языка Загородникова Я.В.
42	Коллоидные растворы в химии. Природные стимуляторы.	Группы 2 курса	Апрель	Преподаватель химии Каримова Э.М.
43	Организация банкета с частичным обслуживанием официантами. Правила этикета за столом во время обеда. Урок-практикум	Группы 2 курса	Апрель	Преподаватель спец. дисциплин Хабибуллина А.Х.
44	Питание современного человека.	Группы 2 курса	Апрель	Преподаватель спец. дисциплин Куликова М.А.
45	Питание современного человека	Группы 3 курса	Июнь	Преподаватель спец. дисциплин Куликова М.А.
46	Сила, как основной элемент подготовки специалиста будущей трудовой деятельности.	Группы 2-3 курса	Июнь	Преподаватель физкультуры Кузнецов О.Н.
47	Волшебство или химия в кулинарии.	Группы 2 курса	Июнь	Преподаватель химии Каримова Э.М.
48	Урок «Домострой». Занятие обобщения и систематизации изученного материала, через призму	Группы 2 курса	Июнь	Преподаватель спец. дисциплин Строкова О.Г.

	традиций российского народа изложенных знаменитыми поварами и учеными			
49	Урок истории «Эволюция аутентичных блюд народов мира». Занятие обобщения и систематизации изученного материала с дополнениями о развитии применяемых процессов и совершенствовании технологических машин	Группы 1 курса	Июнь	Преподаватель спец. дисциплин Строкова О.Г.
50	Урок-практикум/ рефераты/доклады, посвященные юбилейным датам русских писателей	Группы 2-3 курсов	В течение учебного года	Преподаватель русского языка и литературы
51	Урок-практикум по финансовой грамотности	Группы 1-2 курсов	Октябрь; март	Зам. директора по УР Преподаватели экономики, математики, специальных дисциплин
52	Урок правовой грамотности	Группы 2-3 курсов	Сентябрь, декабрь, март	Зам. директора по УР Преподаватели права
53	Всероссийская акция «Цифровой диктант»	Группы 2-3 курсов	29.09.2024- 15.10.2024	Преподаватель информатики
54	Предметные недели по общеобразовательным дисциплинам: деловая игра, олимпиада, викторина, конкурс, турнир, доклад, презентация, сочинение, конкурс рисунков	Группы 1-2 курсов	По графику предметных недель	Зам. директора по УР Преподаватели общеобразователь ных дисциплин
55	Неделя профессии: конкурс профессионального мастерства, турнир, викторина, презентация	Группы 2-3 курсов	По графику недель профессии	Зам. директора по УР Зам. директора по УПР Мастера п/о Преподаватели профессиональны х и специальных дисциплин
56	Экскурсии на базовые предприятия партнеры/работодатели, посвященные Дню труда, трудовым династиям	Группы 1 курса	Октябрь, ноябрь, февраль, март, апрель, май	Зам. директора по УПР Мастера п/о
57	Дни профессионального развития: встреча с работодателями/ экскурсия на базовые предприятия/круглый стол	Группы 1-3 курсов	1 раз в квартал	Зам. директора по УПР
58	Викторина/беседа/классный час по изучению Российской	Группы 1 курса	30 ноября	Зам. директора по УВР

	патриотической символики, посвященные Дню Герба РФ			Библиотекарь
59	Неделя финансовой грамотности: Онлайн тестирование; единый урок; урок практикум; видеоурок	Группы 1-3 курсов	Март	Зам. директора по УР Преподаватель экономики
60	Выставка книг к памятным и знаменательным датам	Все студенты	В течение года	Библиотекарь
61	Мероприятия Всероссийского общества «Знание»: встречи, дискуссии	Группы 1-3 курсов	По плану мероприятий общества «Знание»	Зам. директора по УВР
62	Тематические экскурсии в музеи и на выставки	Группы 1-3 курсов	В течение года	Кураторы
63	Военно-спортивные внеучебные мероприятия: День призывника, соревнования по военно-прикладным видам спорта	Группы 1-3 курсов	В течение года	Зам. директора по УВР Преподаватель организатор ОБЖ Руководитель физвоспитания
64	Физкультурно-оздоровительная деятельность: спортивные соревнования, день здоровья, Спартакиада и др.	Группы 1-3 курсов	Ежемесячно Апрель	Руководитель физвоспитания
65	Профориентационные внеучебные мероприятия: проекты Проффессионалитет, Дни открытых дверей, мастер-классы по специальности	Амбассадоры	По плану профориентации	Зам. директора по УВР Зам. директора по УР Кураторы команды «Амбассадоры профессионалитета»
66	Региональные конкурсы и мероприятия, посвященные Дню профтехобразования	Группы 1-3 курсов	Сентябрь	Зам. директора по УВР Зам. директора по УР Кураторы
67	Трудовые субботники	Группы 1-3 курсов	В течение года	Завхоз Кураторы
68	Реализация мероприятий студенческого спортивного клуба «НТТ»	Участники клуба «НТТ»	По плану клуба «НТТ»	Руководитель физвоспитания Преподаватели физической культуры
69	Реализация мероприятий военно-патриотического клуба «Патриот»	Участники ВПК «Патриот»	По плану ВПК «Патриот»	Преподаватель-организатор ОБЖ
70	Проведение Дня открытых дверей для школьников	Школьники	Октябрь Апрель	Администрация Амбассадоры Преподаватели
2. Кураторство				

1	Праздник «День знаний». Кураторский час: знакомство с Уставом техникума, локальными нормативными актами и документами по организации учебного процесса.	Группы 1 курса	02.09.2024	Зам. директора по УВР Кураторы
2	Тематический кураторский час на тему «Экстремизму – НЕТ!», приуроченного ко «Дню солидарности в борьбе с терроризмом»	Группы 1-3 курса	03-06.09.2024	Зам. директора по УВР Кураторы
3	Проведение внеурочных занятий «Разговоры о важном»	Группы 1-3 курса	Каждый понедельник	Кураторы
4	Тематические классные часы «Терроризм-угроза обществу»; «Молодежные движения: «за» и «против»; «Толерантность – требование времени»; «Девиз по жизни – ЗОЖ»; «Правила безопасного поведения»; правовые беседы и др.	Группы 1-3 курса	1 раз в месяц по плану	Зам. директора по УВР Кураторы
5	Инструктажи по технике безопасности	Группы 1-3 курса	Сентябрь; январь Внепланово	Кураторы
6	Укрепление дисциплины, посещаемости учебных занятий, успеваемости: классные часы, родительские собрания, индивидуальные беседы, официальные письма родителям/законным представителям	Группы 1-3 курса	В течение года по мере необходимости	Администрация Кураторы Социальный педагог Педагог-психолог
7	Организация работы по ведению Уголка группы: Памятка для студента; поздравления; расписание; актуальная информация и др.	Актив группы	Ежемесячное обновление	Староста и актив учебной группы
8	Выявление лидеров, формирование студенческого актива, выборы старосты группы: распределение ответственных по направлениям работы, контроль и поощрение студенческого самоуправления	Актив группы	Сентябрь В течение учебного года	Кураторы
9	Организация поздравлений с днем рождения, успехами в учебной, профессиональной, творческой, спортивной и иной деятельности	Актив группы Победители конкурсов, олимпиад и т.п.	В дни рождения По итогам учебной и внеучебной деятельности	Староста и актив учебной группы
10	Организация внеурочной деятельности обучающихся, сплочение коллектива: участие в культурно-массовых мероприятиях, спортивных соревнованиях, кружках, волонтерской деятельности, общественно-полезном	Группы 1-3 курса	В течение учебного года по плану внеклассных мероприятий	Руководитель физвоспитания Руководители кружков Кураторы

	труде			
11	Работа с обучающимися, проживающими в общежитии техникума: разъяснение правил проживания в студенческом общежитии; взаимодействие с воспитателями общежития; контроль досуга; приобщение к культурно массовым мероприятиям в общежитии	Студенты , прожива ющие в общежит ии	Систематическ и По мере необходимост и	Администрация Воспитатель Социально психологическая служба Кураторы
12	Индивидуальная и профилактическая работа: беседы; приобщение к профилактическим мероприятиям, кружкам и волонтерской деятельности	Группы 1-3 курса	Систематическ и По мере необходимост и	Администрация Кураторы
13	Работа с обучающимися «группы риска»: составление документации (карточка учета, план сопровождения, характеристика, анкета и др.); беседы; взаимодействие с родителями/законными представителями; выявление интересов, приобщение к мероприятиям; вызов на Совет профилактики правонарушений	Студенты «группы риска»	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Воспитатели Социально психологическая служба Кураторы
14	Взаимодействие с администрацией, преподавателями: мини-педсовет; беседы; Совет профилактики правонарушений	Группы 1-3 курса	В течение учебного года	Администрация Преподаватели Кураторы
15	Проведение родительских собраний	Родители	1 раз в семестр	Администрация Кураторы
16	Взаимодействие с родителями	Родители	В течение года	Администрация Социально психологическая служба Кураторы
17	Социальная поддержка: социальный паспорт группы; социальная стипендия; материальная помощь; юридическая помощь; помощь в трудной жизненной ситуации	Группы 1-3 курса	Сентябрь В течение учебного года	Социальный педагог Преподаватели Кураторы
18	Работа по формированию Портфолио личностных достижений обучающихся/выпускников: сбор грамот, дипломов, сертификатов, благодарственных писем на каждого студента; формирование Приказов/Распоряжений с объявлением благодарности за различные достижения	Группы 1-3 курса	Систематическ и Формирование папок с Портфолио в конце каждого полугодия	Кураторы Студенты групп
19	Профориентационная деятельность: участие в формировании учебной группы в рамках приемной кампании; классные часы и беседы о выбранной профессии; мотивация к участию в профессиональных конкурсах и мероприятиях; содействие	Группы 1-3 курса	В течение учебного года	Администрация Кураторы Мастера п/о

	трудоустройству выпускников			
20	Работа по ведению журнала учебной работы: план работы на год; анализ работы за предыдущий год; социальный паспорт группы; сведения об обучающихся и родителях; сведения о нарушениях и поощрениях студентов; протоколы родительских собраний и собраний учебной группы; методические материалы к классным часам, иное	Группы 1-3 курс	Систематический контроль в конце каждого полугодия	Зам. директора по УВР Кураторы
3. Наставничество и поддержка				
1	Формирование новой базы по наставникам и наставляемым: педагог студент; работодатель-студент	Группы 1-3 курс	Сентябрь Далее по мере необходимости	Администрация Куратор
2	Организация наставничества в отношении трудных подростков: закрепление общественного воспитателя; план индивидуального сопровождения; социальная помощь; тренинги; беседы; вовлечение во внеучебную работу	Трудные подростки и группы 1-3 курса	В течение учебного года	Куратор Социальный педагог Педагог-психолог
3	Организация наставничества в отношении обучающихся из категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей: выявление интересов; социальная помощь; тренинги; беседы; вовлечение во внеучебную работу, волонтерство	Студенты из категории детей-сирот	В течение учебного года	Куратор Социальный педагог Педагог-психолог
4	Организация наставничества в отношении обучающихся инвалидов и ОВЗ: социальная помощь; тренинги; беседы; вовлечение во внеучебную работу, волонтерство	Студенты из категории ОВЗ	В течение учебного года	Куратор Социальный педагог Педагог-психолог
5	Организация наставничества обучающихся, отлично осваивающих выбранную профессию: закрепление наставника мастера п/о; подготовка и участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах, чемпионатах, мастер классах и т.п. (совместно с работодателем)	Отличник и по специальности	В течение учебного года	Куратор Преподаватели профессиональных дисциплин
6	Организация наставничества работодателей предприятий-партнеров: курирование производственной практики	Группы на производственной практике	В соответствии с учебным планом	Зам. директора по УПР Мастер п/о Куратор
7	Организация наставничества в отношении обучающихся-участников студенческого спортивного клуба «НТТ»: выявление спортивных студентов, объединение их в клуб; закрепление руководителя-наставника;	Участник и клуба «НТТ»	В течение учебного года по плану спортивного клуба «НТТ»	Рук. спортивного клуба «НТТ» Куратор

	организация спортивных соревнований, дней здоровья, спортивных акций			
8	Организация наставничества в отношении обучающихся-участников первичной ячейки «Движение первых»: выявление мотивированных студентов, объединение их в ячейку РДДМ «Движение первых» по направлениям; закрепление руководителя-наставника; организация и проведение мероприятий и акций в рамках Движения	Участник и «Движение первых»	В течение учебного года по плану РДДМ «Движение первых»	Советник директора по воспитанию Куратор
9	Оказание психолого-педагогической, методической, юридической помощи в преодолении затруднений: консультации; беседы; телефон и служба доверия др.	Студенты, нуждающиеся в помощи	По мере необходимости и в течение учебного года	Куратор Социальный педагог Педагог-психолог Юрисконсульт
4. Основные Воспитательные мероприятия				
1	День знаний: торжественная линейка	Группы 1 курса	2 сентября	Администрация Куратор
2	Патриотические акции «Бессмертный полк», «Свеча памяти», «Георгиевская ленточка», ко Дню народного единства, Дню России и др.	Группы 1-3 курс	В соответствии с памятными историческим и датами	Зам. директора по УВР Старший п.д.о. Педагог-организатор Советник директора по воспитанию
3	Военно-спортивные игры	Группы 1-3 курсов	Февраль	Преподаватель-организатор ОБЖ
4	Мероприятия в рамках проектов президентской платформы «Россия – страна возможностей»: Большая перемена, Другое дело, и др.	Участник и из групп	По плану мероприятий платформы	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию
5	Эколого-трудовые мероприятия: субботники и трудовые десанты	Группы 1-3 курс	В течение года	Завхоз Кураторы
6	Спартакиада: легкая атлетика; волейбол; баскетбол; мини-футбол; настольный теннис	Группы 1-3 курс	В течение года по плану руководителя физвоспитания	Руководитель физвоспитания Преподаватель физической культуры
7	Посвящение в студенты	Группы 1 курса	Сентябрь	Зам. директора по УВР Старший п.д.о. Педагог-организатор Куратор
8	Кружковая работа и спортивные секции	Участник и	По плану кружков и	Зам. директора по УВР

		кружков	секций	Руководители кружков
9	День учителя: торжественное мероприятие; конкурс плакатов и поздравлений	Студенческий актив Группы 1-3 курса	5 октября	Старший п.д.о. Педагог-организатор
10	Выездная «Школа студенческого актива»	Группы 1-3 курса	Октябрь	Старший п.д.о. Педагог-организатор Советник директора по воспитанию
11	Всемирный день борьбы со СПИДом: беседы; лекция	Группы 1-3 курса	1-5 декабря	Зам. директора по УВР Социальный педагог
12	Новогодний концерт	Группы 1-3 курса	28 декабря	Старший п.д.о. Педагог-организатор
13	День студента: праздничные мероприятия, акция «Отруби хвост»	Группы 1-3 курса	25 января	Старший п.д.о. Педагог-организатор
14	Праздничный концерт «Февромарт»	Группы 1-3 курса	6 марта	Зам. директора по УВР Старший п.д.о. Педагог-организатор
15	Фестиваль студенческого творчества «Студенческая весна»: участие в номинациях «Вокал», «Театр», «Художественное слово», «Танец», «Оригинальный жанр»	Участник и творческих кружков	Март - Апрель	Старший п.д.о. Педагог-организатор
16	Праздничный концерт, посвященный Дню Победы, участие в городском параде	Группы 1-3 курсов	6-9 мая	Зам. директора по УВР
17	Творческие внеклассные мероприятия: посвящение в студенты, фестиваль «Звёздный дождь», конкурс студенческого творчества «Студенческая весна», новогоднее представление, конкурс «Команда года» и др.	Группы 1-3 курсов	По плану творческих внеучебных мероприятий	Старший п.д.о. Педагог-организатор Советник директора по воспитанию
18	Международный день защиты детей: конкурсы; акции	Группы 1-2 курсов	1 июня	Советник директора по воспитанию
19	Организация досуга обучающихся, проживающих в общежитии	Обучающиеся, проживающие в общежитии	По плану работы в общежитии	Зам. директора по УВР Воспитатели
20	Реализация мероприятий социальных	Группы 1-	В течение	Зам. директора по

	проектов техникума: «Команда года», «С открытым сердцем», «АРТ-весна» и др.	3 курса	учебного года	УВР Советник директора по воспитанию Старший п.д.о. Педагог- организатор
21	Реализация мероприятий в рамках федерального проекта «Профессиналитет»	Группы 1-2 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УПР, УР, УВР Заведующий отделением
22	Торжественное вручение дипломов; награждение лучших выпускников	Выпускные группы	30 июня	Зам. директора по УВР, УР, УПР Старший п.д.о. Педагог-организатор Куратор
23	Взаимодействие с организациями Лига студентов	Активисты студенческого самоуправления	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Старший п.д.о. Советник директора по воспитанию
24	Взаимодействие с общественными организациями и муниципальными социальными партнерами из числа учреждений культуры и досуга, проведение Дня молодежи и Дня общественных организаций	Студенческий актив	В течение учебного года 24 июня 19 мая	Зам. директора по УВР Старший п.д.о.
25	Реализация мероприятий в рамках «Движение первых»	Участник и «Движение первых»	По плану РДДМ «Движение первых»	Советник директора по воспитанию
26	Онлайн марафон «Команда первых. Просто действуй!»	Участник и «Движение первых» В	Сентябрь	Советник директора по воспитанию

5. Организация предметно-пространственной среды

1	Организация среды учебной лаборатории и кабинета по специальности «Поварское и кондитерское дело» (стенды, стойки, информация и др.)	Группы 1-3 курса	В течение учебного года	Куратор Старосты групп
2	Оформление уголка учебной группы	Студенческий актив группы	В течение учебного года	Куратор Старосты групп
3	Организация предметно-пространственной среды студенческого общежития техникума: стенды «Информация», «Жизнь общежития»,	Студенты, проживающие в общежитии	Обновление сентябрь По мере необходимости	Зам. директора по УВР Воспитатель

	«Совет общежития», «Социально-психологическая служба»; стойки с актуальной информацией		и в течение учебного года	
4	Организация предметно-пространственной среды событийного дизайна: почетные грамоты и дипломы; информационные стенды со сменной информацией: недели профессий, рисунки и плакаты к праздникам, конкурсные материалы и др.	Студенческий актив группы	В ходе проведения мероприятий	Куратор Староста группы
6. Взаимодействие с родителями/законными представителями				
1	Родительские собрания, лектории; родительские чаты; Памятки и уведомления для родителей	Родители студентов	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Куратор Социальный педагог Педагог-психолог
2	Деятельность родительских объединений: родительский Комитет; Совет родителей	Участники родительского Комитета	По мере необходимости	Зам. директора по УВР Куратор
3	Участие в деятельности молодежных объединений: Студенческий совет, «Движение первых»	Родители студентов	В течение учебного года По планам работы объединений	Зам. директора по УВР Старший п.д.о. Советник директора по воспитанию Куратор Председатель студенческого Совета
4	Взаимодействие с родителями/законными представителями обучающихся, совершивших противоправные поступки: постановка на профилактический учет; беседы; посещение семьи; Совет профилактики правонарушений	Обучающиеся «группы риска»	По планам индивидуального сопровождения По мере необходимости	Администрация Социальный педагог Педагог-психолог Куратор
5	Взаимодействие с законными представителями обучающихся из категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей: соглашения о взаимодействии; Совет профилактики правонарушений; беседы; лектории; совместные собрания	Обучающиеся из категории детей-сирот	В течение учебного года По плану социального педагога	Администрация Социальный педагог Педагог-психолог Куратор Воспитатель
6	Взаимодействие с родителями/законными представителями обучающихся из категории детей-инвалидов и ОВЗ: беседы; лекторий; психолого-педагогический консилиум;	Обучающиеся из категории инвалиды и ОВЗ	В течение учебного года По плану кураторов	Администрация Социальный педагог Педагог-психолог

	педагогический Совет			Куратор Воспитатель
7	Участие во внеучебных мероприятиях техникума	Родители студентов	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Старший п.д.о. Куратор Председатель студенческого Совета
7. Самоуправление				
1	Формирование студенческого Совета: выборы председателя; распределение ответственных по направлениям; контроль	Представители групп 1-3 курса	Сентябрь	Старший п.д.о. Педагог-организатор
2	Формирование Совета общежития: выборы председателя; распределение ответственных по направлениям; контроль	Студенты, проживающие в общежитии	Сентябрь Январь	Воспитатель
3	Деятельность лидеров и активистов студенческого самоуправления: студенческий Совет; внеучебные мероприятия; молодежные объединения; волонтерство; Совет профилактики; субботники; молодежные фестивали и форумы	Студенческий актив	В течение учебного года	Старший п.д.о. Педагог-организатор Председатель студенческого Совета
4	Участие в деятельности молодежных объединений: Студенческий совет; «Движение первых»; студенческий спортивный клуб «НТТ», военно-патриотический клуб «Патриот»	Студенческий актив	В течение учебного года По планам работы объединений	Старший п.д.о. Советник директора по воспитанию Руководитель ВПК «Патриот» Председатель студенческого Совета
5	Студенческое самоуправление в медиaprостранстве техникума: Радио СтудФМ»; Социальные сети; Телеграм-канал; Сайт техникума; Медиаконкурсы; Проект «Профессионалитет»	Студенческий актив	В течение учебного года По плану студенческого Медиацентра	Администрация Старший п.д.о. Председатель студенческого Совета
8. Профилактика и безопасность				
1	Объектовые тренировки (в учебных корпусах и зданиях общежитий)	Группы 1-3 курса	В течение учебного года по плану	Начальник ГО и ЧС Администрация Преподаватели Куратор
2	Инструктажи по ТБ и охране труда	Группы 1-3 курса	Сентябрь, январь Внеплановые Перед выездом на мероприятия	Куратор

3	Заседание Совета профилактики правонарушений	Группы 1-3 курса	Ежемесячно	Зам. директора по УВР Социальный педагог
4	Социально-психологическое тестирование	Группы 1-3 курса	Октябрь	Зам. директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог
5	Наркоосмотры	Группы 1-3 курса	По плану ГНД	Педагог-психолог Социальный педагог
6	Классные часы, беседы по тематике профилактики деструктивного поведения в учебное и внеурочное время	Группы 1-3 курса	По плану Кураторов	Зам. директора по УВР Куратор
7	Лекции сотрудников ГНД, ПДН, полиции и ГИБДД	Группы 1-3 курса	В течение года	Зам. директора по УВР Социальный педагог
8	Профилактические мероприятия: месячник по безопасности; месячник по профилактике борьбы с наркоманией; Совет профилактики правонарушений; социально психологическое тестирование; акции «Здоровье – твое богатство», «Один день без сигарет», «СтопВичСпид; мероприятия по правилам безопасного поведения в каникулярные и праздничные дни, в вечернее время и др.	Группы 1-3 курсов	По плану профилактических мероприятий	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию Социальный педагог Педагог-психолог
9	Участие в реализации социальных проектов профилактической направленности: «Твоя территория»; «Молодёжный континент» и др.	Группы 1-3 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Социальный педагог
10	Тренинги/индивидуальные беседы/анкетирование по профилактике суицидального поведения	Группы 1-3 курса	В течение учебного года	Педагог-психолог
11	Профилактическая деятельность в отношении обучающихся из социально опасных категорий (дети-сироты, иностранные граждане, инвалиды; обучающиеся с ОВЗ): правовые и воспитательные беседы; тренинги; включение во внеучебную деятельность, массовые профилактические мероприятия (совместно с инспектором ПДН)	Группы 1-3 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог
12	Работа с обучающимися, оказавшимися в трудной жизненной ситуации:	Группы 1-3 курса	По мере необходимости	Педагог-психолог

	индивидуальное консультирование; правовая помощь; материальная помощь; социальная поддержка; встречи с родителями; памятки «Телефон доверия» и др.		и	Социальный педагог
13	Информирование о чрезвычайных происшествиях по установленной форме (Министерство образования и науки РТ, УО, КДН, органы опеки и попечительства, законные представители)	Группы 1-3 курса	В день ЧП	Зам. директора по УВР
14	Мониторинг безопасности образовательной среды	Группы 1-3 курса	Апрель - май	Зам. директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог

9. Социальное партнерство и участие работодателей

1	Совместная деятельность по формированию документации: рабочая программа воспитания; Договор/Соглашение о сотрудничестве и др.	Группы 1-3 курса	Сентябрь В течение учебного года	Зам. директора по УПР, УВР, УР
2	Курирование производственной практики: наставничество; дневник производственной практики	Группы 1-3 курса	Согласно учебному плану	Зам. директора по УПР Мастера п/о
3	Совместное проведение конкурсов профессионального мастерства	Группы 1-3 курса	По плану конкурсов	Зам. директора по УПР, УР
4	День открытых дверей: презентация специальности; мастер классы по специальности; встречи с работодателями	Школьники Студенты Амбассадоры	Октябрь Апрель	Администрация Мастера п/о Преподаватели
5	День партнера: экскурсии на базовые предприятия; встречи с работодателями; информация о производстве предприятий-партнеров	Группы 1 курса	1 раз в квартал	Зам. директора по УПР
6	Совместное проведение массовых спортивно-развлекательных, интеллектуальных мероприятий	Группы 1-3 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УПР, УР, УВР
7	Мастер-классы по специальности; презентация профессий и предприятий партнеров; экскурсионная программа	Группы 1-3 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УПР, УР
8	Открытые дискуссионные площадки на территории предприятий-партнеров и площадках техникума, круглые столы	Группы 2-3 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УПР, УР

10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство

1	Работа со школами г. Набережные Челны: выезды; приглашение в техникум на мастер-классы по специальности, курсы дополнительного образования, дни открытых дверей, школьная научно-практическая конференция	Школьники Студенты волонтеры амбассадоры	По графику работы со школами	Администрация Руководитель ОПОиМ

2	Дополнительные курсы профессиональной переподготовки	Группы 1-3 курса		Руководитель ОПОиМ
3	Неделя специальности «Поварское и торговое дело»	Группы 1-3 курса	По графику недель профессии	Мастера/о Преподаватели профессиональных дисциплин
4	Конкурсы профессионального мастерства «Профессионалы»	Группы 2-3 курса	По графику конкурсов профессионального мастерства	Зам. директора по УПР, УР Мастера/о Преподаватели профессиональных дисциплин
5	Чемпионаты профессионального мастерства «Абилимпикс»	Студенты инвалиды	По графику Чемпионатов «Абилимпикс»	Зам. директора по УПР Мастера п/о
6	Воспитательные мероприятия профессиональной направленности: студенческая конференция «Студенчество в науке – инновационный потенциал будущего»	Группы 1-3 курса	Апрель	Зам. директора по НМР
7	Оформление Портфолио студентов	Группы 1-3 курса	В течение года	Зам. директора по УР Кураторы
8	Содействие трудоустройству выпускников, трудоустройства выпускников, находящихся в зоне риска; индивидуальная помощь выпускникам из числа сирот и выпускников с ОВЗ	Выпускные группы	В течение учебного года	Зам. директора по УПР
9	Взаимодействие с ВУЗами: дни открытых дверей; рекламные буклеты; встречи; анкетирование	Группы 3 курса	Февраль-июнь	Преподаватели
10	Конкурс профессионального мастерства «Богатство осени»	Группы 1-3 курса	Октябрь	Зам. директора по УР, УПР

11. Инклюзивная среда

1	Создание безбарьерной среды для лиц с ОВЗ; включение студентов с ОВЗ в конкурсную, внеучебную, волонтерскую деятельность, общественно-полезный труд	Студенты с ОВЗ	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Социальный педагог Педагог-психолог
2	Организация профориентационной работы с обучающимися из числа инвалидов и лиц с ОВЗ: мастер-классы по профессиям; экскурсии; дополнительные курсы профессиональной переподготовки	Студенты с ОВЗ	Октябрь - май	Социальный педагог
3	Организация участия студентов с ОВЗ в Чемпионатах «Абилимпикс»: выявление профессионально мотивированных студентов; подготовка и участие в	Студенты с ОВЗ групп В	По графику Чемпионата Абилимпикс	Зам. директора по УПР Мастера п/о

	Чемпионате по компетенциям.			
4	Организация участия студентов с ОВЗ в профессиональных конкурсах и олимпиадах	Студенты с ОВЗ	По графику конкурсов	Зам. директора по УПР Мастера п/о Преподаватели
5	Участие студентов с ОВЗ во внеучебных мероприятиях и спортивных соревнованиях: мероприятия техникума; региональные мероприятия для лиц с ОВЗ и др.	Студенты с ОВЗ	По графику мероприятий	Социальный педагог Педагог-психолог Куратор
6	Организация досуга и летней занятости лиц с инвалидностью и ОВЗ: привлечение в кружки и спортивные секции; поддержка индивидуальных увлечений; летняя занятость	Студенты с ОВЗ	В течение учебного года Июнь-август	Социальный педагог Куратор
7	Оказание психолого-педагогической, методической, юридической помощи в преодолении затруднений лицам с инвалидностью и ОВЗ: консультации; беседы; телефон и служба доверия др.	Студенты с ОВЗ, нуждающиеся в помощи	По мере необходимости и в течение учебного года	Куратор Социальный педагог Педагог-психолог Юрисконсульт
8	Помощь в трудоустройстве лицам с инвалидностью и ОВЗ: консультирование; ярмарка вакансий; центр занятости, сайт НТТ, цифровая платформа «Работа России»	Студенты с ОВЗ выпускных групп	В течение учебного года	Зам. директора по УПР Куратор Социальный педагог
13. Студенческий Медиациентр				
1	Разностороннее информирование школьников, молодежи, сотрудников, социальных партнеров о деятельности техникума через собственные информационные ресурсы (сайт ОУ, группы ВКонтакте, Телеграмм-канал) и пресс-релизы в СМИ	Участники Медиациентра группы 1-3 курс	В течение учебного года	Заведующий отделением
2	Популяризация федерального проекта «Профессионалитет»: беседы; классные часы; анкетирование; видеоролики; фоторепортажи; конкурсы и др.	Участники Медиациентра группы 1-3 курс	По графику мероприятий проекта	Заведующий отделением
3	Участие студенческого Медиациентра в региональных развивающих медиафорумах, квестах, конференциях, слетах и др.	Участники Медиациентра группы 1-3 курс	По плану форумов и др. региональных мероприятий	Заведующий отделением
4	Профориентационная деятельность студенческого Медиациентра: разработка и выпуск рекламных буклетов; освещение профориентационных мероприятий на собственных ресурсах и в СМИ; работа в рамках приемной кампании (интервью, видеоролики, фоторепортажи)	Участники Медиациентра группы 1-3 курс	В течение учебного года Июнь – август	Заведующий отделением

5	Управленческая деятельность Медиацентра: координация; контроль	Участники Медиацент ра группы 1-3 курс	В течение учебного года	Заведующий отделением
14. Добровольчество				
1	Формирование волонтерской среды как части студенческого самоуправления: поддержка добровольческих инициатив студентов; продвижение добровольческой деятельности	Группы 1-3 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Педагог- организатор
2	Организация регистрации студентов на платформах социальной активности ЕИС «Добровольцы России», «Добро.ру»	Группы 1-3 курса	Сентябрь В течение учебного года	Зам. директора по УВР Педагог- организатор
3	Организация обучения и подготовки в сфере добровольчества: курсы, лекторий, вебинар, семинар, форум, круглый стол на платформах «Добро.ру», «Россия – страна возможностей», «Другое дело», участие в городском проекте «Школа добровольцев» и др.	Группы 1-3 курса	В течение учебного года	Зам. директора по УВР Педагог- организатор Советник директора по воспитанию
4	Деятельность волонтерского отряда «Горящие сердца»: волонтеры внеучебных мероприятий, социальной инклюзии и др.	Участники волонтерско го отряда	В течение учебного года	Педагог- организатор
5	Экологические субботники и акции; участие в городском конкурсе социальной экорекламы «Зеленый мир», проекте «Экозабег» и др.	Участники волонтерско го отряда	В течение учебного года	Педагог- организатор
6	Деятельность волонтеров Победы: организация поздравлений ветеранов; проведение патриотических акций «Бессмертный полк», «Георгиевская ленточка», «Стена памяти», «Свеча памяти»; реализация проектов патриотической направленности	Участники волонтерско го отряда активисты Студсовета	Апрель, май	Старший п.д.о. Педагог- организатор
7	Реализация проектов по здоровому образу жизни	Участники волонтерско го отряда	В течение учебного года	Старший п.д.о. Педагог- организатор
8	Разработка системы поощрения активистов-волонтеров: торжественное мероприятие по награждению лучших волонтеров Почетными грамотами, Благодарственными письмами; вручение призов и подарков	Студенты волонтеры	Декабрь, май По итогам волонтерских мероприятий	Зам. директора по УВР Старший п.д.о. Педагог- организатор